



Boulettes de dinde au cœur coulant de mimolette



6

Difficulté



15 min



-



15 min

En ce lundi ensoleillé, une petite recette réalisée il y a quelques temps et que je ne vous avez pas encore dévoilée...



Ingrédients :

- 6 blancs de dinde
- 200g mimolette
- Quelques gouttes de Tabasco
- Feuilles de coriandre
- 3 cuil à soupe de sauce soja

Préparation :

Mixer les blancs de dinde avec quelques gouttes de Tabasco, quelques feuilles de coriandre et la sauce soja.

Couper des dés de mimolette. Faire des boulettes de viande autour des dés de mimolette.

Faire dorer les boulettes dans une poêle à fond épais, avec un peu d'huile d'olive pendant environ 10-15 minutes.

Les boulettes sont prêtes à être dégustées, vous pouvez les servir avec une sauce soja. Bon appétit...