

## CHORBA ALGÉRIENNE

### Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 c. à soupe de farine
- 2,25 litres d'eau
- 450 g d'épaule d'agneau désossée, coupée en dés
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 3 branches de céleri avec feuilles
- 1 gros oignon
- 15 g de coriandre
- Gingembre frais haché
- 1 c. à café de cannelle moulue
- 1/2 c. à café de curcuma
- Du safran
- 1 boîte de tomates en dés
- 2 c. à café d'harissa
- 160 g de lentilles brunes sèches, rincées et égouttées
- 1 boîte de pois chiches
- 35 g de spaghettinis cassés
- 1 oeuf, battu

### Instructions :

1. Dans un petit bol, délayer la farine dans 60 ml de l'eau. Réserver.
2. Dans une grande casserole à feu moyen-élevé, dorer la viande dans l'huile. Saler et poivrer.
3. Ajouter le céleri, l'oignon, les tiges de coriandre et le gingembre. Poursuivre la cuisson 2 minutes.
4. Ajouter les épices et cuire 1 minute en remuant pour bien enrober la viande et les légumes. Verser le reste de l'eau, les tomates et l'harissa. Porter à ébullition et laisser mijoter à mi-couvert 1 heure ou jusqu'à ce que la viande soit tendre.
5. Ajouter les lentilles et les pois chiches.
6. Poursuivre la cuisson 20 minutes. Ajouter les pâtes et le mélange de farine en remuant.
7. Poursuivre la cuisson 10 minutes. Verser l'oeuf en filet dans la soupe chaude. Cuire 1 minute sans remuer. Mélanger. Rectifier l'assaisonnement.



ENVOYEZ-NOUS VOS PLUS BELLES PHOTOS DE VOS REPAS  
SUR INSTAGRAM OU FACEBOOK EN DM.



@MAISONVESSIERE