

Boulettes de porc thaïe sauce aux piments

Préparation : 20 mn

Cuisson : 10 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

500 g de porc haché
6 gousses d'ail pilées (j'en compte 3 c'est suffisant)
2 tiges de citronnelle finement émincées
1 bouquet de coriandre ciselée
2 piments rouges épépinés et hachés
1 c à s de sucre roux
1 c à s de nuoc-mâm
1 oeuf battu
Huile d'arachide pour la friture
Sel et poivre du moulin

Pour la sauce au piments :

12 cl de vinaigre de riz blanc
2 à 6 petits piments rouges ou 1 gros finement émincés
1 c à s de sauce nuoc-mâm
1 ciboule finement émincée ((j'ai remplacé par un peu d'échalote hachée)
1/2 ou 1 c à s de sucre roux

Préparation de la sauce aux piments : mettre tous les ingrédients dans un petit saladier, remuer pour dissoudre le sucre et laisser les parfums se mélanger.

Préparation des boulettes : mélanger tous les ingrédients dans un saladier sauf l'huile.

En mouillant vos mains façonner des boulettes avec un peu de la préparation.

Verser environ 1 cm d'huile dans un wok ou une poêle, la faire chauffer et frire les boulettes par fournée de 6 jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Les égoutter sur du papier absorbant et les garder au chaud pendant le reste de la cuisson. Servir les boulettes avec la sauce au piment.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>