

# Boulettes de volaille asiatique

## Ingrédients:

3/4 tasse de riz basmati  
1 livre de poitrines de poulet  
2 gousses d'ail  
1 oignon  
1 petit morceau de gingembre frais  
5 branches de coriandre fraîche  
1 oeuf  
4 c. à thé de sauce soya  
sel, poivre au goût  
3 feuilles de laitue

## Instructions:

- 1- Faire tremper le riz 30 minutes dans l'eau froide dans le **Mélangeur rapide**.
- 2- Couper les poitrines de poulet en cubes avec un **couteau Série universelle**, déposer dans le **Hachoir Gagne-Temps** et hacher.
- 3- Mettre le poulet dans un **Fourre-Tout**.
- 4- Laver la coriandre et l'essorer dans la passoire/essoreuse du **Rapido-Chef Pro**.
- 5- Couper la coriandre en 3 avec un **couteau Série universelle**.
- 6- Éplucher le morceau de gingembre avec un **couteau Série universelle**.
- 7- Mettre l'ail, l'oignon, le gingembre et la coriandre dans le **Hachoir Gagne-Temps** et hacher.
- 8- Ajouter au poulet avec l'oeuf, la sauce soya, le sel et le poivre et mélanger le tout avec la **spatule en silicone**.
- 9- Égoutter le riz dans la **Passoire Double**.
- 10- Former des boulettes de tailles égales avec le mélange de poulet à l'aide de la **cuillère à table** de l'ensemble cuillères à mesurer et rouler dans le riz.
- 11- Tapisser la passoire inférieure de l'**Intelli-Vap** de feuilles de laitue et déposer les boules de poulet dessus.
- 12- Mettre 400 ml d'eau froide dans le réservoir de l'**Intelli-Vap** et mettre la passoire inférieure de l'**Intelli-Vap** avec le couvercle par-dessus.
- 13- Cuire au micro-ondes 15 minutes à 80% et laisser reposer 5 minutes.
- 14- Servir avec une sauce aigre douce ou une sauce soya.