

Boulettes de Dinde au Curry & Coco

Nombre de personnes : 8

Temps de préparation : 30 minutes

Ingrédients :

- ESCALOPE(S) DE DINDONNEAU 300g
- NOIX DE COCO 3 c à soupe
- CHAPELURE 2 c à soupe
- OEUF(S) 1
- CURRY 1 c à soupe
- FARINE 1/2 c à soupe
- SEL
- POIVRE

Recette :

- Coupez les escalopes de volaille en dés et hachez-les au hachoir à viande.
- Placez le hachis obtenu dans un plat creux.
- Ajoutez l'œuf, la noix de coco, le curry, sel et poivre.
- Ajustez la texture avec la chapelure.
- Formez ensuite des petites boulettes apéritives et roulez-les dans un peu de farine.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud jusqu'à obtention du couleur dorée.
- Servez sans attendre.



Remarque :

Servez avec du ketchup ou une sauce aigre douce piquante.