

chorba algerienne

Préparation

Temps Total : 1h30

Préparation : 30 min

Cuisson : 1 h

1. Préparation des légumes
2. Couper tous les légumes en petit dés (la courgette, la pomme de terre, les haricots verts (en bâtonnets) et l'oignon). Ecosser les petits pois.
3. Sans un couscousier, faire revenir dans l'huile d'olive la viande coupée en morceaux d'environ 4 cm et l'oignon coupé en petit morceaux.
4. Après que cela ait bien doré, saler, poivrer et ajouter les épices (ne pas laisser trop sur le feu car les épices peuvent brûler et donner un mauvais goût).
5. Rajouter les légumes et mouiller d'un litre d'eau, mettre le dessus du couscousier (la passoire) et mettre dans celle-ci la boîte de tomates entières.
6. Laisser cuire à feu doux une bonne heure; à moitié temps rajouter les herbes fraîches ciselées et la tomate.
7. A la fin de cuisson, il est possible de rajouter des petites pâtes (les langues d'oiseau sont les mieux adaptées; ce sont de petites pâtes ressemblant à des grains de riz long).

Ingrédients

- 1 kg de collier d'agneau
- 1 courgette
- 1 pomme de terre
- 1 poignée de haricot vert frais et ou de haricots plats
- 1 poignée de petit pois frais (gros)
- 1 oignon
- 1 poignée de haricot coco (mis à tremper la veille)
- 1 boîte de tomate entière
- 1 cuillère à soupe de paprika
- 1 cuillère à soupe de cumin
- 1 bouquet de coriandre fraîche
- 1 bouquet de menthe fraîche
- Poivre
- Sel
- Huile d'olive