

LOUBIA recette de ma fille

Pour les boulettes:

- 300 ou 400 gr de viande hachée d'agneau
- 1 caïeux d'ail haché, du persil haché
- 1 cuillère à café rase de paprika ou de curcuma
- sel et poivre

Pour le plat de haricots:

- 400 gr de haricots blancs secs
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomate
- 2 cuillères à soupe de paprika
- ½ cuillère à soupe de coriandre
- ½ cuillère à soupe de cumin
- 4 caïeux d'ail hachés
- un filet d'huile d'olive

-La veille trempez les haricots blancs dans de l'eau.

1. Dans une cocotte versez de l'huile d'olive, l'ail haché, les oignons râpés, du persil haché, le concentré de tomate et faites revenir quelques minutes en y ajoutant une cuillère de cumin . Ajoutez de la coriandre en poudre, du paprika, un cube de bouillon ou simplement du sel , bien couvrir avec de l'eau chaude et incorporez les boulettes.

2.-Laissez cuire tout en douceur jusqu'à ce que la soupe épaisse, ma fille a laissé cuire la soupe durant au moins 1/30, en n'oubliant pas de remuer de temps en temps.