

Chorba

Recette algérienne

Ingrédients

500g de viande de bœuf ou de mouton
1 oignon
4 gousses d'ail
2 tomates
1 cuillère à soupe de concentré de tomate
2 cuillères à soupe d'huile
100g de pois chiches
150g de vermicelle
1 cuillère à café de sel de poivre noir
Et de ras el hanout



Préparation

Faire revenir la viande, l'oignon et l'ail dans une cocotte minute.

Rajouter les tomates, les pois chiches. Sel et poivre.

Recouvrir d'eau et fermer le couvercle.

Faire chauffer à feu doux pendant 30 mn.

Ouvrir la cocotte, rajouter le vermicelle et le ras el hanout.

Laissez cuire 5 mn.

C'est prêt.

Merci à Fatoum.