

Boulettes de Viande au Lait de Coco et Haricots Princesse

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- HACHIS PORC & BOEUF	600g
- FILET AMERICAIN	150g
- CRÈME FRAÎCHE	3-4 c à soupe
- CHAPELURE	
- FARINE	2 c à soupe
- OIGNON(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- HARICOTS PRINCESSES	400g
- TOMATE(S)	2 noires de Crimée
- LAIT DE COCO	400 ml
- GINGEMBRE	1 c à café + un peu
- BOUILLON DE POULE	½ cube
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Équeutez les haricots puis faites-les blanchir dans de l'eau bouillante salée pendant 12 minutes. Egouttez et rincez à l'eau froide. Réservez.
- Emincez finement l'oignon.
- Dans un plat creux, placez les hachis avec la moitié de l'oignon émincé, la crème fraîche, de la chapelure, un peu de gingembre, sel et poivre. Homogénéisez le tout et formez des petites boulettes. Farinez-les légèrement.
- Emincez les gousses d'ail.
- Coupez les tomates en dés.
- Dans un grand faitout, faites revenir les boulettes dans du beurre chaud sur toutes les faces. Salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Dans le même faitout, ajoutez un peu d'huile et faites-y revenir le reste de l'oignon émincé avec les gousses d'ail. Ajoutez directement les haricots précuits. Remuez quelques instants puis arrosez le tout avec le lait de coco.
- Portez à ébullition puis baissez le feu. Introduisez alors les dés de tomates, 1 c à café de gingembre, le cube de bouillon et les boulettes. Remuez délicatement puis couvrez.
- Laissez mijoter doucement pendant 15-20 minutes en retournant les boulettes de temps en temps.
- Rectifiez l'assaisonnement. Servez bien chaud.

Remarque:

Accompagnez de *Riz Thaï aux Noix de Cajou* (DI-402)