TAJINE DE POTIMARRON ET CHÂTAIGNES Á LA CANNELLE

Temps de cuisson : 25 à 30 minutes
Très facile.
Pour 4 personnes.

Ingrédients :
500 gr de potimarron en cubes
200 gr de châtaignes cuites en bocal
20 cl d'eau,1 cube de bouillon de légumes
1 bâton de cannelle correspond à ½ c à c de cannelle en poudre
3 cuillères à soupe de sirop d'érable
½ cuillère à café d'huile d'olive, sel, poivre.

Préparation :
Préparez le bouillon, dans 20 cl d'eau, émiettez le cube de légumes puis chauffez pour dissoudre le cube.
Dans un tajine en fonte, ou cocotte, faites revenir dans un peu d'huile l'oignon.
Ajoutez le gingembre en poudre, les clous de girofle et les cubes de potimarron, faites dorer quelques minutes.
Versez le bouillon, ajoutez le sirop d'érable, le bâton de cannelle.
Salez légèrement, poivrez, couvrir et laissez mijoter 15 à 20 mn.

Ajoutez ensuite les châtaignes, laissez cuire de nouveau 15 à 20 mn à découvert afin que la sauce s'épaississe un peu.

Servir bien chaud seul ou avec une céréale de votre choix (semoule, Boulgour …..