

CHORBA ORANAISE



pour 5 à 6 personnes

- 1 épaule d'agneau (1kg500)
- 1 bocal de pois chiche
- 1 bocal d'haricots blancs
- 2 oignons
- 1 boîte de pulpe de tomate
- 6 courgettes
- 100 à 150 g de langues d'oiseaux
- huile d'olive
- 3 c.à s. de cumin
- 2 c.à s. de paprika
- 1 c.à c. piment

- sel, poivre
- coriandre frais
- 3 l d'eau environ
- Couper la viande en cubes et les faire revenir dans la cocotte avec un peu d'huile d'olive et retirer les
- Mettre à la place les oignons hachés et quand ils sont translucides ajouter les épices, bien mélanger et ajouter petit à petit la pulpe de tomate et l'ail, bien mélanger puis la viande et laisser mijote 10 mn
- Ajouter l'eau, le sel et le poivre, cuire 30 mn après ébullition
- Couper les courgettes en gros dés et les ajouter au bouillon
- Laisser cuire encore 20 mn et ajouter les pois chiche et les haricots blancs, cuire encore 15 mn
- Ajouter les petites pâtes et laisser cuire 10 mn environ
- Verser dans un grand plat et ajouter le coriandre haché