Boulettes de riz au sésame avec viande de boeuf



Produits Bresc utilisés



Bresc Curry rouge thaï 450g



Bresc Purée d'ail 1000g



Bresc Purée de citronnelle 450g



Bresc Purée de gingembre 450g

Ingrédients

8

Pour les boulettes

- 400 g de riz pandan
- 2 feuilles de citron vert
- panko
- 2 œufs fouettés
- farine
- graines de sésame blanc et noir
- salade
- coriandre
- citron vert en quartiers

Pour la viande hachée

- 10 g de purée de citronnelle Bresc
- 10 g de Thai red curry Bresc
- 400 g de boeuf haché
- 30 g de ketjap
- 3 g de purée de gingembre Bresc
- 1 œuf
- 4 c.à.s. de panko
- 20 g de sauce d'huître
- 10 g de coriandre hachée
- 20 g de sauce de poisson (Nuoc-mâm)
- huile de tournesol pour la cuisson

Pour la trempette

- 2 dl de ketjap
- 2 citrons verts (zeste et jus)
- 15 g de sauce de poisson (Nuoc-mâm)
- 10 g de coriandre hachée
- 10 g de purée de citronnelle Bresc
- 10 g de purée d'ail Bresc
- 4 g de purée de gingembre Bresc

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000

Méthode de préparation

Pour la trempette, mélanger tous les ingrédients ensemble et laisser infuser. Cuire le riz à la vapeur avec les feuilles de citron vert et laisser refroidir. Pour la viande hachée, bien mélanger tous les ingrédients ensemble et pétrir en un haché ferme. En faire des petites boulettes et faire juste cuire dans un peu d'huile. Les laisser refroidir.
Prendre un peu de riz, l'aplatir sur une feuille de film plastique et l'enrouler autour d'une boulette de haché. Fermer le film plastique pour bien serrer la boulette et réserver au réfrigérateur.
Préchauffer la friture à 180 degrés.
Mélanger les graines de sésame avec le panko et rouler les boulettes dans la farine, puis dans l'oeuf et enfin dans le panko. Faire dorer les boulettes dans la friture et les laisser égoutter sur l'essuie-tout. Dresser avec un peu de salade, la trempette, la coriandre et du citron vert.