

## Boulettes au curry des Gremlins



### Pour 4-5 personnes

#### Pour les boulettes

- 600 g de bœuf haché
- 2 cm de gingembre
- 3 gousses d'ail
- 1 petit oignon
- 1 œuf
- 1 cuillère à café de curry en poudre
- 2 cuillères à café de garam masala
- ½ cuillère à café de cumin moulu
- 2 cuillères à soupe de coriandre ciselée (Monsieur P. pour mi)
- 2 cuillères à soupe de chapelure
- Sel, poivre

#### Pour la sauce

- 20 cl de lait de coco
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomate
- ½ cuillère à café de curcuma
- 1 cuillère à soupe de sauce soja sucrée
- 3 cuillères à soupe de persil ciselé (Monsieur P. pour moi)

Emincer finement l'oignon, râper le gingembre et écraser l'ail avec un presse ail (on peut aussi le râper).

Dans un saladier, mettre tous les ingrédients des boulettes et mélanger soigneusement. Alors là, pas de délicatesse hein, on y va à la main, sinon c'est pas mélangé correctement.

Façonner de petites boules de la taille d'une balle de ping-pong, environ. C'est très ludique, si vos Gremlins sont plus motivés que les miens, vous pouvez même les recruter pour vous aider.

Déposer les boulettes sur une assiette et les laisser reposer une demi-heure.

Dans une grande poêle, faire chauffer une cuillère à soupe d'huile neutre, puis faire dorer les boulettes sur toutes les faces. Attention en les retournant, elles sont fragiles.

Lorsqu'elles sont bien dorées, verser le lait de coco, ajouter le concentré de tomate, la sauce soja, le sucre et le curcuma. Mélanger, couvrir et laisser cuire une vingtaine de minutes à feu doux.

Goûter, ajouter du sel et du poivre si besoin puis ajouter le persil ciselé.

Servir avec un bon riz basmati et se battre avec les enfants pour la dernière boulette qui reste dans le plat.