

# Boulettes Thaï

## Ingrédients

1 poulet - Nouilles - 1 tomate - Ail - Oignon  
Citronnelle - Feuilles de coriandre - Ciboulette  
Salade - Sauce de poisson - Sauce pour nems  
Sauce soja - Huile



Préchauffez le four à 200°C.

Coupez les cuisses et les blancs de **poulet** en morceaux. Placez les morceaux de poulet, **l'ail**, **l'oignon** haché, la **citronnelle**, les **feuilles de coriandre** et la **sauce de poisson** dans le bol d'un hachoir. Mixez jusqu'à obtention d'une préparation bien liée et homogène.

Formez des boulettes pas trop grosses, en roulant de petites portions de la préparation entre les mains légèrement mouillées.

Transférez les boulettes dans un plat à four préalablement huilé. Versez un petit filet d'**huile** sur les boulettes et enfournez pendant environ 20 minutes.

À mi-cuisson, remuez les boulettes. Sortez le plat et égouttez les boulettes sur du papier absorbant. Servez avec des coupelles de **sauce pour nems** et quelques feuilles de **salade**.

Plongez vos **nouilles** dans l'eau bouillante quelques minutes, égouttez-les et terminez dans un peu de **sauce soja**.

Épluchez avec délicatesse votre tomate et faites une spirale farcie d'herbes à votre choix. Concassez la pulpe sans les pépins et placez dans votre assiette. Terminez par quelques tiges de ciboulette.



Joseph  
design.be



L'ustensile de  
la semaine !

2 poêles  
GREEN PAN  
Ø 24 & 28 cm

74<sup>90</sup> 54<sup>90</sup> €



chée de Charleroi 1 à Thorembais-les-Béguines  
info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287  
Du mercredi au samedi de 10h à 18h

