

Mini cocotte de purée de ratatouille et son œuf mollet

Humm ça sent l'été par ici ! Voilà une recette méridionale composée de légumes mijotés qui va mettre du soleil dans l'assiette de bébé et les vôtres en à peine 5 minutes chrono !

Une recette légère, rapide et savoureuse... à déguster tiède ou froide.

Alors pourquoi s'en priver ? ?

Dès 9 mois, bébé pourra se régaler avec cette recette en remplaçant l'œuf mollet par $\frac{1}{4}$ d'œuf dur écrasé, mélangé à la Ratatouille Bio Yooji ($\frac{1}{3}$ d'œuf dur à 12 mois, $\frac{1}{2}$ œuf dur entre 18 à 24 mois. C'est seulement à partir de 2 ans, que votre enfant pourra savourer l'onctuosité de l'œuf mollet).

Et vous, quelles sont vos recettes préférées de l'été qui ne vous prennent que quelques minutes ?

[Imprimer](#)

Mini cocotte de purée de ratatouille et son œuf mollet

Temps de préparation: 3 minutes

Temps de cuisson: 5 minutes

Temps total: 8 minutes

À partir de 24 mois

Ingredients

- 1 œuf extra-frais BIO
- 10 Galets surgelés de purée de [Ratatouille Bio Yooji](#) (soit 200 g)

Instructions

1. Passez votre œuf sous l'eau pour le laver et détruire les micro-organismes présents éventuellement sur la couche protectrice de la coquille.
2. Dans une casserole, portez de l'eau à ébullition. Plongez l'œuf délicatement (à l'aide d'une écumoire ou d'une cuillère pour ne pas le casser) dans l'eau bouillante et laissez-le cuire à frémissements pendant 5 à 6 minutes suivant la grosseur.
3. Pendant ce temps, faites réchauffer les galets surgelés de purée de Ratatouille Bio Yooji comme indiqué sur le paquet. Réservez.
4. Retirez l'œuf de l'eau et passez-le sous l'eau froide pour stopper la cuisson. Roulez-le sur le plan de travail pour casser la coquille puis écalez l'œuf délicatement sous un filet d'eau froide.
5. Déposez l'œuf mollet sur la purée de ratatouille tiède ou froide selon votre envie ? C'est prêt !

Astuce : Pensez à faire des mouillettes ! Les enfants adorent !
