



Collations

Autre

Petites boulettes de poulet épicées à la Sriracha

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Pour les boulettes

120 grammes de chapelure japonaise
500 grammes de haché de poulet
1 cuillère à café poudre de paprika
1 cuillère à soupe de persil (haché)
30 grammes de parmesan (râpé)
1 gousse d'ail (écrasée)
1 œuf
huile d'olive
poivre
sel

Pour la sauce

50 grammes chilis rouges (finement haché)
3 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
1 cuillère à soupe huile de tournesol
1 cuillère à soupe de sauce poisson
2 cuillères à soupe de ketchup
3 cuillères à café de sucre
250 millilitres de passata
3 gousses d'ail (écrasées)
1 échalote (ciselée)

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C. Mélangez tous les ingrédients, sauf l'huile d'olive et le persil, pour les petites boulettes de haché. Formez de petites boulettes et déposez-les sur la plaque de cuisson avec du papier sulfurisé. Badigeonnez-les avec de l'huile d'olive et enfournez 25 minutes.

Chauffez l'huile pour la sauce. Faites revenir l'échalote avec l'ail. Ajoutez la passata et le piment et faites mijoter 5 minutes. Incorporez la sauce poisson, le vinaigre, le ketchup et le sucre et laissez encore mijoter 10 minutes.

Mixez la sauce bien lisse dans un mixeur. Passez-la. Reversez-la dans la poêle, mettez les boulettes dedans et faites réchauffer encore un peu. Saupoudrez de persil et servez immédiatement.

Ustensiles de cuisine

Mélangeur

Passoire

