

Chorba au poulet et aux langues d'oiseau

J'adore la chorba. J'ai trouvé cette version chez [Marciatak](#). La recette est simple et rapide pour un résultat au top. J'ai un peu modifié les quantités et j'ai adapté la recette au Thermomix.



Ingrédients:

1 oignon (150 g)

20 g d'huile d'olive

450 g de blanc de poulet

260 g de pois chiches cuits

2 cs de coriandre hachée (Picard)

1/4 cc de cannelle

1 cc de curcuma

1/2 cc de poivre

1 bouillon cube de légumes (Marmite de Knorr)

Sel

Eau

150 g de langues d'oiseau

Préparation:

1- Couper l'oignon en 4 et le mettre dans le bol du Thermomix. Mixer 5 sec/Vit 5.



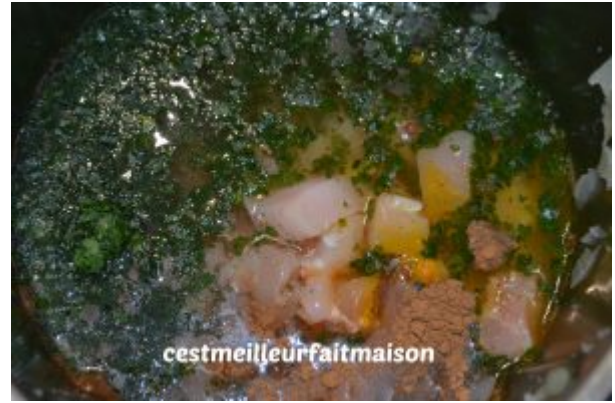
2- Ajouter l'huile d'olive et faire revenir 6 min/100°C/Vit 1.



3- Couper le poulet en cubes. Rincer et égoutter les pois chiches.



4- Mettre les pois chiches dans le bols du thermomix, ajouter la viande viande, la coriandre, la cannelle, le curcuma, le bouillon cube, le sel et le poivre. Ajouter de l'eau jusqu'au 3/4 du bol.



5- Programmer 20 min/90°C/Sens Inverse/Vit 1.



6- Ajouter les langues d'oiseau et cuire 12 min/90°C/Sens Inverse/Vit 1.



7- Servir bien chaud en ajoutant éventuellement de la coriandre fraîche.

