

RATATOUILLE SUD AFRICAINE

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 40 min



2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 oignon haché

1 gousse d'ail

1 cuillère à café rase de cannelle en poudre

1 cuillère à café rase de curcuma

1/2 cuillère à café rase de muscade

500 ml de bouillon de légumes

500 g de courge butternut (ou du potiron)

500 g de patates douces

2 carottes

1/2 tasse de raisins secs

1/2 tasse d'abricots secs (coupés en petits dés)

1 cuillère à soupe de sucre roux

sel

poivre

- 1 Eplucher et hacher ail et oignon. Les faire revenir dans l'huile d'olive pendant 1 ou 2 min. Ajouter les épices et faire cuire pendant 1 ou 2 min le temps qu'elles développent leur arôme. Ajouter le bouillon de légumes et porter à ébullition.
- 2 Eplucher les légumes et les couper en dés. Les ajouter dans le bouillon ainsi que les fruits secs et le sucre roux.
- 3 Laisser cuire pendant 30 à 40 min jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
- 4 Servir avec du riz.