

Boulettes de Volaille au Coriandre

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- HACHIS PORC & BOEUF	400g
- BLANC(S) DE POULET	400g
- CORIANDRE FRAIS	1 c à soupe
- GINGEMBRE	1 c à café
- AIL EN POUDRE	1/2 c à café
- SAUCE AU SOJA	2 c à soupe
- ECHALOTE(S)	1
- CHAPELURE	3-4 c à soupe
- OEUF(S)	1
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Hachez le poulet.
- Dans un grand bol, mélangez tous les ingrédients.
- Façonnez les boulettes avec environ 2 c à soupe de préparation pour chacune d'elles.
- Faites-les cuire dans un peu de beurre en les saisissant de tous les côtés puis en baissant le feu et en les laissant cuire à couvert.
- Rectifiez éventuellement l'assaisonnement.

Remarque:

Servez avec une salade verte et/ou avec une sauce piquante (style chinoise au chili).

