



Bouillon de poivron pointu et boulettes



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 poivrons pointus
1 l de bouillon de poule
500 grammes de poulet haché
4 centimètres de gingembre
1 bouquet de coriandre
huile d'olive
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Pelez le gingembre, et émincez-le.
- 2.** Hachez la coriandre.
- 3.** Incorporez le gingembre et la coriandre au poulet haché.
- 4.** Salez et poivrez.
- 5.** Réalisez des boulettes de taille moyenne.
- 6.** Coupez les poivrons pointus en deux dans le sens de la longueur, et retirez les graines.
- 7.** Détaillez la chair, puis faites revenir dans l'huile d'olive.
- 8.** Arrosez de bouillon de poule, et portez à ébullition.
- 9.** Salez et poivrez.
- 10.** Ajoutez les boulettes, et poursuivez la cuisson jusqu'à ce qu'elles soient cuites.
- 11.** Accompagnez de riz ou de pain.