

Boulettes d'agneau à l'indienne

Préparation 25 mn

Réfrigération 1 h

Cuisson 20 mn

Les ingrédients pour 4 personnes:

500 g d'agneau haché (épaule)

1 concombre

3 gousses d'ail

1 oignon

1/2 botte de coriandre

1 oeuf

20 cl de lait de coco

1 bonne cuillère à café de curry fort

1 bain de friture

Couper le chair du concombre épluché dont vous aurez retiré les graines, en morceaux et la mixer avec 1 gousse d'ail, sel, poivre et lait de coco. Réserver 1 h au frigo.

Hacher l'oignon et les gousses d'ail restantes et les mélanger dans un saladier avec l'agneau, la moitié de la coriandre ciselée, l'oeuf, le curry et du sel. J'ai pour ma part rajouter un peu de curry après avoir goûté le mélange, à vous de voir.

Confectionner des boulettes de la taille d'une noix.

Plonger les boulettes par 5 dans la friture chaude pendant 4 mn environ, elles doivent être dorées. Les sortir avec une écumoire et les mettre sur du papier absorbant.

Répartir le gaspacho de concombre dans des petits bols et parsemer le reste de coriandre. Piquer les boulettes chaudes sur des bâtonnets et servir dans des coupes individuelles (ou sur assiette) à côté des bols de gaspacho.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>