SOUPE DE POIS CHICHES À LA MAROCAINE

COMITÉ DE QUARTIER
ANNECY · NOVEL · TEPPES

INGRÉDIENTS

600ml de bouillon de légumes
½ boîte d'haricots rouges
2 branches de céleri
Sel et Poivre
1 cuillère à soupe d'huile d'olive au citron
400gr de purée de tomates
2 petits oignons
1 cuillère à café de cumin
Coriandre
300gr de pois chiches cuits
2 gousses d'ail
1 cuillère à café de curry

RECETTE

- Égouttez les pois chiches et les haricots rouges.
- Épluchez, émincez puis ciselez l'oignon, l'ail, le céleri et la coriandre.
- Dans une cocotte, faites chauffer l'huile d'olive et ajoutez les épices.
- Ajoutez ensuite l'oignon haché, l'ail pressé et le céleri.
- Faites revenir à feu doux pendant 10minutes en remuant régulièrement.
- Augmentez le feu puis ajoutez le bouillon, les tomates, les pois chiches, les haricots rouges et la coriandre.
- Salez, poivrez et mélangez.
- Couvrez et faites cuire à feu doux pendant 30min. Mixez le tout.

Toutes les recettes des Soupes du monde 2026
à retrouver sur www.lemikado.org