

Légumes aux baies de genévrier



- 15 baies de genévrier écrasées
- 5 petits zucchini
- 3 oignons
- 3 poivrons (vert, rouge et jaune)
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 50 ml de vinaigre de riz
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
- 30 g de chanterelles en tubes séchées
- 2 cuillerées à soupe d'huile
- 2 gousses d'ail écrasées
- 2 cuillères à thé d'aiguille d'épinette moulues
- 1 pincée de piment séché
- 1 cuillère à thé de sel

Réhydratez les champignons en les recouvrant d'eau bouillante et cuire à feu doux pendant 20 minutes.

Quand ils sont prêts, égouttez-les en réservant le bouillon obtenu.

Préchauffez le four à 280°C.

Mélangez dans un bol les baies de genévrier écrasées avec l'huile d'olive, le vinaigre, le sucre et le piment et laissez-les mariner.

Coupez les zucchini et les poivrons en petits dés et les oignons en fines lamelles.

Dans un saladier, mélangez les légumes et les champignons avec l'huile, les aiguilles d'épinette, l'ail.

Salez et poivrez au goût et étalez-les sur une tôle allant au four.

Faites griller les légumes cinq minutes environ et baissez le four à 220°C, poursuivre la cuisson encore 10 minutes et laissez tiédir.

Assaisonnez les légumes avec la sauce aux baies et servir tiède avec une viande grillée.