

CAILLETTE – Made in Ardèche



Suite à notre passage en Ardèche durant les vacances, j'ai ramené une spécialité de là-bas... des caillettes.

Voici donc une recette au goût de soleil qui nous rappellera de très agréables moments.

Ingrédients :

4 caillettes

4 pommes de terre

3 courgettes

700 ml de coulis de tomates

1 oignon

2 gousses d'ail

1,5 cm de gingembre

épices (sel, poivre, cumin, piment fort et ras el hanout)

5 cs d'huile d'olive

- Faire revenir dans l'huile l'oignon, l'ail et le gingembre émincé pendant 4-5 minutes.
- Ajouter les pommes de terre coupées en gros cubes et laisser revenir encore 5 minutes.
- Ajouter les courgettes coupées en rondelles d'1/2 cm, les épices et le coulis de tomates (et si besoin 1 verre d'eau pour que la sauce ne soit pas trop épaisse).
- Faire cuire à couvert 45min à feu doux en remuant de temps en temps.
- Verser la préparation précédente dans un grand plat et poser dessus les 4 caillettes. Mettre au four Th 6 (180°C) pendant 30 min.
- Servir bien chaud avec une bonne salade.