

Boulettes de Veau Sauce aux Cacahuètes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- HACHIS PORC & VEAU	550g
- CITRON(S) VERT(S)	le jus d'1/2
- CACAHUÈTES	50g
- SUCRE DE CANNE	1 c à café
- LAIT DE COCO	200 ml
- EAU	150 ml
- AIL EN POUDRE	1/2 c à café
- CHAPELURE	4-5 c à soupe
- PÂTE DE CURRY ROUGE	1,5 c à soupe
- SAUCE AU SOJA	3 c à soupe
- CORIANDRE EN POUDRE	1/4 c à café
- PIMENT DE CAYENNE	1 pincée
- OEUF(S)	1
- BASILIC	1 c à café
- SEL	
- POIVRE	un peu



Recette:

- Dans un plat creux, mélangez de hachis avec la coriandre, le piment, la sauce soja et l'œuf. Poivrez. Mélangez puis incorporez la chapelure afin d'obtenir la consistance voulue.
- Formez alors de petites boulettes et farinez-les.
- Faites-les ensuite revenir dans du beurre chaud sur toutes les faces. Réservez sur une assiette.
- Ajoutez alors dans la poêle, la pâte de curry avec l'ail. Mélangez puis mouillez avec l'eau et le lait de coco. Arrosez avec le jus du citron vert.
- Replacez les boulettes dans la sauce puis laissez mijoter doucement afin de l'épaissir. Remuez de temps en temps.
- Juste avant la fin de cuisson, saupoudrez de basilic et ajoutez les cacahuètes. Remuez encore 2 minutes. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire puis servez.

Remarque:

Accompagnez de riz Thaï.