



B A B A L I

Couleur Kémia

<http://couleurkemia.canalblog.com/>



Chorba

Pour 4 personnes

500 gr de viande d'agneau,
2 courgettes,
3 tomates pelées,
4 à 5 petits navets,
250 gr louche de pois chiches en boîte,
250 gr de petits pois,
De la coriandre fraîche,
150 gr de langues d'oiseaux (pâtes),
Sel, poivre, piment.



Couper l'agneau en morceaux. Le faire revenir dans une cocotte avec de l'huile d'olive. Réserver.

Couper les courgettes et les navets en cubes. Les faire revenir. Y ajouter les tomates émondées.

Rajouter la viande, les pois chiches, les petits pois puis couvrir d'eau. Laisser mijoter 1h00.

Ajouter la coriandre ciselée ainsi que les langues d'oiseaux, le sel, le poivre et le piment. Poursuivre la cuisson pendant 15 mn.

Ne pas trop attendre sinon les langues d'oiseaux vont se gorger et absorber la sauce.

Couleur Kémia