



Albondigas, sauce à la diable et pois chiches

 **Temps de préparation**
30 min à 1h

 **Difficulté**
Facile



Ingrédients

1 kilogramme de mélange de viandes hachées
1 chorizo (pelé et finement haché)
2 œufs
100 grammes de panko
1 oignon (émincé)
3 piment espagnol (émincés)
4 gousses d'ail (émincées)
sel et poivre
huile d'olive
2 échalotes (en rondelles)
4 brins de romarin (ciselées)
6 tomates (en dés)
1 boîte de pois chiches (égouttés)
1 bouquet de persil plat (ciselé)

Méthode de préparation

- 1.** Dans un grand récipient, mélangez la viande hachée, le chorizo, les œufs, le panko, l'oignon, 1 poivron rouge et 2 gousses d'ail. Salez et poivrez bien. Confectionnez des boulettes et faites-les bien dorer à l'huile d'olive. Retirez-les de la poêle et réservez-les dans un récipient.
- 2.** Dans la même poêle, faites blondir les échalotes, le reste de l'ail et des piments rouges et le romarin.
- 3.** Ajoutez les dés de tomates et les pois chiches. Salez et poivrez. Laissez la sauce s'épaissir. Ajoutez les boulettes. Couvrez et poursuivez la cuisson.
- 4.** Garnissez de persil plat.