

CHORBA TUNISIENNE

Ingrédients :

3 tomates
Coriandre
Curcuma
Persil
Ail
Oignon
Un bol de Pois chiches secs
Carottes
Pommes de terre

La veille, mettez vos pois chiches secs à tremper toute la nuit (sinon, utilisez des pois chiches en boîte le jour même !)

Prendre trois tomates, les éplucher, les mixer avec de la coriandre, du curcuma, du persil de l'ail.

Faire revenir un oignon haché dans un peu d'huile d'olive dans une casserole.

Rajouter la sauce que vous avez vous avez préparé, mettez de l'eau du sel du poivre rajouter des pois chiches et laisser cuire à feu moyen.

Coupez 2 ou 3 petites carottes et 2 ou 3 pommes de terre en tout petits morceaux (en tout, l'équivalent d'un bol)

Quand les pois chiches sont cuits, rajouter les carottes et pommes de terre et laisser cuire lentement.

Pas obligatoire : Une fois que les légumes sont cuits, ajouter des vermicelles ou des petites langues d'oiseaux

Goûter pour assaisonner. J'ai rajouté un peu de piment d'Espelette !