

# Boulettes de poulet

**Difficulté :** Facile

**Préparation :** 20 min / **Cuisson :** 10 min

## Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 600 g de poulet
- ✓ 1 oignon
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 1 oeuf
- ✓ 1 cuil à soupe de jus de citron
- ✓ 100 g de chapelure
- ✓ Huile d'olive
- ✓ 1 noisette de beurre

## Préparation : *Recettes de Caline*

Dans un mixeur mettre l'oignon, les gousses d'ail et le persil,  
réduire en petit morceaux.  
Réservez sur une petite assiette

Une fois le bol du mixeur débarrasser, mettre le poulet, l'oeuf, le jus de citron  
et la chapelure, mixez jusqu'à ce que tout deviennent une pâte.

Ajoutez le mélange oignon/ail et re-mixer pour réunir le tout.

Formez des boulettes de 4 cm environ.

Faites chauffer de l'huile d'olive et une noisette de beurre dans une poêle  
et cuire les boulettes jusqu'à se qu'elles soient dorer sur toutes les faces.

Servir chaud ou tiède accompagné d'une sauce au yaourt & menthe  
ou toutes autres sauces (ketchup, mayonnaise etc..)

Vous reste plus qu'à passer à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**