

Shorba

Ingrédients :

- 500g de mouton
- 100g de haricots blancs
- 100g de pois chiches
- 4 c.à.s. d'huile d'olive
- 1 c.à.s. de paprika
- 75g de vermicelle ou pâtes à potage
- 2 oignons
- 3 tomates
- 2 courgettes
- 1 bouquet de coriandre
- 3 litres d'eau
- sel et poivre

La veille, faire tremper les haricots et les pois chiches.

Dans une cocotte, faire revenir dans l'huile d'olive, le mouton coupé en morceaux, puis les oignons émincés, les tomates pelées et les courgettes coupées en cubes ; ajouter le paprika.

Faire mijoter 30 min puis verser l'eau froide et les légumes secs. Faire cuire au moins 1h à feu régulier en ajoutant pendant la cuisson de l'eau chaude si nécessaire. A mi-cuisson, saler et poivrer.

15 min avant de servir, ajouter la coriandre et les pâtes. On peut éventuellement rajouter du piment.

Accord met et vin :

Un cahors ou un Lirac rouge

