

# Sous vide dos d'agneau au ratatouille

**Auteur:** Heiko Antoniewicz  
**Durée de préparation:** 40 minutes  
**Temps de cuisson:** 1 hour 5 minutes



## Ingredients

Pour 4 personnes

### Dos d'agneau (sous vide) :

4 morceaux de dos d'agneau à 150 g, prêts à cuire  
4 branches de romarin  
poivre  
40 ml d'huile d'olive

### Ratatouille (sous vide) :

1 courgette moyenne  
1 aubergine  
2 poivron rouge  
3 tomates charnues  
1 CC de concentré de tomate  
1 petit oignon  
1 branche de thym  
1 petite gousse d'ail  
30 ml d'huile d'olive  
Sel

## Préparation

### Dos d'agneau (sous vide) :

Conditionner le dos d'agneau et les autres ingrédients sous vide et faire cuire pendant 30 minutes à 56 °C au **fusionchef**. Faire revenir ensuite dans une poêle. Saler et trancher.

### Ratatouille (sous vide) :

Émincer l'oignon et faire suer dans l'huile d'olive avec l'ail. Ajouter le concentré de tomate et faire suer légèrement. Saler et laisser refroidir. Détailler les autres légumes en cubes d'1 cm de côté. Les conditionner sous vide avec le mélange qui a sué dans la poêle et faire cuire à 85 °C au bain sous vide pendant 35 minutes. Sortir et glacer.

Servir avec des pommes de terre à l'ail.