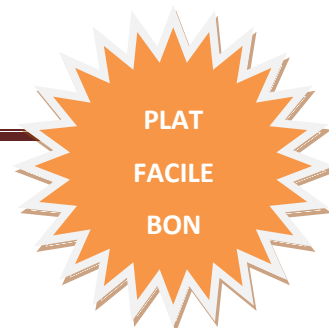


COCOTTE VEGETARIENNE



Préparation : 25 min. – cuisson : 30 min.

Accompagnement - Plat végétarien

Pour 4 personnes

- 1 kg de pommes de terre nouvelles
- 2 carottes
- 2 tomates
- 1 courgette
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 brin de romarin
- 3 brins de thym
- 10 cl de bouillon de légumes
- Huile d'olive
- 1 c. à café de graines de coriandre
- Sel, poivre

1. Gratter les pommes de terre sous un filet d'eau, laver la courgette et les tomates, peler les carottes.
2. Couper tous ces légumes en gros morceaux. Peler et hacher l'oignon et l'ail. Concasser les graines de coriandre.
3. Chauffer 3 c. à soupe d'huile dans une cocotte et y faire revenir l'oignon et l'ail 3 min avec la coriandre.
4. Ajouter les pommes de terre et les carottes, remuer 2 min.
5. Verser le bouillon de légumes, mettre le thym et le romarin, saler et poivrer.
6. Mélanger, couvrir et cuire 15 min. à feu doux
7. Ajouter la courgette et les tomates.
8. Poursuivre la cuisson 10 min. à découvert.
9. Servir chaud, arroser d'un filet d'huile d'olive.

Si vous n'êtes pas végétariens, vous pouvez ajouter quelques rondelles de chorizo en même temps que les pommes de terre pour apporter un peu de piquant.