



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 |

