

Ratatouille *(plat unique)*

Pour 4 personnes

Ingrédients

500 g de ragoût de porc

1 oignon (120 g env.)

2 gousses d'ail

1 c. à s. d'huile d'arachide

2 dl de bouillon

300 g de poivrons

300 g de courgettes

150 g d'aubergine

300 g de tomates

sel, poivre, origan

150 g de riz long grain

Préparation

Couper la viande en cubes de 2x2 cm. Hacher menu l'oignon, presser l'ail.

Saisir la viande de toute part dans l'huile, ajouter l'oignon et l'ail, étuver rapidement. Mouiller avec le bouillon et laisser mijoter à

couvert pendant 30 minutes environ. Epépiner les poivrons, les couper en lamelles. Couper courgettes, aubergine et tomates en dés.

Ajouter à la viande. Assaisonner, ajouter le riz et mouiller avec 2 dl d'eau. Laisser mijoter à couvert pendant 20 minutes, jusqu'à ce que le riz soit cuit et tout le liquide absorbé.

Accompagner de salade verte.