

## **Soupe marocaine**

Les variations de cette soupe sont multiples. Au Maroc, ils la font avec de la viande, j'utilise plutôt un bouillon de légumes ou d'os. Je n'ai pas de quantités, mais les ingrédients sont les suivants :

- pois-chiches trempés la veille
- fèves séchées trempées au moins 24 heures et épluchées
- lentilles

Ou seulement deux de ces légumineuses.

Mettre à cuire les pois-chiches et les fèves, avec beaucoup d'eau, écumez souvent, puis ajouter après 30 minutes les oignons hachés et les lentilles, cuire encore 30 minutes, ajouter des tomates ou des tomates en purée en fonction de la saison, du sel, du cumin et du paprika, du persil et de la coriandre hachés. Mixer rapidement, en laissant des morceaux.