



LA CHORBA (soupe marocaine)

Pour 4 personnes

300 g d'agneau maigre, 1 os à moelle, 150 g de pois chiches (en conserve), 1 oignon, 1 courgette ou 2 suivant la taille, 400 g de tomates pelées, 1 poignée de vermicelles, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 c à café de cannelle, 1 c à café de paprika, 1 bouquet de menthe, 1 bouquet de coriandre, 1 citron, sel poivre.

Coupez l'agneau en morceaux, pelez et hachez l'oignon, passez les tomates au mixeur.

Faites chauffer l'huile dans un faitout. Quand elle est chaude, disposez les morceaux de viande, l'os à moelle, l'oignon haché et la purée de tomates. Recouvrez d'1 litre d'eau. Saupoudrez de cannelle et de paprika. Salez et poivrez. Mélangez bien et laissez mijoter 30 minutes

Lavez et essuyez la courgette. Coupez-la en petits morceaux. Lorsque la viande est tendre, retirez l'os à moelle de la cocotte. Ajoutez-y les morceaux de courgette, les pois chiches et les vermicelles.

Laissez bouillir encore 10 minutes. Reversez dans une soupière. Saupoudrez de menthe et de coriandre hâchées. Décorez de fines rondelles de citron. Servir bien chaud.