Pois mange-tout et boulettes de poulet au wok

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

400 grammes de poulet haché
4 gousses d'ail
6 centimètres de gingembre
1 piment espagnol (émincé)
1 bouquet de coriandre (0)
huile d'arachide
1 oignon (émincé)
500 grammes de pois gourmands
5 cuillères à soupe de sauce soja
2 décilitres de bouillon de poule
1 cuillère à soupe de fécule de maïs (diluée dans 1 dl d’eau froide par cuillère à soupe)
1 cuillère à soupe d'huile de sésame
2 cuillères à soupe de graines de sésame
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Mélangez le poulet haché, 2 gousses d’ail finement hachées, 3 cm de gingembre finement haché, un demi-piment rouge émincé, du sel et du poivre et quelques brins de coriandre ciselée. Confectionnez des boulettes de la même taille que les boulettes pour la soupe.**

2. **Faites chauffer le wok à blanc et versez-y un filet d’huile. Faites-y dorer les boulettes, retirez-les du wok et réservez-les. Faites chauffer encore un peu d’huile pour blondir l’oignon. Puis, ajoutez les pois mange-tout et faites-les revenir quelques minutes. Ajoutez le reste de l’ail émincé, du gingembre et du piment rouge. Nappez de sauce soja et mélangez bien. Remettez les boulettes dans le wok. Ajoutez le bouillon de poule et portez à ébullition. Ajoutez la fécule de maïs diluée. Laissez réduire pour obtenir une sauce liée. Aspergez d’huile de sésame.**

3. **Garnissez avec le reste de la coriandre et les graines de sésame.**