

Entrées/Chorba à l'agneau

Nombre de personne
Durée de préparation
Difficulté 1

06
45 Minutes

Note 4/5 (1 vote)



Ingrédients

- 250g d'agneau dégraissé et coupé en cubes,
- 2 cuillères à soupe d'huile Fleurial,
- 2 oignons hachés menu,
- 2 branches de céleri hachées menu,
- 4 tomates pelées, épépinées et concassées,
- 1 bouquet de coriandre hachée,
- 1 bouquet de persil plat haché,
- poivre,
- curcuma,
- paprika,
- gingembre,
- ras-el-hanout,
- bouillon-cubes,
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomates,
- sel,
- 200g de vermicelles.

Préparation

- Faire revenir la viande dans 2 cuillères à soupe d'huile dans une cocotte sur feu vif.
- Lorsque la viande est dorée, ajouter les légumes et remuer régulièrement.
- Lorsque les légumes sont tendres, ajouter les épices et mélanger.
- Verser le bouillon et le concentré de tomates.
- Goûter et saler si nécessaire.

- Faire mijoter jusqu'à ce que la viande soit bien tendre (environ 2 heures).
- Rajouter de l'eau si nécessaire.
- À la fin de la cuisson, ajouter les vermicelles et servir lorsqu'ils sont tendres.