



Les plats principaux

Le filet de porc et sa ratatouille

Pour 4 personnes.

Ingrédients

600 grammes filets pur de porc
400 grammes de champignons
1 oignon
1 poivron jaune
1 poivron rouge
1 poivron vert
2 gousses d'ail (finement hachée)
2 tomates
1 cuillère à soupe de purée de tomate
1 décilitre de vin rouge
2 cuillères à soupe de fines herbes Provençales
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
feuilles de basilic (quelques, finement coupées)
poivre
sel

Méthode de préparation

Coupez les poivrons, les tomates et l'oignon en dés. Coupez les champignons en grosses tranches. Cuisez l'oignon, les champignons, les poivrons et l'ail 3-4 minutes dans l'huile d'olive. Ajoutez les dés de tomates et la purée de tomate et laissez encore cuire 3 minutes. Déglacez avec le vin rouge et laissez encore cuire 10 minutes.

Entretemps salez et poivrez la viande et cuisez-la 5 minutes de chaque côté sur un grill bien chaud. La viande peut encore être rosée. Assaisonnez la ratatouille avec sel, poivre et épice Provençaux et servez-la avec des tranches de filet de porc. Décorez avec des petits bouts de basilic.

