

Recette de Harira (soupe marocaine)



Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

1. ASSOCIEZ LES INGREDIENTS AUX IMAGES

Ingrédients :

1. 150 g de viande de bœuf ou d'agneau

2. 5 carottes

3. 2 courgettes

4. 1 gros oignon

5. 1 pomme de terre

6. 1 tomate

7. 1 poignée de persil

8. 1 poignée de coriandre fraîche

9. 1 cube de bouillon de bœuf

10. 1 boîte de concentré de tomate

11. 1 cuillère à soupe de ras-el-hanout (mélange d'épices)

12. 1 dose de safran

13. 1 poignée de pois-chiches en boîte

14. Du sel

15. Du poivre








16. De l'eau

17. 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.



Est-ce que vous préparez cette recette différemment ? Comment la faites-vous ?