



TOURNEDOS DE RUMSTECK ET RATATOUILLE MAISON

Un plat complet, coloré et léger, où le fondant de la viande rencontre les saveurs ensoleillées d'une ratatouille maison.

- **Le Boeuf** est sélectionné par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs.
- **Les légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

LES INGRÉDIENTS



Tournedos de Rumsteck
150grs



Courgette
1



Aubergine
1



Tomate
1



Poivron rouge
1



Gousse d'ail
1



Herbes de Provence
1 botte

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile d'olive



Sel & Poivre

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Lavez et Coupez tous les légumes en petits dés.

ÉTAPE 2

Faites chauffer 1 c. à café d'huile d'olive dans une casserole. Faites revenir l'ail haché, puis ajoutez les légumes.

ÉTAPE 3

Assaisonnez et ajoutez les herbes de provence. Couvrez et laissez mijoter à feu doux 20/25mn en remuant de temps en temps.

ÉTAPE 4

Baissez un peu le feu, couvrez, et laissez cuire encore 6-8 min selon l'épaisseur, jusqu'à ce qu'il soit bien cuit à cœur. Assaisonnez.

ÉTAPE 5

Faites chauffer une poêle avec un mélange de beurre + huile. Saisissez la viande 2mn de chaque côté pour une cuisson saignante.

ÉTAPE 6

Disposez la ratatouille chaude dans une assiette. Servez le tournedos à côté. Assaisonnez à votre gout.