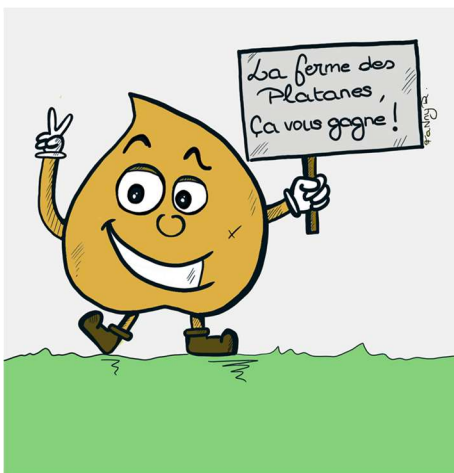


Mijoté de pois chiches au chorizo

Pour 4 personnes : 500g de pois chiches cuits, égouttés
200g de sauce tomate
200mL d'eau
80g de chorizo coupés en dés
1 oignon émincé
1 gousse d'ail hachée
1 poivron rouge coupé en anières
2 càs d'huile d'olive
safran, paprika
sel, poivre

- 1) Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile et y faire revenir oignon et poivron, deux minutes, à feu moyen.
- 2) Ajouter le chorizo et cuire à nouveau deux minutes.
- 3) Ajouter l'ail, les pois chiches et le paprika et cuire encore deux minutes.
- 4) Ajouter la sauce tomate, l'eau, le safran. Saler, poivrer, mélanger et laisser mijoter 10 minutes.



Source : www.fourchette-et-bikini.fr