



La recette de la *chorba*

La *chorba*, dont il existe d'innombrables recettes, est une spécialité culinaire parmi d'autres consommée durant les nuits du Ramadan, après la rupture du jeûne. Cette délicieuse soupe se consomme notamment en Algérie, en Tunisie et au Maroc.

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 300 g d'agneau (collier) ou de poulet
- 1 kg de tomates pelées
- 100 g de concentré de tomates
- 100 g de pois chiches
- 2 bottes de coriandre
- 1 petite botte de menthe
- 2 poignées de boulgour (blé concassé)
- 20 g de beurre ou d'huile
- 2 litres d'eau

Marche à suivre

1. La veille, faire tremper les pois chiches dans l'eau.
2. Peler et hacher les oignons et l'ail.
3. Couper la viande en dés.
4. Laver et hacher la coriandre et la menthe.
5. Faire chauffer le beurre ou l'huile dans une cocotte et y faire fondre les oignons et l'ail. Puis saler et poivrer.
6. Ajouter la viande et la faire revenir sur chaque côté pendant un quart d'heure.
7. Ajouter les tomates, le concentré et les pois chiches, et bien mélanger.
8. Ajouter l'eau et laisser bouillir jusqu'à ce que les pois chiches soient cuits.
9. Ajouter la coriandre, une demi-cuillerée à café de menthe et le boulgour.
10. Laisser mijoter à feu doux pendant 20 minutes.

Bon appétit !