



# 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.