



CHORBA ALGERIENNE

Ingrédients pour 6 personnes

- 500 G d'Epaule d'Agneau - Coupée en morceau de 4cmX4cm.
- 200 G de Coulis de Tomates - À défaut 70 g de double concentré de tomate.
- 2 Oignons - Épluchés et émincés.
- 2 Carottes - Épluchées et émincées en fines rondelles.
- 1 Poignée de Haricots Verts frais ou surgelés - Equeutés et coupés en bouts de 3 -4 cm.
- 6 C.à soupe de Petits pois frais ou surgelés - Surtout pas en boîte.
- 3 Gousses d'Ail - Épluchées et écrasées avec l'à-plat d'un couteau.
- 3 Citrons non traités - 1 en jus 2 coupés en quatre.
- 1 C.à café de Paprika - S'il pique beaucoup en mettre moins.
- 1 C.à café de Cumin en Poudre
- 1 C.à café de Cannelle en Poudre
- 1 Bouquet de Coriandre Fraîche - La moitié ciselée, l'autre moitié reste en branche.
- ¼ de Fenouil - soit 50 g. Le laisser en un seul morceau.
- 1 Branche de Céleri - Coupée en 3 -4 tronçons de 5 cm environ.
- 8 C.à soupe de Pâtes à potage - Par exemple des « langues d'oiseau » ou des « plombs ».
- Harissa - au détail.
- Huile d'Olive
- Gros Sel et Poivre

Préparation

1. Dans un grand faitout faire blondir les oignons émincés dans de l'huile d'olive 5mn. Ajouter les carottes émincées. Laisser revenir 3 -4 mn de plus.
2. Réserver oignons et carottes. Dans le même faitout, faire dorer sur toutes les faces les morceaux de viandes. Puis remettre les oignons et carottes.
3. Ajouter le Coulis de tomate, 1 C.à café de Paprika. Laisser épaissir environ 10 mn tout en remuant.
4. Ajouter 2 litres d'eau froide, la coriandre en branche, le ¼ fenouil, le céleri, les 3 gousses d'ail écrasées. Ajouter une C.à café de gros sel. Poivrer. Puis la C.à café de cumin et la C.à café, pas plus, de Cannelle.
5. Laisser cuire à légère ébullition à couvert durant 1h30.
6. Ajouter petits pois frais et haricots verts 30 mn avant la fin.
7. À la fin de la cuisson, retirer la coriandre, le fenouil. Eventuellement « défaire » un peu les viandes à l'aide d'une fourchette.
8. Ajouter le jus d'un citron et les 8 C.à soupe de pâtes à potages.
9. Laisser cuire encore 5-10 mn en fonction de la cuisson des pâtes.
10. Présenter les quartiers de citrons à part. Le restant de coriandre ciselée aussi. Chacun des convives se servira à sa convenance dans son assiette.