Spaghettis aux boulettes de poulet colombo

Préparation : : 25 mn

Cuisson : 30 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

400 g de spaghettis
1 oignon
1 gousse d'ail
1 petit piment rouge
1 citron vert
400-500 g de blancs de poulet
1 bouquet de coriandre
1 c à s de poudre colombo
30 cl de lait de coco
1 branche de thym
1 feuille de laurier
2 c à s d'huile d'olive
Sel et poivre du moulin
Un peu de farine

Peler oignon et gousse d'ail. Retirer le pédoncule du piment, le couper en 2 dans la longueur et retirer les graines. Le hacher finement. Presser le jus du citron vert. Coupe les blancs de poulet en morceaux et les hacher dans un robot avec l'oignon, l'ail, la moitié du piment et la moitié de la coriandre. Ajouter le jus de citron vert. Assaisonner. Façonner avec les mains farinées des boulettes de la taille d'une balle de ping-pong. Dans une cocotte faire chauffer 2 c à s d'huile d'olive et ajouter les boulettes. Les faire dorer puis saupoudrer de poudre colombo et ajouter le lait de coco et 1 tasse d'eau. Mettre le thym, le laurier, le reste de piment et le reste de coriandre ciselée. Rectifier l'assaisonnement, couvrir et cuire 20 mn environ. Cuire les spaghettis al dente à l'eau bouillante salée et les égoutter. Les servir avec les boulettes et leur sauce coco.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>