

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



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

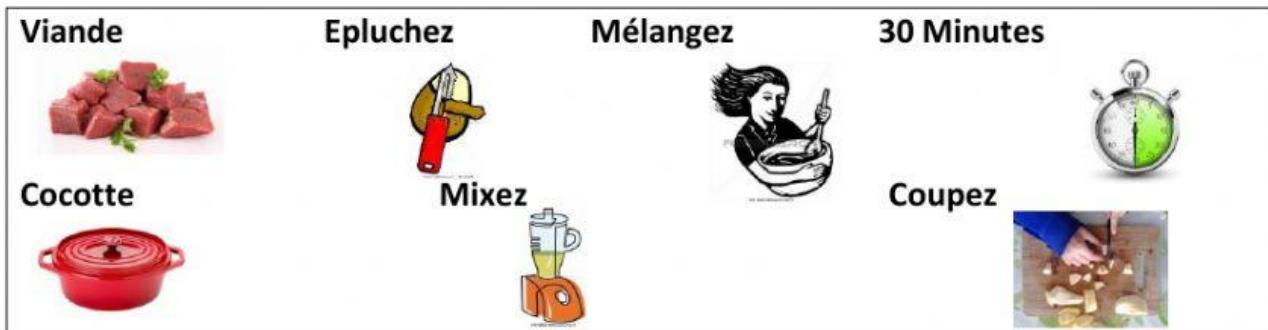


17. De l'huile



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

2. COMPLETEZ LE TEXTE AVEC LES MOTS MANQUANTS :



Dans une _____ mettez la _____ à doré 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 ?