

Recette de la chorba

Pour 8 personnes environ

Ingrédients :

- 250g de pois chiches trempés la veille ou une boîte de 250g
- 400g de viande d'agneau ou autre selon le goût, (poulet, mouton), coupées en petits morceaux
- 1 cube de bouillon de poule
- 4 branches de céleri
- 1 c à c bombée de poivre blanc
- 1 c à c de gingembre en poudre ou frais râpé
- 1 c à c de Rass el hanout (facultatif)
- $\frac{1}{2}$ c à c de cannelle (facultatif)
- 1 c à c de piment doux (facultatif)
- 1 sachet de colorant alimentaire
- 1 c à s de sel
- 1 c à s de beurre
- 2 c à s d'huile d'olive
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail (même plus on peut aller jusqu'à 4)
- 3 belles tomates ou 1 boîte de 250g
- 1 c à s de concentré de tomate
- 1 gros bouquet de coriandre
- 1 poignée de lentilles
- 1 poignée de quinoa
- Lentilles et quinoa pouvant être remplacés par des pâtes perlées, d'orges ou boulgour.
- 3 c à s de maïzena bombées environ 80g ou de farine
- Possibilité aussi d'un cube de bouillon de légumes, d'une courgette, de 2 carottes et d'une pomme de terre, d'un navet.
- En épices on peut aussi mettre du cumin, du carvi, d'épices à couscous.

Pratique :

Couper la viande en petits morceaux.

Dans une marmite, faire revenir avec l'huile d'olive et le beurre, la viande, la faire dorer quelques minutes. Puis réserver.

Laver le céleri, éplucher les 4 tiges (en ayant retiré les feuilles et leurs petites branches, que vous aurez mis de côté) couper les tiges en tronçons avec des ciseaux.

Peler l'oignon et couper-le en 4.

Dans un broc à mixer, mettre les tronçons de céleri, l'oignon, recouvrir le tout d'eau, ajouter le poivre, le gingembre, le ras-el-hanout, la cannelle, le pigment doux, sel et le colorant alimentaire, l'ail et broyer le tout.

Une fois la viande revenue, verser sur cette viande, le céleri avec l'oignon, son eau, et ses épices, le cube de bouillon de poule, remuer et faire mijoter. Rajouter de l'eau pour que tout soit couvert et laisser cuire $\frac{3}{4}$ d'heure environ. (Plus ça cuit, meilleur c'est)

Couper le reste de céleri (petites branches et feuilles) en très petits morceaux et mettre le tout à cuire avec la viande.

Dans le bol à mixer, mettre les tomates lavées, épluchées, égrainées, le concentré de tomate, de l'eau de façon à ramener le tout à 1 litre.

Dans une casserole, verser cette tomate mixée et faire cuire avec les pois chiches au moins $\frac{1}{2}$ heure. Goûter pour voir la cuisson des pois chiches.

Une fois les pois chiches cuits, verser dans cette préparation les lentilles et le quinoa ou une à deux poignées de pâtes perlées ou des spaghettis coupés en petits morceaux (jamais de vermicelle) et laisser cuire 15 mn environ.

Dans le bol à mixer mettre la maïzena ou la farine avec 300cl environ d'eau et mixer le tout.

Verser cette préparation de maïzena dans la casserole de tomate une fois les lentilles et quinoa cuits ou les perles de pâte cuites. Bien mélanger.

Verser ensuite le tout, (tomates et maïzena) dans la marmite où mijote la viande. Mélanger et faire cuire à petit feu, environ 10 mn pour que la maïzena ou la farine cuise et donne à la soupe de l'onctuosité.

En dernier, couper finement la coriandre et la mettre dans la marmite quelques minutes à chauffer.

Et la soupe est maintenant prête.