

# zeste

## Boulettes à l'asiatique

par ANTOINE SICOTTE

Quantité : **4 portions** (8) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **1 h**

Préparation **10 min**

Cuisson **20 min**

Repos **30 min**

PUBLICITÉ

### Ingrédients

15 ml (1 c. à soupe) d'huile de sésame

30 ml (2 c. à soupe) de beurre

#### BOULETTES

450 g (1 lb) de boeuf haché

450 g (1 lb) de porc haché

6 blancs d'oignons verts, émincés

45 ml (3 c. à soupe) de coriandre fraîche, hachée

30 ml (2 c. à soupe) d'huile de sésame

2 oeufs, battus

60 ml (1/4 tasse) de sauce Frank's RedHot Original

30 ml (2 c. à soupe) de sirop d'érable

125 ml (1/2 tasse) de chapelure

De la farine en quantité suffisante

#### SAUCE

125 ml (1/2 tasse) de sauce Frank's RedHot Original

### Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients pour les boulettes (sauf la farine) et mettre réfrigérateur pour 30 minutes.
2. Avec les mains, façonner de petites boulettes. Fariner et rissoler les boules dans l'huile de sésame et dans le beurre jusqu'à l'obtention d'une légère coloration. Réserver.
3. Verser tous les ingrédients pour la sauce (sauf la coriandre et les graines de sésames) dans une casserole, faire frémir jusqu'à épaississement, puis ajouter les boulettes dans la sauce. Couvrir et réduire le feu. Laisser cuire 10 minutes.
4. Saupoudrer de coriandre et de graines de sésames grillées. Servir chaud.



PUBLICITÉ

► [Voir la vidéo de la recette](#)



65 ml (1/4 tasse) de sucre

250 ml (1 tasse) de bouillon de poulet

45 ml (3 c. à soupe) de sauce hoisin

15 ml (1 c. à soupe) d'ail, hachée

30 ml (2 c. à soupe) de gingembre, râpé

10 ml (2 c. à thé) de pâte de tomate

Coriandre, hachée

Graines de sésames, grillées

