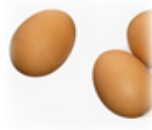


Boulettes de poulet à la purée

Ingrédients



du Poulet



des Oeufs



des Pommes de terre

Recette

Coupez les blancs de poulet en morceaux puis hachez-les.

Mélangez le poulet haché avec un œuf battu, salez, poivrez puis mélangez à nouveau.

Formez des boules de la taille d'une balle de ping-pong avec vos mains puis aplatissez-les légèrement.

Pelez les pommes de terre puis lavez-les. Coupez-les en quatre puis en huit et mettez-les dans une grande casserole.

Recouvrez-les d'eau froide, salez, couvrez et portez à ébullition. Retirez le couvercle, baissez le feu et laissez frémir jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres (vérifiez la cuisson en piquant les cubes à l'aide d'un couteau pointu). Faites chauffer une poêle avec un peu d'huile d'olive et faites revenir les boulettes, jusqu'à ce qu'elles soient cuites.

Lorsque les pommes de terre sont cuites, égouttez-les et versez-les dans un grand bol.

Ecrasez-les à l'aide d'une fourchette en ajoutant du beurre.

Vervez avec les boulettes de poulet.

Astuce 1

Si vous avez des herbes fraîches (ciboulette, persil plat, cerfeuil, estragon, etc.), ciselez-les puis ajoutez-les au poulet haché.