



Légumes variés

Cocotte de légumes de printemps



45 min	25 min	20 min	0	133
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la cocotte

4 **Carotte(s)**
2 **Courgette**
2 **Navet**
1 **Poivron(s)**
1 **Aubergine**
4 **Pomme(s) de terre**
2 **Oignon(s) nouveau(x)**
6 feuille(s) **Basilic**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
20 cl **Bouillon de légumes**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation

- 1 Éplucher et émincer les oignons.
- 2 Éplucher et couper les navets et les pommes de terre en dés.
- 3 Éplucher les carottes et les couper en bâtonnets.
- 4 Réserver tous les légumes dans un saladier.
- 5 Laver et couper l'aubergine ainsi que les courgettes en dés, les réserver dans un autre saladier.
- 6 Préparer et émincer le poivron en dés.
- 7 Mettre le poivron dans le saladier avec l'aubergine et les courgettes.

Étape 2

Cuisson

- 1 Mettre de l'huile dans une cocotte, la faire chauffer et ajouter les oignons, les dés de navet, les pommes de terre et les carottes.
- 2 Faire revenir ces légumes pendant 3 minutes en remuant afin qu'ils colorent sans accrocher.
- 3 Ajouter les dés d'aubergine, de courgette et de poivron,

les feuilles de basilic et le sel.

- 4 Faire revenir les légumes pendant 2 minutes, toujours en remuant.
- 5 Ajouter le bouillon, couvrir et laisser cuire pendant 10 minutes sur feu moyen.
- 6 Enlever le couvercle et continuer la cuisson pendant 10 minutes afin que le bouillon s'évapore.
- 7 Remuer, sortir du feu.

Étape 3

Dressage

- 1 Débarrasser dans un plat de service et laisser légèrement tiédir avant de servir.