Elvea, L'Italie chez vous

Boulettes de viande libanaises à la sauce tomate avec houmous de haricots blancs

Ingrédients pour 4 Personnes

500 g de	agneau haché
1	œuf
1 cuillère à soupe de	za'atar
1 bouquet	coriandre
1 bouquet	persil frais haché
690 ml de	ELVEA Polpa di pomodoro
1 gousse d'	ail, finement haché
1	échalote, finement hachée
0,50	piment, finement haché
1 cuillère à café de	ras-el-hanout
250 g de	haricots blancs
1 cuillère à café de	tahini
1	citron
100 g de	pois chiches cuits
1 poignée de	d'amandes blanches
	poivre
	sel
	huile d'olive

Préparation

1. Hachez finement les tiges de coriandre et de persil. Mélangez l'agneau haché avec l'œuf, le za'atar, les tiges des herbes, le poivre et le sel.
2. Formez des boulettes avec le mélange de viande hachée et faites-les cuire dans un filet d'huile dans une poêle sur le feu. Lorsque les boulettes sont presque cuites, ajoutez l'ail, l'échalote, le piment et le ras-el-hanout. Laissez cuire un moment puis déglacez la poêle avec la pulpe de tomate.
3. Pour le houmous, mixez les haricots blancs avec le tahini, le jus de citron, un bon filet d'huile d'olive, le poivre et le sel jusqu'à obtenir une consistance lisse.
4. Pour l'huile aux herbes, mixez les feuilles de coriandre et de persil avec une bonne quantité d'huile

d'olive, du poivre et du sel.

5. Répartissez le houmous dans des assiettes et lissez-le. Ajoutez les boulettes et la sauce tomate par-dessus. Garnissez avec des pois chiches, des amandes et l'huile aux herbes.

- En collaboration avec Njam!
- Recette du chef Jeroen De Pauw issue de l'émission "Rapide, Facile & Délicieux"
- Photos de Stephanie Bex

Info recette: Jeroen De Pauw