



GUMBO VÉGÉTARIEN RÔTI

Ingrédients

Pour 2 personnes

1 piment serrano
1 piment banane
1 petit piment jalapeno
60g d'huile de canola
35g de farine tout usage
2 côtes de céleri
1 gros oignon
3 poivrons verts
950ml de bouillon de légumes
2 gousses d'ail
2 càs d'assaisonnement cajun
1 càs de paprika fumé
1 càs de poudre de lime
150 g de tomates rôties au feu
1 patate douce
1 boîte de haricots rouges
1 boîte de pois à œil noir
2 tasses de gombo coupé surgelé

Étapes

1. Disposer les piments serrano, banane et jalapeño sur une plaque à pâtisserie et mettre au four. Surveillez attentivement et faites griller jusqu'à ce que les peaux noircissent et cloquent, de 4 à 5 min. Retourner les poivrons et continuer à griller jusqu'à ce que tous les côtés soient noircis. Retirez les poivrons du four et placez-les dans un sac en papier scellé pour les faire cuire à la vapeur. Après 15 à 20 min, retirez les poivrons du sac et retirez la peau noire croustillante. Retirez les tiges et les graines des poivrons, hachez-les grossièrement et placez-les dans un bol.
2. Chauffer l'huile de canola dans une grande poêle à feu moyen jusqu'à ce qu'une pincée de farine saupoudrée sur l'huile commence à bouillonner. Incorporer le reste de la farine et cuire, en fouettant continuellement, jusqu'à ce que le mélange soit bien mélangé et brun foncé, environ 20 minutes. Une fois qu'il devient brun foncé, retirez le du feu.
3. Placer 2 cuillères à soupe d'huile de canola dans une marmite profonde et chauffer à feu moyen-élevé. Lorsque l'huile est sur le point de fumer, incorporer le céleri avec la moitié des oignons et des poivrons. Cuire en remuant jusqu'à ce que les légumes soient tendres et l'oignon transparent, environ 5 minutes. Incorporer 1/4 du bouillon de légumes dans la casserole. Couvrir et laisser mijoter jusqu'à ce que presque tout le liquide se soit évaporé, 10 à 15 minutes.
4. Incorporer les piments serrano, banane et jalapeño, ainsi que les poivrons et les oignons non cuits, l'ail, l'assaisonnement cajun, la poudre de lime de paprika fumé, dans les poivrons et les oignons cuits. Incorporer le roux et le bouillon dans le mélange de légumes jusqu'à ce que le roux se dissolve. Couvrir et laisser mijoter 5 minutes.
5. Ajouter les tomates, la patate douce, les haricots rouges, les pois à œil noir, le gombo et le reste du bouillon. Laisser mijoter à découvert 30 min de plus. Assaisonner et servez.