

Ratatouille Provençale avec SHO

Introduction

La ratatouille est un ragoût de légumes traditionnel de Provence qui met à l'honneur les légumes d'été de saison. Cette version institutionnelle utilise des légumes surgelés prédécoupés afin de minimiser la manipulation tout en conservant le caractère rustique du plat. Dans cette recette, le **SHO - Fond Blanc Concentré** est utilisé comme exhausteur de saveur dans le liquide de cuisson, apportant de la profondeur savoureuse aux légumes tout au long de la cuisson. Son caractère de fond concentré permet d'obtenir un assaisonnement homogène et une belle complexité sans avoir besoin de préparer un fond séparé, ce qui rend la recette particulièrement adaptée à une production efficace à grande échelle.

Détails de la recette

Rendement/Portions : 100 portions (environ 200 g par portion)

Allergènes : Aucun des ingrédients listés ne fait partie des allergènes courants majeurs ; vérifier les étiquettes des produits pour tout risque de contamination croisée.

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Temps total : 1 heure 10 minutes

Ingrédients

Ingrédient	Quantité (g)
SHO - Fond Blanc Concentré	770
Aubergine surgelée en cubes	3090
Courgette surgelée en cubes	3090
Mélange de poivrons surgelés en cubes	2320
Oignon surgelé émincé	1550
Ail surgelé émincé	150
Herbes de Provence séchées	50
Eau	5420
Concentré de tomate	460
Tomates concassées en conserve	3100

Instructions

1. Verser l'eau, le **SHO - Fond Blanc Concentré**, le concentré de tomate et les tomates concassées en conserve dans une grande marmite institutionnelle ou une marmite épaisse. Fouetter jusqu'à ce que le concentré de tomate et le fond soient parfaitement dispersés.
2. Porter le liquide à ébullition à feu moyen-vif.
3. Ajouter l'aubergine, la courgette, le mélange de poivrons, l'oignon et l'ail surgelés, en plusieurs fois si nécessaire. Bien mélanger afin que les légumes soient répartis uniformément dans le liquide de cuisson.
4. Ramener le mélange à faible ébullition, puis réduire à un frémissement régulier. Cuire à découvert pendant 25 à 30 minutes, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les légumes soient parfaitement tendres et que le mélange ait réduit jusqu'à obtenir une consistance douce, façon compotée.
5. Incorporer les herbes de Provence séchées une fois les légumes complètement cuits. Mélanger uniformément, ajuster la consistance finale si nécessaire, et servir chaud.