Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

Difficulté : Facile **Temps de préparation : 10 minutes** **Temps de cuisson : 25 minutes**

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**

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

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.