

Pour 4 pers. Fèves : 40 à 50 - 10g par personne  
Courgettes 400g  
Pommes de terre 200g  
Tomates 4 à 5  
La veille

## La chorba (potage algérien)

Faire un bouillon avec os et bas morceaux d'agneau.

La veille, mettre à tremper des pois chiches dans de l'eau salée.

Le lendemain les mettre à cuire avec très peu de sel, poivre, bouquet garni. Garder l'eau de cuisson pour le bouillon.

Couper en petits dés <sup>(2cm x 2cm) l'épaule</sup> de la ~~poitrine~~ d'agneau. Faire revenir cette viande avec de l'oignon haché à feu très doux.

160g  
bouillon  
6 pers

Eviter de laisser dorer. Ajouter l'eau de cuisson des pois chiches et le bouillon, d'os (v. + haut) pour obtenir la quantité de ~~l'eau~~ désirée. Saler, poivrer, ajouter de la coriandre fraîche hachée grossière.

Au-dessus du récipient de cuisson de la soupe, disposer la passoire du couscousier ou à défaut une autre passoire dans laquelle on met de la tomate concassée (avec la peau) et écraser de temps en temps la tomate au pilon afin que la chair tombe petit à petit dans le bouillon.

Il ne doit rester, dans la passoire  
que la peau de la tomate. Laisser  
cuire; ajouter pendant cette cuisson  
des pommes de terre et des courgettes  
en cubes et revenues légèrement

au par avant <sup>le poisiron défilé</sup>  
Faire griller un poisiron rouge. <sup>les pois chiches</sup>  
Au dernier moment, ajouter des  
des frites "graines de melon"  
ou des <sup>spaghettini</sup> ~~versicelle fin~~ et laisser cuire  
quelques minutes. Rapidement, jeter  
dans le potage de la coriandre  
fraîche et de la menthe fraîche  
hachées

En dehors de la saison des tomates, ajouter  
du "Tomato frito" (espagnol)

Il est préférable de choisir de  
l'épaule d'agneau à la place  
de la poitrine.

Il faut un gros bouquet de  
coriandre et une quinzaine  
de feuilles de menthe (pour  
6 personnes environ)

Bien entendu, employer de préférence  
de l'huile d'olive  
On peut, à défaut de pois chiches frais,  
utiliser des pois chiches en conserve.