

Root Vegetable Stew with Rosemary Garlic Baguette

Ingredients

Root Vegetable Stew:

- 1 pound butternut squash, peeled and chopped
- 1 pound carrots, peeled and sliced
- 1 pound parsnips, peeled and sliced
- 1 pound turnip, peeled and cubed
- 1 pound Yukon Gold or yellow flesh potatoes, peeled and chopped
- 6 tbsp olive oil, divided
- 2 tsp sea salt
- 1 tsp freshly cracked black pepper
- 1 tbsp chopped fresh thyme leaves
- 2 celery ribs, sliced
- 1 head of garlic, separated and peeled
- 1 large onion, finely diced
- 1 heaped tbsp tomato paste
- 1 28-ounce can diced tomatoes
- 1 cup vegetable stock
- ½ tsp dried oregano
- Zest of 1 lemon
- 2 cups kale leaves, chopped
- Handful flat-leaf parsley for garnish

Rosemary Garlic Baguette:

- 1 crusty baguette, sliced
- 2 tbsp olive oil
- 1 garlic clove, peeled
- 1 sprig of fresh rosemary

Directions

1. Preheat oven to 350F degrees. Line 1 large or 2 medium baking sheet(s) with parchment paper.
 2. Toss the sliced & diced root vegetables with 3 tbsp olive oil, 1 tsp sea salt, ½ tsp cracked black pepper, and chopped thyme. Pour onto the prepared baking sheet and scatter over the garlic cloves. Roast for 1 hour, turning halfway through, until golden brown.
 3. Heat a stockpot or large Dutch oven over medium-heat and pour in the remaining 3 tbsp of olive oil. When the oil is hot (but not smoking), add the onion and cook until just softened, 5-6 minutes. Add the tomato paste and cook, stirring often, for 2 minutes, then pour in the tomatoes, stock, oregano, lemon zest, and season with the remaining salt and pepper. Bring to a simmer and cook for 15 minutes.
- Add in the roasted vegetables plus the garlic and the kale leaves, and simmer for 5 minutes. Give the stew a taste and season with an extra hit of salt and pepper as desired.
4. Heat a grill pan or cast-iron pan over medium-heat. Drizzle the sliced baguette with olive oil, and grill until golden brown and toasted beautifully, about 2 minutes per side. Remove the bread from the pan, immediately rub both sides of each slice with the garlic and rosemary. Divide the stew into serving bowls, garnish with fresh parsley, and serve with the crusty grilled bread.

Ragoût de légumes-racines avec baguette au romarin et à l'ail

Ingrédients

Ragoût de légumes-racines :

- 1 livre de courge musquée, pelée et coupée en morceaux
- 1 livre de carottes, pelées et coupées en rondelles
- 1 livre de panais, pelés et coupés en rondelles
- 1 livre de navets, pelés et coupés en cubes
- 1 livre de pommes de terre Yukon Gold (ou à chair jaune), pelées et coupées en morceaux
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive, divisées
- 2 cuillères à café de sel marin
- 1 cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu
- 1 cuillère à soupe de feuilles de thym frais hachées
- 2 branches de céleri, coupées en rondelles
- 1 tête d'ail, séparée et pelée
- 1 gros oignon, finement haché
- 1 cuillère à soupe bombée de concentré de tomate
- 1 boîte de 800 g de tomates en dés
- 250 ml de bouillon de légumes
- ½ cuillère à café d'origan séché
- Le zeste d'un citron
- 250 g de feuilles de chou frisé, coupées en morceaux
- Une poignée de persil plat pour la garniture

Baguette au romarin et à l'ail

- 1 baguette croustillante, coupée en tranches
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail, pelée
- 1 branche de romarin frais

Mode d'emploi

1. Préchauffez le four à 180 °C. Recouvrez une grande plaque à pâtisserie ou deux plaques moyennes de papier sulfurisé.
2. Mélangez les légumes racines coupés en tranches et en dés avec 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 cuillère à café de sel marin, ½ cuillère à café de poivre noir concassé et le thym haché. Versez le tout sur la plaque à pâtisserie préparée et répartissez les gousses d'ail. Faites rôtir pendant 1 heure, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les légumes soient dorés.
3. Faites chauffer une marmite ou un grand faitout à feu moyen et versez-y les 3 cuillères à soupe d'huile d'olive restantes. Lorsque l'huile est chaude (mais ne fume pas), ajoutez l'oignon et faites-le cuire jusqu'à ce qu'il soit ramolli, pendant 5 à 6 minutes. Ajoutez le concentré de tomates et faites cuire, en remuant souvent, pendant 2 minutes, puis versez les tomates, le bouillon, l'origan, le zeste de citron et assaisonnez avec le sel et le poivre restants. Portez à ébullition et laissez mijoter pendant 15 minutes. Ajoutez les légumes rôtis, l'ail et les feuilles de chou frisé, puis laissez mijoter pendant 5 minutes. Goûtez le ragoût et assaisonnez avec un peu plus de sel et de poivre selon votre goût.
4. Faites chauffer une poêle à griller ou une poêle en fonte à feu moyen. Arrosez les tranches de baguette d'huile d'olive et faites-les griller jusqu'à ce qu'elles soient dorées et bien grillées, environ 2 minutes de chaque côté. Retirez le pain de la poêle, frottez immédiatement les deux côtés de chaque tranche avec l'ail et le romarin. Répartissez le ragoût dans des bols, garnissez de persil frais et servez avec le pain grillé croustillant.

**Veuillez noter que cette recette a été traduite avec un traducteur automatique. Nous nous excusons pour les éventuelles erreurs dans le texte. Nous apprécions votre patience alors que nous nous efforçons de fournir des services bilingues.*

