



### Ingrédients pour 6 personnes :

6 morceaux de poulet fermier	<b>Pour la courge</b>
2 c. à s. d'huile	1 kg de courge
2 oignons	1 c. à s. de smen ou, à défaut, du beurre fondu
3 bâtons de cannelle	25 cl d'eau
1/2 c. à c. de sel	1 c. à s. de miel ou de sucre
1/4 c. à c. de poivre	1/2 c. à c. de cannelle
1 grosse pincée de pistils de safran	100 g de grains de sésame
50 cl d'eau	

### Préparation

- Dans une marmite, mettre le poulet et l'huile. Ajouter les oignons râpés, le bâton de cannelle, le sel, le poivre et le safran. Mélanger et saisir à feu vif en retournant la viande pour qu'elle dore sur toutes les faces. Verser l'eau autour des morceaux de poulet. Porter à ébullition. Rectifier l'assaisonnement, baisser le feu et laisser mijoter 45 min.
- Pendant ce temps, éplucher la courge et la couper en petits morceaux. La plonger dans l'eau salée et faire cuire à gros bouillons pendant 20 min. Ou mieux la faire cuire au four à vapeur.
- Égoutter ensuite la courge dans une passoire et l'écraser en purée.
- Dans une poêle, faire revenir la purée de courge avec le beurre et la cannelle pendant environ 15 min jusqu'à ce que l'eau se soit évaporée et que la courge ait pris une teinte caramel. Ajouter le miel et une cuillère à café De ras El Hanout puis continuer à remuer pendant 7 à 8 min.
- Dans un plat, dresser les morceaux de poulet au milieu. Verser la purée dessus, entourer de sauce et parsemer de grains de sésame préalablement grillés.