

Les perles dorées



Ingredients:

- ✓ 300g de riz cuit
- ✓ 150g de poulet cuit
- ✓ 1 petite boîte de maïs
- ✓ 2 C à soupe de farine
- ✓ 3 brins de coriandre
- ✓ 2 brins de persils
- ✓ Sel, poivre
- ✓ Huile pour la friture

*Ecole Sacré coeur
Classe de CM2B*



Les perles dorées



Préparation :

- ✓ Ciseler la coriandre et le persil.
Emietter le poulet cuit.
Egoutter le maïs.
- ✓ Mélanger dans un saladier, le riz, le poulet, le maïs et les herbes.
Assaisonner de sel et de poivre.
Ajouter un œuf battu et mélanger.
- ✓ Humidifier légèrement les mains.
Former des petites boules.
- ✓ Battre l'œuf restant dans un bol.
Déposer de la farine dans une assiette.
Tremper chaque boulette dans l'œuf battu et la rouler dans la farine.
- ✓ Chauffer un filet d'huile dans une poêle.
Dorer les boulettes 2 à 3 min de chaque côté jusqu'à une coloration bien dorée.
- ✓ Egoutter sur du papier absorbant.
Placer sur assiette.
Déguster chaud de préférence.