



Soupe du Ramadan Harira

ingrédients : 500 g d'épaule d'agneau • 250 g de lentilles blondes • 150 g de pois chiches • 800 g de dès de tomates en boîte • 3 cuil à soupe bombées de concentré de tomates • 5 branches de céleri • 2 gros oignons hachés fin • 1 bouquet de persil plat • 1 bouquet de coriandre fraîche • 40 g de racine de gingembre • $\frac{3}{4}$ de cuil à café de grains de poivre blanc • 1 baton de cannelle • 1 pincée de pistils de safran • 5 cl de jus de citron • 2 cuillères à soupe de maizena • Gros sel gris

Préparation

La veille, mettre les pois chiches dans un grand bol d'eau froide, laisser tremper au moins 12h.

Couper la viande en petits morceaux, Faire revenir la viande dans un faitout avec oignons et céleris hachés fin (cutter Robot-Coupe), sel.

Remuer 3-4 min à feu moyen. Ajouter 1 l d'eau, cannelle, couvrir, cuire 30 min à feu doux. Ajouter pois chiches égouttés et lentilles, couvrir, cuire 1 h à mini-bouillon.

Durant ce temps, mixer les dès de tomates avec le concentré avec votre mixer plongeant Mini MP 220 V.V. Hacher très fin dans votre cuve cutter poivre blanc, gingembre pelé, coriandre, persil, 1 cuil à soupe de sel gris.

Ajouter dans le faitout tomates mixées, épices hachées, safran et 2 l d'eau chaude. Laisser frémir 10 min sans couvrir. Durant ce temps, delayer la maizena avec un peu d'eau. Verser dans le faitout en tournant sans cesse pour éviter les grumeaux. La harira doit être veloutée.

Avant de servir, ajouter le citron.