

## LA SOUPE DES COPINES N°33

### **Ingrédients :**

- 1 oignon
- 1 courgette
- 1 tranche de potimarron
- 1 pomme de terre
- ½ boîte de pois chiches
- 1 poignée de langues d'oiseaux
- ½ boîte de concentré de tomate
- 400 gr de collier de mouton
- 1 cs de cannelle
- Poivre de cayenne
- Cumin, fenouil, sel, poivre

### **Préparation :**

Faire revenir l'oignon émincé, le collier en petits morceaux, la cannelle, le cayenne, le cumin, le sel, le poivre.

Rajouter la courgette, la pomme de terre, le potimarron, les pois chiches et les petits pois.

Recouvrir d'eau. Ajouter le fenouil. Porter à ébullition.

Rajouter le concentré de tomate.

Cuire 1 heure 30. Ajouter les langues d'oiseau.

Parsemer de coriandre et de menthe.