



Ma chorba béïda (soupe blanche algéroise)

Ingrédients :

- **Des morceaux de poulet (ici, il s'agit de la poitrine ainsi que du cou)**
- **2 oignons moyens**
- **1 petit bouquet de persil**
- **Le jus d'un citron**
- **1 poignée de pois chiches**
- **1 cuillère à soupe de beurre ou smen (ici c'est du beurre)**
- **2 cuillères à soupe d'huile**
- **1 grosse pincée de cannelle**
- **1 poignée de vermicelles**
- **1 jaune d'oeuf**
- **sel, poivre noir**

Préparation :

Mettre le beurre et l'huile dans le fond d'une cocotte.

Ajoutez et faites revenir sans dorer l'oignon mixé et les morceaux de poulet.

Assaisonnez avec le sel, poivre et cannelle.

Faites revenir ainsi le tout à petit feu tout en remuant les morceaux de poulet.

Ajoutez 1 litre d'eau et cuire à couvert.

En cours de cuisson, introduisez les pois chiches ainsi que les vermicelles. Vous pouvez constater que le bouillon réduit au cours de la cuisson.

Prélevez une louche de bouillon, versez-la dans un bol. Délayez le jaune d'oeuf dedans. Ajoutez le persil haché ainsi que le jus de citron et mélangez bien le tout.

Versez petit à petit le tout dans la cocotte tout en remuant. Continuez la cuisson 2 à 3 min et éteignez le feu.

Servir aussitôt ! Vous pouvez ajouter du persil haché sur le dessus pour la présentation (facultatif).

Bon appétit, saha ftorkoum !