

Boulettes de porc aux cacahuètes (Le palais gourmand)

300g de porc haché

40 g de cacahuètes et noix de cajou broyées grossièrement

6 c . à table de sauce soya

3 c. à table de miel

1/2 c. à thé de poudre de cari

2 c. à table d'huile

Sel poivre au goût

Dans un bol, mélanger le porc haché, les cacahuètes, la poudre de cari, le sel et poivre. Façonner en boulette de la grosseur d'une balle de golf. Dans une poêle, mettre l'huile de tournesol, ainsi que le soya et le miel, remuer pour faire une sauce homogène. Mettre les boulettes à cuire à feu doux en remuant régulièrement pour qu'elles soient bien caramélisées.

NOTE: Moi j'ai fais cuire mes boulettes au four à 350°(180°) environ 20-25 minutes. J'ai mis le miel et la sauce soya dans le chaudron, y est ajouté les boulettes et j'ai chauffer pour enrober et caraméliser mes boulettes.