



## Chorba algérienne

La chorba à l'algérienne est une soupe traditionnelle orientale principalement consommée en Algérie (comme son nom l'indique !) mais également en Tunisie et au Maroc lors de la période du ramadan. C'est une soupe à base de viande d'agneau ou de mouton, de tomates, de vermicelles et de légumes. On trouve également des variantes à base de boeuf ou de veau.

**PRÉPARATION :**  Préparation 30 min Cuisson 20 min

### INGRÉDIENTS:

4 PERS.

250 grammes d'agneau ou de mouton

3 tomates

2 carottes

1 courgette

1 navet

2 oignons

2 branches de céleri

100 grammes de pois chiches

70 grammes de vermicelles

2 cuillères à soupe de concentré de tomates

5cl d'huile d'olive

1 cuillère à café de curcuma

1 cuillère à café de paprika

1 cuillère à café de ras el hanout

2 branches de coriandre fraîche

Sel

Poivre

### 1.

La veille, mettre les pois chiches à tremper dans un grand volume d'eau. Le jour de la recette, les égoutter et réserver.

### 2.

Epluchez les légumes et coupez-les en dés grossiers.

### 3.

Coupez la viande en petits morceaux. Dans une grande cocotte, faites chauffer l'huile d'olive et faites caraméliser la viande 2 minutes de chaque côté.

### 4.

Parallèlement, pelez et émincez l'oignon, râpez les tomates.

### 5.

Ajoutez les légumes, les tomates et l'oignon à la viande puis laissez revenir 5 minutes.

### 6.

Ajoutez toutes les épices, salez et poivrez.

### 7.

Ciselez la coriandre et versez la moitié dans la cocotte avec les légumes et la viande. Réservez le reste pour la décoration.

### 8.

Ajoutez 1,5 litre d'eau dans la cocotte et faites mijoter votre chorba algérienne à feu fort durant 20 minutes.

### 9.

Ajoutez le concentré de tomates, les vermicelles et les pois chiches et rectifiez l'assaisonnement.

### 10.

Poursuivre la cuisson durant 10 minutes à couvert.

### 11.

Servez aussitôt votre chorba algérienne en décorant d'un peu de coriandre fraîche.