Difficulté : Facile Temps de préparation : 10 minutes Temps de cuisson : 30 minutes



ECHINE DE PORC GRILLÉE ET RATATOUILLE

Échine de porc grillée, accompagnée d'une savoureuse ratatouille aux légumes du soleil.

- **Le cochon** 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



Echine de Porc
180g



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



Beurre

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

Dans une poêle avec un peu de beurre, faites cuire l'échine 4/5 mn par face pour une cuisson rosée.

ÉTAPE 5

Disposez la ratatouille chaude dans une assiette avec l'échine.