

GALETTES DE PORC, MAÏS & CORIANDRE

Pour 6-8 galettes

Préparation : 15 min

Cuisson selon l'épaisseur des galettes : 3-4 min sur chaque face



- 300 g de porc haché**
- 1 petite boîte de maïs (140 g)**
- 1 œuf**
- 2 gousses d'ail**
- 1 petite noix de gingembre**
- 1 oignon tige**
- 1 cuillère à soupe de farine de riz**
- 1 petit bouquet de coriandre**
- 1 cuillère à soupe de sauce soja**
- 1 cuillère à soupe de nuoc mam**
- piment d'Espelette**
- poivre**
- huile de colza pour la cuisson**

Dans un robot, hacher la viande de porc déjà coupée en gros dés avec la moitié du maïs. Verser la viande dans un bol et y ajouter la sauce soja, le nuoc mam, le reste du maïs, l'oignon tige émincé, la coriandre ciselée, le gingembre râpé, l'ail pressé, l'œuf battu et enfin la farine de riz, le piment d'Espelette et un peu de poivre. Bien mélanger puis former des galettes.

Faire chauffer un peu d'huile de colza dans une poêle et y faire revenir les galettes sur chaque face, à feu moyen-doux, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et cuites à cœur.

Servir avec ce qu'il vous plaira.