

La chorba

Une recette d'Isabelle Grangaud

Ingrédients pour 4 personnes :

- 300 à 400g d'agneau avec de l'os
- 2 grosses pommes de terre
- 4 belles courgettes
- 250 à 300g de pois chiches cuits (ou en boîte)
- 2 oignons
- 3 cuillères à soupe de purée de tomates
- 1 cuillère à café de gros sel
- 1 cuillère à soupe de paprika
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 cuillère à café de purée de piment ou de harissa
- 3 cuillères à soupe de cumin
- 1 bouquet de coriandre fraîche ou congelée

On hache les oignons que l'on fait revenir dans une poêle avec de l'huile et la viande d'agneau coupée en petits morceaux. On lave et on coupe les courgettes et les pommes de terre en cubes.

Dans la poêle on ajoute à la friture de viande les épices et le piment qu'on laisse chauffer jusqu'à sentir l'odeur des épices. On ajoute de l'huile si la préparation est trop sèche. On ajoute les cubes de pommes de terre et la purée de tomate. On laisse réchauffer la poêle à chaque ajout d'ingrédients. On ajoute les derniers légumes : courgettes et pois chiches. Quand tout est dans la poêle, on verse environ 1/2 litre d'eau pour faire un bouillon + le gros sel et la coriandre. La chorba doit cuire une bonne heure à petits bouillons pour que la soupe soit bien parfumée. Si la soupe a trop réduit on ajoute encore de l'eau et on laisse cuire plus longtemps. Elle peut se servir en plat ou en entrée.