Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

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

L'ÉQUIPEMENT

1 poêle, 1 casserole,

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.