

11 avril 2008

# La Chorba (Algérie)

- \* 1 kg500 de collier d'agneau
- \* 2 kg de carottes
- \* 1 kg tomates + concentré de tomates
- \* 1 kg de courgettes
- \* Pommes de terre
- \* Branche de cèleri, persil, coriandre, menthe
- \* 2 oignons
- \* Langues d'oiseaux ou vermicelles
- \* Cannelle, poivre noir, raz el Hanout, sel, huile
- \* 1h de cuisson

Faire revenir dans un faitout, avec de l'huile, les carottes, les courgettes en gros morceaux, la viande, les épices, les tomates entières pelées, la moitié du persil et de la coriandre.

Ajouter les pommes de terres en cours de cuisson.

Recouvrir d'eau et laisser bouillir 1/2h.

Ecraser à la fourchette, au fur et à mesure de la cuisson, les tomates, puis les courgettes et les pommes de terres, enfin les carottes,

Remettre à cuire. 5 minutes avant la fin de la cuisson,

ajouter les langues d'oiseaux ou les vermicelles.

Ajuster la quantité d'eau, le goût (sel).

Rajouter du concentré de tomates.

Dans les assiettes, parsemer de persil frais et de menthe ciselée.

## Participants:

Guillemette

Joël

Henri

Isabelle

Eric

Fabrice

Anne-Sophie

Bénédicte

Nacera

Ouarda

Françoise

