

## Boulettes de poulet au jambon, sauce moutarde

Pour 4 personnes:

### Pour les boulettes:

500 g de blancs de poulet  
le jus d'un citron  
de la sauce soja  
75 g de jambon serrano  
1 gousse d'ail  
2 cs persil haché  
2 cc de chapelure  
1 oeuf  
sel, poivre

### Pour la sauce:

2 gousses d'ail  
1 oignon  
2 cc d'huile  
50 g de cognac  
125 g de pommes de terre  
30 g de moutarde  
1 cc de fond de volaille déshydraté  
500 g d'eau



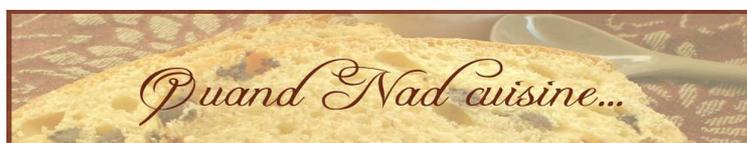
Détailler le poulet en morceaux et les mélanger avec le jus de citron agrémenté de sauce soja (quantité selon vos goûts). Couvrir et réserver au moins 1h au réfrigérateur.

Dans le bol du thermomix, placer le jambon serrano et donner **3-4 impulsions de turbo**. Réserver.

A la place, placer le reste des ingrédients, à savoir, le poulet égoutté, l'ail écrasé, le persil haché et la chapelure. Saler (peu à cause de la sauce soja et du jambon) et poivrer. Mixer **12 secondes** en montant progressivement **de la vitesse 5 à 10**. Ajouter le jambon réservé et mélanger **10 sec à vitesse 2**.

Façonner des boulettes avec la préparation obtenue et les placer dans le varoma.

Rincer le bol puis y placer les gousses d'ail pelées et dégermées ainsi que l'oignon pelé en morceaux. Mixer **3-4 sec à vitesse 5**. Racler les parois avec la spatule et verser

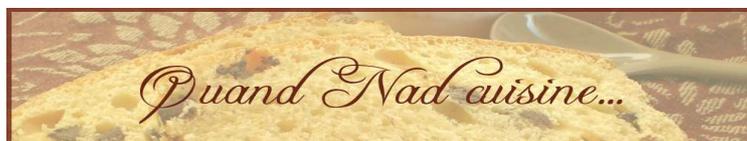


<http://quandnadcuisine.over-blog.com>

l'huile. Programmer 7 min à vitesse 1, température varoma. Ajouter le cognac et la pomme de terre lavée et en morceaux. Oter le gobelet et régler 2 min à vitesse 1, température varoma.

Ajouter ensuite la moutarde, le fond de volaille et l'eau. Placer le varoma sur le bol et programmer 20 min à vitesse 1, température varoma. Mixer ensuite la sauce 30 sec en montant progressivement à la vitesse 10.

Servir aussitôt les boulettes nappées de sauce, accompagnées de riz.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>