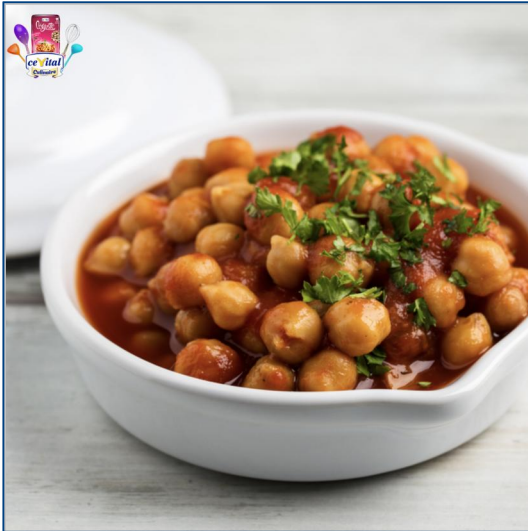


[Plats/Doubara](#)

Nombre de personne
Durée de préparation
Difficulté 1

4
50 Minutes
Note

0/5 (0 vote)



Ingrédients

800 grammes de pois chiches Léguste

3 feuilles de laurier

10cl d'huile

Sel

500 grammes de tomates pelées

4 petits piments verts épépinés

1 tête d'ail

3 branches de coriandre

5 cuillères à soupe de concentré de tomates

1/2 verre d'huile d'olive

2 citrons jaunes

1 tomate

1 piment rouge

1 cuillère à café de cumin

1 cuillère à café de ras el hanout

1 cuillère à café de paprika

Préparation

La veille, faites tremper les pois chiches Léguste dans un grand volume d'eau. Le jour de la recette, égouttez-les et réservez-les.

Dans une grande casserole, faites cuire les pois chiche avec le laurier et l'huile, une pincée de sel et 1 litre d'eau durant environ 30 minutes. Vous pouvez également utiliser une cocotte pour cette étape.

Coupez le citron en 8 morceaux de même taille.

Mixez les tomates pelées et les piments. Ciselez la coriandre. Pelez et râpez l'ail. Coupez la tomate en petits morceaux.

Préparez la sauce de votre doubara Biskra : dans un saladier, mélangez le citron, les tomates pelées et les piments, la coriandre, l'ail et la tomate. Ajoutez l'huile d'olive et le concentré de tomates. Ajoutez toutes les épices, salez selon votre goût.

Quand les pois chiches sont cuits, ajoutez la sauce et laissez à nouveau mijoter durant 5 minutes.

Servir chaud avec un peu de coriandre hachée et un filet d'huile d'olive.