

Cocotte de légumes d'été aux chanterelles

Ingrédients pour 4 personnes

10 petites carottes fanes
10 petits navets fanes
10 petits oignons nouveaux
8 petites têtes de chou-fleur
8 petites pommes de terre
(charlottes)
8 mini-céleris-raves
8 mini-fenouils
4 mini-aubergines siciliennes
(à peau noire) partagées en deux
50 g beurre fondu
3 cs huile d'olive
1 cc épices à pain d'épice
10 g sucre
1 feuille de laurier
1 cc zestes d'orange confits
1 cc zestes de citron confits
1 étoile d'anis
1 g brindilles de thym
sel, poivre, jus citron
100 g petites chanterelles poêlées
au beurre
10 pluches de cerfeuil

Préparation

Éplucher et laver tous les petits légumes.
Les mélanger dans une cocotte en verre.
Ajouter les autres ingrédients (sauf les
chanterelles et le cerfeuil) et refermer la
cocotte. Cuire 35 minutes au four à 120°.
Au dernier moment, ajouter les chanterelles
poêlées et les pluches de cerfeuil, et servir
dans la cocotte.

