



Collations

Boulettes de scampis avec haché de poulet et sauce chili dip

Pour 4 personnes.

Ingrédients

70 grammes de maïs (en boîte)
200 grammes scampi's (épluchés et nettoyés)
250 grammes de haché de poulet
3 gousses d'ail
2 centilitres de gingembre
2 chilis rouges
1/2 citronnelle (branchette)
2 cuillères à soupe de sauce soja
4 cuillères à soupe de chapelure japonaise
3 cuillères à soupe d'huile d'arachide
1/2 avocat
1 cuillère à soupe de jus de citron vert
coriandre
1 citron vert (en quartiers)
sauce chili (douce)
poivre
sel

Méthode de préparation

Coupez les scampis en dés et mettez-les dans un plat avec le haché de poulet. Pelez l'ail et épluchez le gingembre, coupez les deux en dés très fins et ajoutez-les.

Lavez les piments, coupez-en un en fins dés, coupez le deuxième pour moitié en fins anneaux et pour l'autre moitié en fines lamelles. Hachez très finement la citronnelle et ajoutez-la avec les dés de piment au haché de poulet. Incorporez-y aussi le maïs et 3 cs de panko. Assaisonnez le tout avec de la sauce soja, poivre et sel et pétrissez jusqu'à l'obtention d'un mélange solide. Si nécessaire ajoutez encore un peu de chapelure ou d'eau.

Préchauffez le four à 200°C. Mettez du papier sulfurisé sur une plaque de cuisson. Chauffez 2 cs d'huile dans une casserole. Avec le mélange faites des petites boulettes que vous faites cuire un peu tout autour dans l'huile bouillante. Faites-les égoutter sur de l'essuie-tout, déposez ensuite les petites boulettes sur la plaque de cuisson et faites-les rôtir bien dorées 15-20 minutes dans le four.

Épluchez l'avocat et coupez-en la chair en très petits dés que vous mélangez dans un petit plat avec le jus de citron vert et les anneaux et lamelles de piment. Sortez les boulettes du four, disposez-les sur un plat et

aspergez-les du mélange de piment. Garnissez le tout avec les quartiers de citron vert et la coriandre puis servez avec la sauce chili douce.

Ustensiles de cuisine

Four

