

Ratatouille sud-africaine à la courge Butternut

Ingrédients :

1 cs d'huile d'olive
1 oignon émincé
2 gousses d'ail coupées en lamelles
sel
1 pincée de cannelle en poudre
1 pincée de curcuma
1 pincée de muscade râpée
1 petite pincée de poivre de Cayenne
500 ml de bouillon de légumes chaud
500 g de courge Butternut pelée et coupée en cubes
2 pommes de terre ou 2 navets, au choix
500 g de carottes coupées en rondelles
2 cs de raisins secs
2 cs d'abricots secs
1 cc de sucre roux

Préparation :

Faire chauffer l'huile et faire sauter l'oignon haché une minute.
Ajouter l'ail et les épices et cuire encore une minute environ.
Ajouter le bouillon et porter à ébullition.
Ajouter les légumes, les fruits secs et le sucre roux.
Cuire pendant 30 à 40 minutes jusqu'à ce que les légumes soient tendres.