

Boulettes de Viande Coco-Curry

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Hachis Porc & Boeuf	350g
- Filet Américain	350g
- Crème Fraîche	2 + 4 c à soupe
- Chapelure	
- Curry	½ c à soupe
- Lait de Coco	165 ml
- Oignons	½
- Huile d'Olive	
- Coriandre Frais	
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Dans un saladier, mélangez les deux hachés avec 2 c à soupe de crème fraîche, de la chapelure, sel et poivre.
- Façonnez des boulettes de 50g puis faites-les revenir dans de l'huile chaude.
- Saupoudrez de curry, mélangez puis versez le lait de coco avec les 4 c à soupe de crème restante. Rectifiez l'assaisonnement. Poursuivez la cuisson doucement à couvert pendant 15 minutes.
- Entre temps, émincez très finement l'oignon et faites-le frire dans un peu d'huile. Réservez.
- Servez les boulettes nappées de sauce curry-coco. Répartissez quelques oignons frits sur le tout et saupoudrez de coriandre.

