

BOULETTES DE POULET À LA THAÏ

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- | | |
|----------------------|------------------------------------|
| - BLANC(S) DE POULET | 1 kg (haché) |
| - CIBOULETTE | 2 c à soupe |
| - CORIANDRE FRAIS | 1 c à soupe |
| - CUMIN EN GRAINS | 1 c à soupe |
| - OEUF(S) | 2 oeufs |
| - FARINE | 2 c à soupe |
| - CHAPELURE | Suivant le consistance
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 œufs 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:

Accompagnement : Riz ou semoule