

Recette de Harira (soupe marocaine)



Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

1. ASSOCIEZ LES INGREDIENTS AUX IMAGES








Ingrédients :

- 150 g de viande de bœuf ou d'agneau
- 5 carottes
- 2 courgettes
- 1 gros oignon
- 1 pomme de terre
- 1 tomate
- 1 poignée de persil
- 1 poignée de coriandre fraîche
- 1 cube de bouillon de bœuf
- 1 boîte de concentré de tomate
- 1 cuillère à soupe de ras-el-hanout (mélange d'épices)
- 1 dose de safran
- 1 poignée de pois-chiches en boîte
- Du sel
- Du poivre
- De l'eau
- De l'huile



*Est-ce que vous connaissez cette recette ? Y rajoutez-vous d'autres ingrédients ?
Lesquelles ?*

2. COMPLETEZ LE TEXTE AVEC LES MOTS MANQUANTS :

Viande 	Epluchez 	Mélangez 	30 Minutes 
Cocotte 	Mixez 	Coupez 	

Dans une _____ mettez la _____ à dorer quelques minutes avec un peu d'huile.

_____ et _____ les légumes grossièrement, puis rajoutez-les à la viande avec un peu d'eau.

Ajoutez le bouillon cube, le concentré de tomate, le raz-el-hanout, le safran, le sel et le poivre.

Fermez la cocotte et laissez cuire pendant _____ .

Sortez les légumes et _____-les puis remettez-les dans le reste de bouillon. _____ bien. Si c'est trop épais rajoutez de l'eau.

