

# Soupe marocaine



Portions 6

## Ingrédients

30 ml (2 c. à table) d'huile d'olive  
5 ml (1 c. à thé) de curcuma  
5 ml (1 c. à thé) de cumin  
5 ml (1 c. à thé) de coriandre moulue  
2 ml (1/2 c. à thé) de cannelle  
3 poitrines de poulet, la peau enlevée, coupées en dés  
2 oignons, hachés  
10 ml (2 c. à thé) d'ail, haché  
1 l (4 t.) de bouillon de poulet  
1 boîte de 540 ml tomates en dés  
30 ml (2 c. à table) de coriandre fraîche, hachée  
15 ml (1 c. à soupe) de persil frais, haché  
60 ml (1/4 t.) de raisins secs  
1 boîte de 540 ml pois chiches, rincés et égoutés  
Sel et harissa, au goût

## Préparation

1. Dans une casserole, chauffer l'huile à feu moyen. Faire revenir les oignons avec le curcuma, la cannelle, la coriandre moulue et le cumin de 1 à 2 minute(s).
2. Ajouter les cubes de poulet, les raisins et l'ail. Faire dorer de 1 à 2 minute(s) en remuant.
3. Ajouter le bouillon, les tomates, les pois chiches et les fines herbes. Porter à ébullition. Couvrir et laisser mijoter 30 minutes à feu doux.