

# Tajine de courge aux châtaignes et au céleri

## Ingrédients :

- 1 petit potiron ou courge
- 3 branches de céleri
- 200 g de châtaignes cuites
- ½ citron confit
- 1 oignon rouge
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni en cube
- 2 c à s d'huile d'olive
- 1 c à c de miel
- 1 petite c à c de cumin moulu
- 1 petite c à c de coriandre en poudre
- ½ petite c à c de cannelle moulue
- Sel et poivre
- Sésame pour le service

## Les étapes

Laver, éplucher le potiron ; le découper en cubes d'environ 2 cm.

Laver les branches de céleri, peler l'ail et l'oignon ; émincer l'oignon, couper l'ail très finement.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une cocotte, y faire suer l'oignon, l'ail et le céleri-branche 3 minutes. Epicer avec le cumin, la coriandre et la cannelle, mélanger et laisser exhaler. Ajouter le potiron, le sel et le poivre et mélanger. Couvrir d'eau chaude, presque à hauteur, rajouter le cube bouquet garni émiétté. Couvrir la cocotte et laisser mijoter 30 minutes à feu doux ; mélanger de temps en temps pour s'assurer que tous les morceaux de potiron baignent dans le bouillon.

Découper finement le ½ citron confit.

Après 30 minutes, ajouter les châtaignes, le miel et le citron confit dans la marmite, mélanger. *Molo sur le miel, le potiron et les châtaignes sont déjà très doux.*

Refermer et laisser mijoter 10 minutes à feu doux.

À déguster bien chaud, parsemé d'un peu de sésame doré, sur une graine de couscous ou du quinoa !



Source : <https://www.tf1.fr/tf1/petits-plats-en-equilibre/news/salade-de-celeri-branche-a-l-anchoiade-4855583.html>