

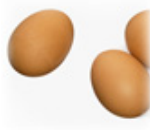
Boulettes de poulet, pommes de terre en papillote

Ingrédients



du Poulet

+



des Oeufs

+



des Pommes de terre

Recette

Lavez vos pommes de terre puis piquez-les à l'aide d'une fourchette.

Emballez-les séparément dans du papier d'aluminium puis mettez-les dans un four préchauffé à 200°C.

Faites-les cuire pendant environ 1 heure jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres (vérifiez la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau).

Pendant la cuisson des pommes de terre. :

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.

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, retirez le papier d'aluminium puis coupez chaque pomme de terre en deux dans le sens de la longueur.

Servez avec les boulettes.