

**Temps de cuisson :** 20 minutes

**Temps de préparation :**

**Degré de difficulté :** Facile

**Portion :** Environ 20 boulettes



## Boulettes de dinde glacées à la sauce Hoisin

### Ingrédients :

- 700-800 gr de viande hachée
- 1/2 oignon émincé
- 2 gousses d'ail émincées
- 3 c. à table de sauce soya
- 3/4 tasse de sauce Hoisin Blue Dragon
- 1 c. à thé de poivre de Cayenne
- 2 c. à thé de gingembre en poudre
- 1/2 tasse de chapelure
- 1/2 tasse d'eau
- 1 oeuf
- Sel et poivre

### Marche à suivre :

1. Assaisonner la viande avec le sel et le poivre.
2. Dans un grand bol, mélanger la viande, la chapelure, l'oignon, et l'oeuf. Mélanger pour ça devienne bien homogène.
3. Mouiller ses mains et façonner de belles boulettes avec la viande.
4. Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle à feu moyen-vif. Faire dorer les boulettes. Quand elles sont bien dorées de tous les côtés, ajouter l'ail, la sauce soya, le sauce Hoisin, la cayenne, le gingembre et l'eau. Couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 15-20 minutes.
5. Servir sur du riz.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2014/09/boulettes-glacees-la-sauce-hoisin.html>