

Pois chiches rôtis à la tomate



Temps de préparation: 140 min.

Difficulté: Moyen

Ingrédients (4 personnes)

- **Ingrédients**

- Pomì Coulis de tomates 750g 300 gr
- Huile d'olive vierge extra
- Oignon ½
- Piment frais 1
- Pois chiches secs 250 gr
- Romarin 1 branche
- Sel

Pour cette recette, nous avons utilisé :



Préparation

Faire tremper les pois chiches dans l'eau froide pendant 12 heures, puis les égoutter, les rincer et les mettre dans une grande casserole d'eau avec quelques brins de romarin.

Cuire les pois chiches pendant 2 heures à feu moyen.

Pendant ce temps, émincer l'oignon et hacher le piment.

Faire revenir l'oignon dans une sauteuse avec un peu d'huile et assaisonner avec le sel et le piment, ajouter les pois chiches bien égouttés et faire sauter quelques minutes.

Unir ensuite **Pomì coulis de tomates**, un demi verre d'eau, le sel et l'huile d'olive vierge extra et laisser cuire le tout environ 30 minutes.

Ajuster le sel et servir avec un filet d'huile et un brin de romarin.