

# Orge et boulettes marocaines

## Ingrédients

- 1 tasse d'orge
- 1 1/2 tasse de bouillon de bœuf
- 1 livre de bœuf haché maigre
- 1 œuf
- 1 oignon moyen
- 4 petites carottes coupées en biseau 3/4 cm
- 1 branche de céleri
- 1 c. à thé de poudre de chili
- 1 c. à thé de cumin
- 1 c à thé de sel et de poivre
- 6 tomates italiennes fraîches San Marzano ou Romanella (ou 2 tasses de tomates cerises)
- 1 tasse d'haricots verts en tronçons de 2 cm
- 2 gousses d'ail
- persil italien
- 1 tasse de coriandre

## Instructions

- Mettre l'orge et le bouillon de bœuf dans la base de l'Intelli-Multicuisineur.
- Assaisonner la viande avec le chili, le cumin le sel et le poivre et l'œuf. Mélanger.
- Façonner des boulettes de 1 pouce de diamètre et déposer dans le bol étuveur.
- Dans l'Extra-chef, hacher l'ail, le céleri et l'oignon et déposer sur les carottes.
- À l'aide d'un couteau, faites une croix au dos des tomates. Remplir la passoire des tomates italiennes, des haricots et du céleri.
- Superposer et cuire 15 minutes à high. Laisser reposer 5 minutes sans ouvrir.
- Dans l'Extra-chef, hacher le persil et la coriandre.
- Ajouter les fines herbes à l'orge et aux boulettes.
- Peler la peau des tomates et les hacher à l'aide de l'Extra-chef.
- Ajouter les tomates et l'huile d'olives au mélange. Servir.