

# Boulettes de poulet à la Japonaise



## Ingrédients (4 personnes):

4 cuisses de poulet  
1 oignon  
3 belles gousses d'ail  
1 noix de gingembre  
3 cuillers à soupe de chapelure  
2 cuillers à soupe de fécule de maïs (Maïzena)  
½ cuiller à café de piment en poudre (ou 2 cuillers à café de chili paste)  
½ cuiller à café de sel fin  
1 oeuf  
Sauce teriyaki  
1 barre de KubOr (soit 2 cubes)

# Préparation:

Mettez tous les ingrédients sauf la sauce teriyaki et le bouillon cube dans votre mixeur hâchoir afin d'obtenir une purée.

Humidifiez vos mains pour former des boulettes de la taille d'une balle de golf (ou plus petites si vous préférez). Disposez-les sur une grande plaque.

Faites bouillir une grande quantité d'eau avec le KubOr et de la sauce teriyaki dans une sauteuse. Mettez les boulettes à pocher. Elles remontent à la surface lorsqu'elles sont cuites (magique!).

Videz le bouillon de votre sauteuse (vous pouvez vous en réserver, c'est ce que j'ai fait). Mettez de la sauce teriyaki puis faites dorer les boulettes jusqu'à ce qu'elles soient bien caramélisées.