

# BOULETTES DE POULET ÉPICÉES, SAUCE AUX POMMES DU QUÉBEC ET AU CARI THAÏLANDAIS



## Détails

- **4 portions**
- **niveau : Très facile**
- **préparation : 20 min.**
- **cuisson : 15 min.**
- **total : 35 min.**

## Ingrédients

- *Boulettes de poulet*
- **454 g (1 lb) de poulet haché, cru**
- *1 petit piment fort épépiné et haché*
- *30 ml (2 c. à table) de feuilles de basilic thaï\* hachées*
- *10 ml (2 c. à thé) de gingembre râpé*
- *5 ml (1 c. à thé) de sel*
- *250 ml (1 tasse) de lait de coco*
- *15 ml (1 c. à table) de pâte de cari thaï\**
- *2 POMMES CORTLAND DU QUÉBEC coupées en julienne*
- *30 ml (2 c. à table) de basilic thaï\* haché*

## Étapes

Mélanger tous les ingrédients des boulettes de poulet. Façonner en boulettes en utilisant environ 30 ml (2 c. à table) de la préparation.

Dans une casserole ou un wok, chauffer 30 ml (2 c. à table) du lait de coco. Ajouter la pâte de cari, chauffer un peu, puis ajouter les boulettes de poulet en remuant doucement pour les enrober.

Ajouter les pommes et le reste du lait de coco. Porter à ébullition et laisser mijoter à couvert environ 10 minutes ou jusqu'à ce qu'un thermomètre inséré au centre des boulettes indique 80 °C (175 °F).

Rectifier l'assaisonnement. Servir les boulettes garnies de feuilles de basilic thaï.