

La soupe harira

Pour 6 personnes • Préparation : 35 minutes • Cuisson : 55 minutes

Ingrédients

1,5 litre d'eau

2 pommes de terre

2 carottes

2 branches de céleri

1 gros oignon

1/2 botte de coriandre

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 boîte de 400 g de pois chiches

1 boîte de 400 g de tomates concassées

3 cuillères à café de raz-el-hanout (c'est un mélange d'épices)

3 cuillères à café de paprika

1 citron coupé en quatre

du sel et du poivre

HARIRA BIEN QUI RIRA LE DERNIER !



Ceux qui aiment manger épicé peuvent ajouter de la harissa !



1 Épluche l'oignon, les pommes de terre et les carottes, puis nettoie le céleri. Coupe les légumes en petits morceaux. Rince les pois chiches.



2 Dans une grande casserole, fais revenir l'oignon dans l'huile, à feu moyen pendant 5 minutes. Ajoute le céleri, les carottes et les pommes de terre.



3 Ajoute l'eau, les tomates, le paprika et le raz-el-hanout. Fais cuire 30 minutes. Ajoute les pois chiches. Sale, poivre et fais cuire 15 minutes de plus.



4 Hache la coriandre. Ajoute-la à la soupe et laisse cuire encore 5 minutes. Sers la soupe dans 4 bols avec les 4 morceaux de citron. Bon app' !