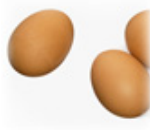


Boulettes de poulet, petits pois

Ingrédients



Poulet



Oeufs



Petits pois

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.

Plongez vos petits pois écosés dans une casserole d'eau bouillante salée puis faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Egouttez-les puis couvrez-les pour les garder chauds.

Faites chauffer une poêle avec un peu d'huile d'olive et faites revenir les boulettes, jusqu'à ce qu'elles soient cuites.

Servez avec les petits pois.