



Cazuela de légumes aux épices

02/09/2011 à 12h09

Par [Scott Serrato](#)

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 10 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 8 mini-cébettes ou 4 oignons nouveaux
- 4 petits poireaux baguette ou 1 gros poireau
- 8 carottes fanes ou 2 grosses carottes
- 4 mini-courgettes ou 2 grosses courgettes
- 8 mini-pâtissons ou 1 gros pâtisson
- 4 tomates cerises
- 4 mini-fenouil ou 1 gros fenouil
- 1 demi-cuillère à café de curry
- 1 demi-cuillère à café de curcuma
- 2 pincées de cinq-épices
- 1 écorce de macis réduite en poudre
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 1 gousse d'ail ¼ l de bouillon de légumes
- 1 cuillère à café de fécule de pomme de terre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra
- Fleur de sel
- Basilic, ciboulette et aneth pour le décor

Préparation :

Cette cazuela se sert en entrée chaude, mais elle peut également accompagner une viande ou un poisson grillé. La cazuela désigne un plat en terre rond de taille variable, qui peut aller directement du feu à la table.

- Pelez et émincez les cébettes ou les oignons nouveaux. Pelez les poireaux et coupez-les en tronçons. Otez une partie des fanes de carottes et lavez-les (si vous utilisez deux grandes carottes, coupez-les en 12 tronçons égaux et arrondissez-les). Taillez le bout des mini-courgettes en mine de crayon (pour des grandes courgettes, préparez-les comme les carottes);
- Parez les mini-pâtissons avec la pointe d'un couteau (pour un grand, coupez-le en quartiers). Lavez les tomates cerises. Parez les mini-fenouils (émincez-le s'il s'agit d'un seul gros);
- Versez de l'eau dans la partie basse d'un cuit-vapeur. Rangez les légumes sur plusieurs niveaux en fonction du temps de cuisson: 8 à 10 minutes pour les carottes, 4 à 6 minutes pour les courgettes, les tomates et les pâtissons, 4 minutes pour cébettes, les poireaux et les fenouils;
- Mettez les épices avec l'ail pelé et haché dans une casserole, ajoutez le bouillon de légumes;
- Faites cuire 5 minutes au frémissement, délayez la fécule dans un peu d'eau froide et ajoutez-la pour lier la sauce, rectifiez l'assaisonnement;
- Répartissez ce mélange dans quatre cazuelas individuelles ou étalez-le dans une seule grande cazuela, puis tous les légumes. Portez à ébullition sur feu vif en remuant délicatement, puis ajoutez un filet d'huile d'olive et quelques herbes fraîches en décor. Servez bien chaud.