

au bout du monde

Au gré de mes voyages culinaires ou autres

Soupe aux pommes et griottes (Abgushte sib)

Perse



Couper **400 g de gigot d'agneau** en petits cubes, les mettre dans une casserole avec **1 gros oignon** émincé, **½ tasse mélangée de pois jaune cassés et de farine blanche** et **2 tasses d'eau chaude**, porter à ébullition, puis cuire à feu doux pendant 1 heure.

Chauffer **1 cs de corps gras**, y faire revenir **500 g de pommes** pelées et coupées en dés, y ajouter **500 g de griottes** dénoyautées, ainsi que **1cc de sel**, les cuire jusqu'à ce que les pommes soient partiellement cuites. Ajouter à la viande. Porter à ébullition et cuire à petit feu pendant 1 heure.

Chauffer **1 cs de corps gras** dans une poêle, y faire revenir **½ cs de menthe séchée** en poudre.

Ajouter à la soupe au moment de servir.

Servir avec du pain et des radis en rondelles.