

## Spaghetti Marocain D'après Viv Marriot

- Pour 4 personnes

### Les ingrédients

- 300g de spaghettis (pâtes)
- 100ml d'huile d'olive
- 1 oignon haché finement
- 2 gousses d'ail écrasées
- 8 tomates hachées finement
- 1 c. à c de cumin moulu
- 1 c. à c de cannelle moulue
- Une pincée de curcuma (c'est optionnel)
- 100g de flocons d'amande, grillées
- 100g de pois chiches, égouttés et rincés
- Un bouquet de persil frais, un bouquet de coriandre frais (les deux hachées finement) et une poignée de feuilles de menthe
- Sel et poivre

### La Méthode

1 - Faire griller les amandes.

2 - Faire sauter l'oignon et l'ail écrasé avec l'huile d'olive dans une casserole pendant 10 minutes environ, jusqu'à l'oignon devient un peu mou.

3 - Ajouter les tomates, les épices, du sel et du poivre et les faire cuire pendant 10 minutes environ, à feu moyen.

4 - Après 10 minutes, lorsque les tomates deviennent un peu molles, commencer de faire bouillir les spaghettis.

5 - Lorsque les spaghettis sont cuits, ajouter les pois chiches, les amandes et les herbes à la sauce aux tomates et les incorporer. Garder une petite partie des herbes pour garnir les plats en les servant.

6 - Égoutter les spaghettis et les ajouter dans la casserole, en les mélangeant avec la sauce.

7 - En servir sur des assiettes chauffées.

8 - Rajouter les herbes réservées sur les plats.

C'est bon avec du vin rouge et du pain au choix – baguette/pitta/focaccia, et peut-être une salade verte.