



# La Chorba

---

## **Pour 12 personnes**

- 600-700g de viande d'agneau
  - 4 belles tomates
  - 3-4 cuillerées à soupe de concentré de tomate
  - 2-3 oignons
  - 2-3 pommes de terre
  - 2 citrons
  - 2 bouquets de coriandre
  - 1 bouquet de menthe
  - 20cl d'huile
  - 300g de pois chiche sec (à faire tremper la veille) ou 1 boîte de pois chiche concentré
  - 250g de vermicelle « cheveux d'ange »
  - Sel – Poivre
- 
- En option, on peut ajouter Courgette, carottes, branche de céleri, paprika ...

- 
- 1- Faire cuire les pois chiches 10mn dans de l'eau salée et mettre le tout de côté
  - 2- coupez la viande en en dés
  - 3- épluchez, épépinez les tomates
  - 4- coupez séparément pomme de terre, l'oignon, éventuellement carotte et courgette en tous petits morceaux
  - 5- Dans une cocotte mettre la viande, pomme de terre, oignons, tomates moulinées, menthe ciselée, 2 cuillerées de sel, poivre, coriandre ciselée (ou 1 CaS. moulue), 5 CaS d'huile et faire mijoter doucement, s'il le faut ajouter un tout petit peu d'eau si le jus de la tomate est insuffisamment et tournez de temps à autre pour éviter que cela n'accroche.
  - 6- au bout de 4mn de cuisson ajoutez 3CaS de concentré de tomates, mettre les autres légumes (carotte, courgette)
  - 7- au bout de 13mn ajouter les pois chiches avec son eau de cuisson, complétez avec de l'eau jusqu'à mi-cocotte. Vérifiez l'assaisonnement, on peut ajouter encore des feuilles de coriandre. laissez mijoter 15 à 20mn.
  - 8- ajoutez les vermicelles, laissez 5mn .... C'est prêt...