

BOULETTES THAÏ



Temps de préparation: 2mn - Temps de cuisson: 10mn - Nombre de portions: 25

Ingrédients:

- 2 Gousses d'ail
- 50g Coriandre fraîche
- 1 Poivre rouge
- 30g Pâte de curry
- 80g Lait de coco
- 1cs Sauce de poisson
- 1cs Sauce soja
- 500g Blanc de poulet
- 1cs Farine
- 1/2cc Levure chimique

Préparation:

- Mettre l'ail et la coriandre dans le bol mixer 4 secondes vitesse 4
 - Racler les bords du bol
 - Rajouter le poivron couper en grosses lamelles, pâte de curry, le lait de coco, sauce de poisson, 1CS sauce soja, le poulet en morceaux, la farine et la levure.
 - Mixer 4 coups de turbo/ 1sec
 -
- Placer le mélange dans des petits moules.
Enfourner 20 minutes à 200°