

# Grillade de côte de porc à la sarriette et poêlée ratatouille



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
216587	Côtes de porc échine VPF 130 g env.	10 Pièce
263462	Poêlée ratatouille cuisinée à l'huile d'olive vierge extra 2,5 kg Bonduelle	2 Kilo
	Sarriette( ou thym, ou romarin )	10 Gramme
	Basilic	2 Gramme
	Ketchup, huile d'olive	PM
	Fleur de sel et poivres mélangés du moulin	PM

## Etapas de préparation

- 1 Préparer la ratatouille en bac gastro avec un filet d'huile d'olive et le basilic. Cuisson au four à 185°C jusqu'à petite coloration.
- 2 Mettre en cuisson sur une grillade la côte de porc échine pour lui apporter un goût barbecue. En fin de cuisson, y ajouter la sarriette ciselée puis finir l'assaisonnement.
- 3 Au montage de l'assiette, récupérer juste une cuillère de jus de la ratatouille pour arroser la côte. La déposer sur assiette et finir avec un du ketchup.

Au démarrage de la cuisson de la côte, la faire sur une grillade très chaude pour une meilleure caramélisation puis réduire pour finir la cuisson sur l'autre face.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid