

## **CHORBA :**

### **Ingédients :**

350 g de gigot d'agneau et coupés en dés (avec les os à part)  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
2 oignons émincés  
2 litre d'eau  
100 g de pois chiche trempés la veille  
4 tomates épluchées, épépinées puis coupées en morceaux  
3 branches de céleri découpées en morceaux  
2 cuil à soupe de concentré de tomate  
1 cuillère à café de paprika  
1 cuillère à café de gingembre en poudre  
1 cuillère à café de cannelle en poudre  
1 cuillère à café de cumin en poudre  
1/2 botte de coriandre  
2 cuil à soupe de coriandre ciselé  
120 g de blé concassé  
1 citron  
Sel, poivre.

Dans une cocotte, faites revenir les oignons dans l'huile d'olive, ajoutez la viande avec les os. Laissez dorer quelques minutes puis ajoutez les épices et le concentré de tomates, salez, poivrez, puis ajoutez le céleri, les pois chiches, les tomates, et l'eau. Laissez cuire durant 1 heure. Ajoutez le blé et laissez encore cuire une quinzaine de minutes. 5 minutes avant de servir, ajoutez la coriandre ciselée et la moitié d'un citron pressé. Servez avec des quartiers de citron.