



BOULETTE KEFTA 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



Boulettes Kefta
2



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

Faites chauffer 1c. à soupe d'huile dans une grande poêle. Faites cuire les boulettes à cœur. Retirez les de la poêle.

ÉTAPE 2

Dans une casserole, ajoutez 1c à soupe d'huile. 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'ils soient bien cuit à cœur. Assaisonnez.

ÉTAPE 5

Disposez la ratatouille chaude dans une assiette. Disposez les boulettes de kefta sur le côté. Assaisonnez à votre goût.