

Galettes de poulet à la citronnelle

Ingédients pour 4 personnes :

- 700 g de blancs de poulet
- 20 cl de lait de coco Suzi Wan
- 2 échalotes
- 1 bâton de citronnelle
- 500 g de riz basmati
- 1 cuillère à soupe de sauce soja salée Suzi Wan
- 1 botte de coriandre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel & poivre

Préparation :

Préchauffez le four à 180° C.

Faites cuire votre riz comme à votre habitude.

Pelez les échalotes, puis hachez-les finement avec le blanc de poulet et le bâton de citronnelle.

Dans un saladier, mélangez le poulet, les échalotes, la citronnelle, le lait de coco et la sauce soja.

Assaisonnez, puis mouillez bien vos mains avant de former des galettes de 6 cm de diamètre environ.

Versez un filet d'huile d'olive dans une poêle bien chaude, puis faites cuire les galettes 1 minutes sur chaque face.

Déposez les galettes sur la plaque du four recouverte de papier de cuisson, enfournez et laissez cuire 10 minutes.

Egouttez le riz, servez les galettes avec et parsemez de feuilles de coriandre.

<http://philomavie.blogspot.com>