

## *Tagliatelles aux Pois Chiches et aux Merguez*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### **Ingrédients:**

- TAGLIATELLES	500g
- COULIS DE TOMATES	500 ml
- EAU	un peu
- POIS CHICHES	120g
- OIGNON(S)	1/2
- AIL EN POWDRE	2 c à café
- CRÈME FRAICHE	10 ml
- PERSIL	
- MERGUEZ	700g
- CORIANDRE FRAIS	
- SEL	
- POIVRE	



### **Recette:**

- Emincez très finement l'oignon.
- Faites-le revenir dans du beurre chaud puis ajoutez le coulis de tomates, l'ail sel et poivre. Laissez mijoter 5 minutes puis passez au mixeur plongeur. Ajoutez alors le pois chiche, la crème et le persil. Laissez encore mijoter doucement pendant 15 minutes.
- Pendant ce temps, faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Rissolez également les merguez. Salez et poivrez.
- Versez la sauce dans les pâtes et homogénéisez en mélangeant.
- Servez les pâtes aux pois chiches surmontées de merguez grillées et saupoudrez de coriandre frais.