

Boulettes de poulet



Ingrédients :

- 1 kg de blanc poulet
- 1 poivron
- 30 g de gingembre frais
- 1 botte de coriandre
- 100 g de riz cuit
- 50 g de farine
- 2 cuillères à soupe de piment d'Espelette
- 50 g de chapelure
- 1/2 sachet de levure chimique
- 2 cuillères à café de sel
- Sauce soja

Préparation :

1. Commencez par découper finement votre poulet en petits dés. Faites de même avec le poivron et le gingembre.
2. Ciselez votre coriandre.
3. Dans un grand bol, déposez le poulet, le poivron, le gingembre et la coriandre. Ajoutez-y le riz cuit, la farine, la chapelure, le piment d'Espelette, la levure chimique et le sel.
4. À l'aide du robot, pétrir le tout pendant quelques minutes.
5. Préparez vos boulettes en roulant votre préparation dans vos paumes.
6. Trempez vos boulettes dans l'huile de friture pour obtenir une texture croustillante.
7. Déposez vos boulettes dans un panier à vapeurs, et trempez-les dans la sauce soja.