

## Soupe épicée tomate pois chiches et couscous



*Adapté du magazine Good Food, spiced tomato & couscous soup*

Pour 4 personnes

Prep 10 minutes, Cuisson 40 min

2 csoupe huile olive (1+1)

1 gros oignon

2 carottes

3 branches de céleri

1 ccafé harissa (toujours commencer avec moins de harissa et en rajouter petit à petit, au goût)

1 csoupe cumin moulu

2 boîtes de 400g de pulpe de tomate

2 csoupe concentré de tomate

un cube de bouillon de mouton ou de volaille, de légumes pour les végétariens

1 boîte 400g pois chiches

environ 6 csoupe couscous

environ 6 ou 8 belles et larges feuilles de persil plat.

QS sel

Commencer par peler et hacher l'oignon.

Verser 1 csoupe d'huile d'olive dans une casserole, fondre l'oignon à feu moyen.

Peler les carottes et le céleri, les couper en petits dés, ajouter à l'oignon et fondre doucement.

Ajouter le cumin, l'harissa (peu et rajouter ensuite au goût), mélanger, ajouter les 2 boîtes de tomate, le concentré, émietter le cube de bouillon de votre choix, mélanger, couvrir et mijoter à feu tout doux environ 20 minutes en vérifiant de temps à autre qu'il y a assez de liquide, ajouter éventuellement un peu d'eau.

Une fois les 20 minutes écoulées, mettre environ 500ml d'eau à bouillir. Verser le couscous dans un bol, ajouter 1 csoupe d'huile d'olive, 1 petite pincée de sel, verser l'eau bouillante de façon à juste couvrir (donc moins que les 500ml prévus), remuer d'un coup de fourchette et filmer.

Ôter le couvercle sur la casserole, remuer la soupe qui doit être un peu épaissie (ajouter un poil d'eau si nécessaire), ajouter les pois chiches, mélanger, refermer le couvercle et mijoter juste pour réchauffer.

Ciseler finement les feuilles de persil

Tester le couscous : soulever le film plastique, égrener à la fourchette et goûter. Si la graine est complètement sèche, rajouter un peu d'eau de la bouilloire, mélanger à la fourchette, le couscous va continuer à gonfler en absorbant le liquide.

Goûter la soupe, rectifier l'assaisonnement, répartir dans 4 bols, poser une csoupe de couscous au centre et saupoudrer de persil ciselé.