

Boulettes de viande façon thaï

Pour 3 à 4 personnes

200g de riz thaï

Salade de mangues

1 mangue

1 pointe de couteau de poudre de piment d'Espelette

1 cuil à café de sauce soja

2 cuil à café d'huile de sésame

1 cuil à soupe de cassonade

1 pincée de graines de coriandre (6-8 graines)

1 petite poignée de feuilles de menthe

1/2 citron vert (jus et zeste)

Boulettes

400g de viande hachée mélangée porc et veau

1 cuil à café bombée de curry en poudre

1/2 cuil à café de piment d'Espelette

1 œuf

1 cuil à soupe de farine

1 gousse d'ail

1/2 oignon rouge

1 citron vert (jus et zeste)

1 citron jaune (jus)

200ml de lait de coco

huile de sésame

2 cuil à soupe de farine

Faites cuire le riz, égouttez et réservez.

Salade de mangue: Ecrasez les graines de coriandre.

Dans un saladier, mélangez la sauce soja, l'huile de sésame, la cassonade, la poudre de piment d'Espelette, le jus et le zeste de citron vert, les graines de coriandre écrasées

Epluchez et coupez la mangue en morceaux, puis incorporez-les à la marinade, mélangez bien. Ajoutez les feuilles de menthe, filmez et réservez au frais.

Les boulettes: dans un saladier mélangez la viande hachée avec l'œuf, la farine, la poudre de curry et la poudre de piment d'Espelette.

Epluchez et coupez le demi oignon en petits morceaux, écrasez la gousse d'ail. Incorporez-les au mélange de viande et d'épices, mélangez bien.

Versez 2 cuil à soupe de farine dans une assiette, faites chauffer un filet d'huile de sésame dans un wok.

Prélevez un peu de farce, formez des boulettes et la roulant entre vos paumes de main, passez-les dans la farine puis faites-les dorer à feu vif dans le wok.

Quand les boulettes sont dorées, baissez le feu, versez le lait de coco, le jus du citron jaune et le jus de citron vert ainsi que son zeste, couvrez et laissez cuire 10 minutes.

Servez les boulettes accompagnées de riz thaï et de la salade de mangue et nappées de sauce au lait de coco et citrons.