



Pour 8 personnes

Boulettes:

1 (4 pouces) morceau de gingembre frais, pelé, haché très finement

6 gousses d'ail, pelées et hachées finement

1 jalapeno, haché finement

2 livres (1 kg) de poulet haché

1 oeuf

1/2 tasse (125ml) de chapelure panko

1 gros bouquet de coriandre, feuilles et tiges finement hachées, quelques feuilles entières réservées pour le service

2 c. à soupe de sauce de poisson (nuoc mam)

Sel

Bouillon:

2 c. soupe d'huile de coco ou d'huile végétale

4 tasses (1litre) tasses de bouillon de poulet

2 boites de lait de coco

1 c. à café de sucre

300 g de bébés épinards

2 c. à soupe de jus de lime

Le zeste de 2 limes

2 c. à soupe de sauce de poisson (nuoc mam)

Riz blanc ou brun cuit à la vapeur, pour servir

Préchauffez le four à 425 F (210 C)

Chemisez une grande plaque de cuisson de papier d'aluminium et réserver.

Dans un bol, mélanger le gingembre, l'ail et le jalapeno.

Transférer la moitié dans un grand bol et mettre le reste de côté.

Dans le grand bol, ajoutez le poulet, l'oeuf, la chapelure panko, la coriandre finement hachée, la sauce de poisson et 1 cuillère à café de sel.

Utilisez vos mains ou une fourchette pour bien mélanger.

Utilisez vos mains ou une cuillère à crème glacée pour former des boulettes de viande de 1 pouce (2.5 cm) (environ 1 oz/30g chacune).

Déposez-les sur la plaque de cuisson préparée et enfournez pour 25 minutes.

Dans un grand chaudron, fondre l'huile de coco, et faire revenir le mélange de gingembre réservé jusqu'à ce qu'il soit parfumé, environ 1 minute.

Ajouter le bouillon de poulet, le lait de coco, le sucre et la sauce de poisson et porter à ébullition.

Ajouter les boulettes de viande et laisser mijoter jusqu'à ce que les saveurs se marient et que les boulettes de viande soient bien cuites, 5 à 8 minutes. Retirer du feu et incorporer les épinards et le zeste et le jus de lime.

Répartir le riz dans les bols, puis garnir de boulettes de viande, de bouillon et de coriandre.