**Couscous au potiron et brocoli**

**[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/10/couscous-au-potiron-et-brocoli-p1060297.psd-r-copy.jpg)** **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 1 oignon**  
**- 2 gousses d'ail**  
**- 800 g de** [**courge**](https://recettes.de/courge) **(680 g chair)**  
**- 500 g de fleurettes de** [**brocoli**](https://recettes.de/brocolis) **(surgelées pour moi)**  
**- 1 càc de cumin**  
**- 1 càc de curcuma**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- huile d'olive**  
**- 350 g de semoule de** [**couscous**](https://recettes.de/couscous) **- 200 g de feta  
- persil**

Éplucher et émincer finement l'oignon et l'ail dégermé.  
Éplucher et couper la courge en dés.  
Couper grossièrement les fleurettes de brocoli.  
Faire suer l'oignon dans un filet d'huile chaude.  
Ajouter les dés de courge et l'ail et remuer.  
Lorsque la courge commence à ramollir, ajouter le brocoli.  
Incorporer les épices, saler et remuer.  
Couvrir et laisser cuire doucement pendant 15 minutes.  
Rectifier l'assaisonnement en sel, poivrer et réserver.  
Verser la semoule dans un saladier et la couvrir du même volume d'eau froide.  
Ajouter 2 cuillerées d'huile et du sel. Remuer.  
Couvrir et laisser cuire 4 minutes au micro-ondes (900 W).  
Mélanger.  
Ajouter le mélange de légumes, bien mélanger, rectifier l'assaisonnement en sel et poivrer.  
Servir chaud en parsemant de persil ciselé et de feta émiettée.