

CHORBA



Préparation : 20 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 50 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4 personnes

- 1 oignon coupé en 4 - 2 carottes émincées (200 g) - 2 branches de céleri émincées - 500 g de viande hachée - (mélange boeuf/agneau) - 5 brins de coriandre effeuillés - 5 brins de menthe effeuillés - 2 gousses d'ail dégermées - 600 ml d'eau - 1 cube de bouillon de volaille - 2 c.s. d'huile d'olive - 1 boîte de tomates pelées (240 g) - 1 c.s. de concentré de tomates - 50 g de vermicelles - 265 g de pois chiches cuits égouttés - ½ botte de persil plat - sel, poivre - EPICES : - 1 c.c. de coriandre en poudre - 1 c.c. de gingembre en poudre - 1 c.c. de cumin en poudre - 1 c.c. de piment doux en poudre - 1 c.c. de sucre en poudre - ½ c.c. de cannelle en poudre

1. Placez l'oignon et l'ail dans la cuve en métal et lancez le programme EXPERT, 20 secondes/vitesse 13 (sans chauffer). Ôtez la moitié de la préparation et réservez pour la suite.

2. Ajoutez la viande, du sel, du poivre et les feuilles de coriandre et de menthe. Lancez le programme EXPERT, 2 minutes/vitesse 5 (sans chauffer). Le mélange doit être homogène. Videz la cuve et façonnez des billes de viande de 2 cm de diamètre environ. Réservez. Rincez la cuve.

3. Dans la cuve, placez l'huile d'olive, le reste de la préparation d'oignon et d'ail, puis lancez le programme EXPERT, 3 minutes/vitesse 3/130 °C. Ajoutez les légumes, l'eau et le cube de bouillon émietté, les épices, le sucre, les tomates pelées et le concentré de tomates puis relancez le programme EXPERT, 35 minutes/vitesse 2A/100 °C.

4. À la fin de la cuisson, ajoutez les vermicelles, les boulettes de viande et les pois chiches et relancez le

programme EXPERT, 10 minutes/vitesse 1A/120°C. Si la texture vous semble trop épaisse, ajoutez de l'eau.
Lavez le persil plat. Servez dans de grands bols et parsemez de persil.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut
© 2014 Hachette Livre (Marabout)