



TAJINE AU POTIRON ET POIS CASSÉS



2 pers.



4 pers.

Ingrédients

Dans votre box :

Pois cassés (faire tremper la veille)	100 g	200 g
Potiron	½ pièce	1 pièce
Pommes de terre	200 g	400 g
Gousse d'ail	1 gousse	2 gousses
Oignon	½ pièce	1 pièce
Curcuma en poudre	1 pincée	2 pincées
Coriandre	1 brin	2 brins
Bâton(s) de cannelle	1 pièce	2 pièces
Poivrons marinés	4 pièces	8 pièces
Citron confit	½ pièce	1 pièce
Tomates cerises	100 g	200 g
Semoule	150 g	300 g

Dans votre placard :

Huile

Beurre

Sel



Réalisation de la recette

Préparation : 25 mn

Cuisson : 15 mn

1. Les légumes

- La veille, faire tremper les pois cassés dans un petit bol d'eau froide.
- Le jour J : dans une grande casserole, faire chauffer un filet d'huile puis faire cuire l'ail et l'oignon jusqu'à ce qu'ils soient tendres et légèrement dorés. Ajoutez le curcuma et le(s) bâton(s) de cannelle, et faire cuire pendant quelques minutes. Pelez et coupez en morceaux le potiron.
- Ajoutez les pois cassés, les morceaux de potiron, les pommes de terre préalablement épluchées et coupées en morceaux de 3 cm environ et les tomates cerises coupées en deux, puis versez de l'eau (juste assez pour recouvrir).
- Salez et laissez mijoter pendant environ 15 minutes. Coupez en grosses lamelles les poivrons marinés et en quart le ½ ou le citron confit entier. Pour vérifier que vos légumes sont cuits, plantez la lame d'un couteau dans une pomme de terre : la lame doit s'enfoncer sans problème.
- Une fois que la cuisson est terminée (l'eau doit avoir été en partie absorbée), ajoutez le citron confit et les lamelles de poivrons marinés. Remuez et laissez cuire encore quelques minutes.

2. La semoule

- Pendant ce temps, préparez la semoule : faites chauffer 300 ml ou 600 ml d'eau jusqu'à frémissement, puis ajoutez la semoule en pluie. Mélangez, ajoutez une noix de beurre et réservez.

3. Le dressage

- Dans une assiette creuse, versez quelques cuillères de semoule, puis recouvrez de légumes. Terminez avec quelques feuilles de coriandre coupées sur le dessus.

