Bouillon de poivron pointu et boulettes

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

2 poivrons pointus
1 l de bouillon de poule
500 grammes de poulet haché
4 centimètres de gingembre
1 bouquet de coriandre
huile d'olive
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Pelez le gingembre, et émincez-le.**
2. **Hachez la coriandre.**
3. **Incorporez le gingembre et la coriandre au poulet haché.**
4. **Salez et poivrez.**
5. **Réalisez des boulettes de taille moyenne.**
6. **Coupez les poivrons pointus en deux dans le sens de la longueur, et retirez les graines.**
7. **Détaillez la chair, puis faites revenir dans l'huile d'olive.**
8. **Arrosez de bouillon de poule, et portez à ébullition.**
9. **Salez et poivrez.**
10. **Ajoutez les boulettes, et poursuivez la cuisson jusqu'à ce qu'elles soient cuites.**
11. **Accompagnez de riz ou de pain.**