Recette ratatouille avec des pâtes pour bébé

BÉBÉ ENTRE 1 ET 3 ANS

RECIPE

PREP: 15 MINS

COOKING: 20 MINS

DÉJEUNER

Recette gourmande avec fenouil ratatouille pâtes pour bébé

Ingrédients

- ¼ de courgette
- 1 tranche d'aubergine (30g)
- 1 petit cube de poivron rouge sans peau, ni pépin (10 g)
- 1 tomate
- 3 cuillerées à soupe d'eau
- 25 g de petites pâtes (type alphabet ou petites étoiles)
- 1 cuillerée à café d'huile d'olive

Préparation et Cuisson

Préparation et Cuisson

1. Lavez, pelez, enlevez les pépins des légumes et coupez-les en petits dés (0,5 cm).
2. Dans une petite poêle contenant l'huile d'olive, faites cuire les légumes environ 5 min à feu doux. Ajoutez l'eau et prolongez la cuisson à couvert d'environ 15 min.
3. Dans une casserole d'eau bouillante, faites cuire les pâtes selon le mode d'emploi. Egouttez-les.
4. Mélangez les légumes cuits et les pâtes. Servez tiède à votre bébé.