

Zeitschrift: Générations plus : bien vivre son âge
Herausgeber: Générations
Band: - (2010)
Heft: 15

Rubrik: Signé : Gérard Rabaey

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 18.03.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



P.-M. Delessert

Soupe froide à la ratatouille et huile de basilic

Soupe à la ratatouille

1 poivron rouge
1 poivron vert
1 poivron jaune
2 courgettes moyennes
1 aubergine moyenne
4 tomates grappes
6 dl de bouillon de légumes*
0,5 dl d'huile d'olive
20 g d'oignon ciselé
1 gousse d'ail
1 brindille de thym
piment d'Espelette
tabasco
sel, poivre du moulin

Finitions

0,5 dl d'huile de basilic*

Garniture ratatouille (facultatif)

100 g de brunoise de poivrons, aubergines et courgettes
20 g d'échalote ciselée
0,2 dl d'huile d'olive
4 petites feuilles de basilic
sel, poivre du moulin

Soupe de ratatouille

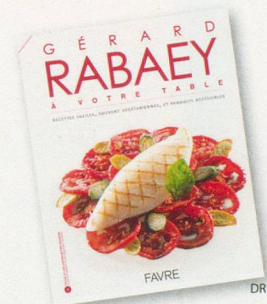
Eplucher les poivrons de différentes couleurs au couteau économe, les couper en deux – Retirer les graines et les fibres – Dans un plat en fonte, mettre l'huile d'olive, les poivrons, la brindille de thym et la gousse d'ail coupée en deux – Laisser cuire doucement dans un four préchauffé à 120°C pendant 1 heure environ – Détailler en brunoise 50 g de poivrons cuits de différentes couleurs, 25 g d'aubergine et 25 g de courgette pour la garniture. Le reste sera coupé en dés pour la soupe – Monder et couper les tomates en deux. Epépiner. Couper en dés – Faire suer l'oignon ciselé à l'huile d'olive avec les dés d'aubergines et de courgettes – Ajouter les tomates, les poivrons confits et la gousse d'ail – Saler et poivrer légèrement – Mouiller au bouillon de légumes à hauteur – Cuire doucement pendant 15-20 minutes – Au terme de la cuisson, passer au moulin à légumes puis au chinois – Rectifier l'assaisonnement avec le piment d'Espelette et quelques gouttes de tabasco – Couvrir d'un film alimentaire – Réserver au frais pendant 2 heures au minimum.

Garniture ratatouille (facultatif)

Faire suer à l'huile d'olive l'échalote ciselée avec la brunoise de poivrons, d'aubergines et de courgettes. Saler et poivrer – Faire compoter doucement pendant 5 minutes – Réserver au frais pendant 2 heures minimum. Couvrir d'un film alimentaire.

Finitions

Dans chaque assiette froide, verser la soupe de ratatouille – Déposer une quenelle de garniture de ratatouille au milieu avec une feuille de basilic – Arroser de quelques gouttes d'huile de basilic.



Restaurant
Le Pont de Brent
1817 Brent
Tél. 021 964 52 30
www.
lepontdebrent.ch