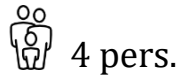
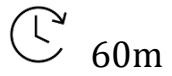


ROTI DE PORC AU ROMARIN ET RATATOUILLE

Type : Plat Principal



Rôti de porc



Poivrons



Courgettes



Aubergines



Pommes
de terre



Be-Farm



contact@be-farm.be



INGREDIENTS

- 600g de rôti de porc
- 500g de poivrons
- 2 courgettes
- 1 aubergine
- Romarin
- 800g de pommes de terre
- 2 éclats d'ail
- 1 oignon
- Paprika
- 6c. à soupe d'huile*
- Sel*
- Poivre*

**Les produits suivants correspondent aux produits n'étant pas livrés par Be-Farm.*

Certains ingrédients peuvent vous être fournis dans une quantité supérieure à celle nécessaire pour la préparation de la recette car il s'agit du conditionnement le plus proche proposé par notre producteur pour ce produit.



PREPARATION

- ① Au préalable : Coupez les courgettes et l'aubergine en dés d'1 cm. Ôtez les graines et les filaments blancs des poivrons, et coupez la chair en dés d'1 cm. Émincez l'oignon et l'ail. Lavez les pommes de terre et épongez-les.
- ② Préchauffez le four à 150 °C et faites chauffer 2 c. à soupe d'huile d'olive dans une poêle et faites-y dorer le rôti de porc de tous les côtés.
- ③ Transvasez la viande dans un plat à four et entourez-la des pommes de terre. Agrémentez de romarin et de poivre noir, et arrosez le tout de 2 c. à soupe d'huile d'olive. Glissez le plat 1 h au four préchauffé.
- ④ Entre-temps, faites chauffer le reste de l'huile d'olive dans une casserole et faites-y revenir l'oignon et l'ail pendant quelques minutes. Ajoutez les dés d'aubergine et prolongez la cuisson de 5 minutes, en mélangeant.
- ⑤ Intégrez les poivrons et les courgettes, le paprika, du sel et du poivre noir, et laissez mijoter 15 à 20 min à couvert.
- ⑥ Coupez le rôti de porc en tranches et servez avec les pommes de terre et la ratatouille.