

Boulettes à l'asiatique

~Ingrédients des boulettes

1 lb de boeuf haché
1 lb de porc haché
1/4 de tasse de sauce Frank's RedHot Original
6 blancs d'oignons verts, émincés (moi le vert également)
3 c. à soupe de coriandre fraîche, hachée
2 oeufs, battus
1/2 tasse de chapelure
Farine (moi grillée fait maison dans le mélange)
2 c. à soupe d'huile de sésame (ajouté au mélange de boulettes)

~Ingrédients de la sauce

1/2 tasse de sauce Frank's RedHot Original (moi un peu moins)
1/4 de tasse de sucre (moi cassonade)
1 tasse de bouillon de poulet (un peu plus)
3 c. à soupe de sauce hoisin (un peu plus)
1 c. à soupe d'ail, hachée
2 c. à soupe de gingembre, râpé
2 c. à café de pâte de tomate (un peu plus)
Coriandre, hachée
Graines de sésames, grillées

~Préparation des boulettes

1) Mélanger tous les ingrédients pour les boulettes et façonner de petites boulettes. Mettre au réfrigérateur pour 30 minutes.

2) Fariner et rissoler les boulettes dans l'huile de sésame jusqu'à l'obtention d'une légère coloration. Réserver. (moi cuit au four).

~Préparation de la sauce

3) Verser tous les ingrédients pour la sauce (sauf la coriandre et les graines de sésames) dans une casserole, faire frémir jusqu'à épaississement et ajouter les boulettes. Couvrir et réduire le feu. Laisser cuire 15 à 20 minutes.

4) Saupoudrer de coriandre et de graines de sésames grillées. Servir chaud.

~source: Antoine Sicotte (Le cuisinier Rebelle) modifier légèrement par ~Lexibule~

~Note: Comme j'ai fait cuire mes boulettes au four à 350°F. 30 minutes pour sauver du temps, j'ai mis de ma farine grillée (au goût) dans le mélange de viande avec la chapelure avant d'en faire les boulettes.

~Aussi, j'ai mis tout le vert des échalotes question de ne pas gaspiller. Mes changements seront entre parenthèses.

<http://lesmillesetundelicedelexibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule