



FICHE TECHNIQUE DE RECETTES

Croquettes de poulet aux épices, Sauce Chili

NOMBRE DE PORTIONS 10

DENREES	Quantités
500 gr de blanc de poulet 2 œufs 1 c à café de curcuma 1 c à café de sel 1 c à café de curry 1 c à café de piment doux 1 c à café de 5 épices 1 bouquet de persil concassé 100 gr de farine 1 bouquet de coriandre huile pour friture	
4 c à soupe de sauce chili 5 cl d'eau	
4 c à soupe de sauce chili 5 cl d'eau 1 c à café de sucre 2 jus de citron vert 2 c à soupe de sauce soja clair pm d'huile de sésame	

MISE EN OEUVRE

Hacher le poulet au couteau, le mélanger avec les œufs et les épices et réserver.

Concasser le persil et coriandre, et ajouter au mélange de poulet avec un peu de farine et réserver.

Former des petites boules de la taille d'une bouchée et les rouler dans la farine, tapoter pour enlever l'excédent de farine

Faire chauffer l'huile dans un poêle et faire colorer les croquettes, les sortir et égoutter sur papier absorbant (les faire réchauffer au moment 5 mn dans un four à 200 °)

La sauce :

Mélanger tous les ingrédients et disposer dans des petits bols

Dressage

Sortir les croquettes du four, les disposer sur les assiettes avec un pique en bois sur chaque croquette, servir avec un bol de sauce et de la coriandre

