

chorba



30 min Difficulté ★☆☆

Ingrédients (6 personnes):

1 oignon 3 gousses d'ail 1 tomate pelée 1 branche de céleri 1 petite pomme de terre coupée en dés 1 courgette coupée en dés 1 verre de pois chiche trempé la veille 1 cuillère à soupe de concentré de tomate 400 g de viande d'agneau coupée en petits morceaux 250 g de viande hachée Sel poivre 1 c. à s. de cannelle ou un petit bâton 1/2 c. à c. de paprika 1 bouquet de coriandre ciselé Un peu de menthe séchée 1 verre à eau de pâtes langues d'oiseau Huile 1 5 litre d'eau

Préparation:

Dans une marmite, faites revenir la viande avec un peu d'huile. Une fois la viande bien dorée, rajoutez l'oignon coupé en petit morceau, le céleri, l'ail, la pomme de terre, la courgette ainsi que la tomate pelée et le concentré de tomate. Rajoutez la cannelle, le paprika, le poivre puis les pois chiches et enfin quelques branches de coriandre ciselé.

Laissez cuire à feu doux. Rajoutez 1,5 litre d'eau. Fermez la marmite et laissez cuire. Lorsque la viande et les pois chiches sont cuits, préparez les boulettes de viande hachée.

Mélangez la viande hachée avec le sel, le poivre et un peu de coriandre. Façonnez les boulettes et les mettre à cuire dans la marmite puis versez les langues d'oiseau. Laissez cuire en remuant de temps en temps.

Rectifiez l'assaisonnement. Juste avant de servir, parsemez de coriandre ciselé et de menthe séchée.