Seffa de couscous au poulet, amandes et cannelle

Un couscous fin cuit à la vapeur, nappé de beurre, de cannelle et de sucre glace, garni de poulet doux et d'amandes grillées. Un plat de fête sucré-salé.

6 personnes	20 min préparation	50 min cuisson	70 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 500 g de couscous fin
- 1 poulet découpé
- 2 oignons
- 60 g de beurre
- 1 c. à café de gingembre
- 1 pincée de safran
- 1 c. à café de sel
- 400 ml d'eau
- 80 g d'amandes
- 2 c. à soupe de sucre glace
- 1 c. à café de cannelle

Préparation

1. Mettre les oignons dans le bol, puis hacher.
   4 sec / vitesse 5
2. Ajouter la moitié du beurre, le gingembre et le safran, puis faire revenir.
   4 min / 100°C / vitesse 1
3. Ajouter le poulet, le sel et l'eau, puis cuire à couvert.
   35 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
4. Hydrater le couscous avec de l'eau salée, puis le cuire à la vapeur 10 minutes. Le travailler avec le reste de beurre.
5. Faire dorer les amandes à sec dans une poêle.
6. Dresser le couscous en dôme, déposer le poulet dessus, arroser de bouillon, puis décorer de cannelle, de sucre glace et d'amandes.

Le conseil de Tiha
Travaille le beurre dans la semoule encore chaude avec les doigts, elle devient légère et brillante.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur.