



# Pot-au-feu indien aux boulettes et aux pois chiches



**Temps de préparation**

30 min à 1h



**Difficulté**

Moyenne



## Ingrédients

2 oignons (émincés)  
huile d'olive  
800 grammes de poulet haché  
1 tranche de pain (trempée dans de l'eau)  
1 œuf  
sel et poivre  
1 cuillère à soupe de cumin en poudre  
1 cuillerée à thé de poivre de cayenne  
2 aubergines (en cubes)  
1 boîte de tomates pelées  
2 décilitres de fond de volaille  
1 boîte de pois chiches  
1 cuillère à soupe garam masala (mélange d'épices indien)

## Méthode de préparation

- 1.** Faites revenir 1 oignon émincé jusqu'à ce qu'il soit bien doré dans de l'huile d'olive.
- 2.** Mélangez la viande hachée. Pressez la tranche de pain trempée et ajoutez-la avec l'œuf à la viande hachée.
- 3.** Assaisonnez de poivre, de sel, de cumin en poudre et de poivre de Cayenne. Faites-en de petites boulettes et dorez-les dans une casserole (dans laquelle vous avez fait revenir l'oignon).
- 4.** Ajoutez le reste des oignons et laissez-les cuire un peu.
- 5.** Ajoutez les tomates pelées, le fond, les pois chiches égouttés et le garam masala.
- 6.** Assaisonnez de poivre et de sel et faites réduire un quart d'heure jusqu'à ce que vous obteniez une sauce bien épaisse.