***Boulettes de dinde coco-cahuète***

***Pour 4 à 6 personnes selon les appétits***

Pour les boulettes

700g de filets de dinde

3cuil à soupe de coco râpé

2 cuil à soupe de graines de sésame

1 cm de gingembre frais

3 cuil à soupe rases de chapelure de pain

2 cuil à café de poivre de Sichuan

Pour la sauce

200ml de lait de coco

100ml d'eau

95g de beurre de cacahuète

2 cuil à soupe de jus de Citron

1 cuil à soupe de vinaigre de mangue

1 pincée de graines de coriandre

1 cuil à soupe d'huile de sésame

Quelques feuilles de basilic thaï

1 à 2 cuil à café rase de maïzena

1 cuil à café d

e graines de nigelle

On commence par les boulettes: Ecrasez les baies de poivre de Sichuan et Pelez le gingembre avant de le hacher ou de le couper en tout petits morceaux.

Hachez la viande, puis dans un saladier mélangez-la avec la coco râpée et la chapelure de pain. Incorporez les graines de sésame, le gingembre frais haché, et le poivre de Sichuan écrasé.

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

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

Quand les boulettes sont dorées, baissez le feu, couvrez et laissez-les cuire environ 5 à 8 minutes en les remuant de temps en temps. Réservez au chaud.

La sauce: Dans une casserole versez le lait de coco et l'eau, ajoutez le beurre de cacahuète et faites chauffer en remuant jusqu'à ce que le beurre de cacahuète soit bien dissout dans le lait de coco.

Incorporez le jus de citron, le vinaigre de mangue et l'huile de sésame, puis les graines de coriandre écrasées et le basilic thaï ciselé. Mélangez et laissez infuser pendant 5 minutes sans faire bouillir.

Pour finir ajoutez 1 cuillère à café de maïzena, mélangez attendez quelques instant et si seulement vous jugez que la sauce n'est pas assez épaisse ajoutez une deuxième cuillère à café de maïzena, mélangez bien et coupez le feu.

Servez les boulettes de dinde nappées de leur sauce et saupoudrées de graines de nigelle et de quelques feuilles de basilic thaï.

Accompagnez de riz basmati et de quelques légumes poêlés.