

Boulettes de Poulet à la Thaï



Pour 4 personne(s)

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|----------------------|-------------------------------|
| - BLANC(S) DE POULET | 300g (haché) |
| - CIBOULETTE | 1 c à soupe |
| - CORIANDRE FRAIS | 0.5 c à soupe |
| - CUMIN EN GRAINS | 0.5 c à soupe |
| - OEUF(S) | 1 oeufs |
| - FARINE | 1 c à soupe |
| - CHAPELURE | 2 c à soupe (en fct du haché) |
| - SEL | |
| - POIVRE | |
| - SAUCE PIQUANTE | en accompagnement |

Recette:

- Hachez le poulet au robot.
- Dans un saladier, mélangez le poulet haché, la ciboulette, la coriandre, le cumin, les oeufs et la farine.
- Homogénéisez le tout.
- Ajoutez éventuellement de la chapelure en fonction de la consistance du haché.
- Formez de petites boulettes.
- Faites-les cuire dans une poêle chaude beurrée en les retournant continuellement.
- Servez avec de la sauce piquante.

Remarque:

Voir PL-379