Boulettes, quinoa, pickles de carottes de Cyril Lignac

20mn

INGRÉDIENTS : 4 PERS.

• PICKLES DE CAROTTES :

- 1 à 2 carottes épluchées et lavées coupées en très fines tranches de 1 mm
- 3cl de vinaigre balsamique blanc ou vinaigre de riz
- 16cl d'eau
- 1/2 cuil. à soupe de sel
- 3 cuil. à soupe de sucre roux
- 3 graines de poivre

• BOULETTES :

- 500g de viande de porc hachée nature
- 1 cuil. à soupe de gingembre haché
- 4 gousses d'ail épluchées et hachées
- 1 cuil. à soupe de sauce sriracha
- 1 cuil. à soupe de sauce poisson ou sauce soja
- 1 cuil. à soupe de sucre
- 1 cuil. à soupe de maïzena

• SAUCE ÉPICÉE :

- 2 cuil. à soupe de mayonnaise
- 3 cuil. à soupe de yaourt grec
- 1 cuil. à soupe de sauce sriracha

1.

Dans une casserole, mélangez le vinaigre avec le sucre, le sel et l'eau, portez à ébullition, ajoutez les graines de poivre. Plongez les bandes de carottes. Éteignez le feu et laissez mariner 25 minutes.

Astuce : Vous pouvez faire vos pickles avec n'importe quel légume et les garder au frais quelques semaines.

2.

Dans un petit saladier, mélangez la viande avec le gingembre, l'ail, la sauce sriracha, la sauce poisson, le sucre et la maïzena. Formez des petites boulettes. Dans une poêle, versez un trait d'huile, faites-les cuire pour qu'elles dorent complètement. Astuce : vous pouvez passer les boulettes au congélateur pour les durcir un peu avant de les cuire.

3.

Pendant la cuisson des boulettes, dans un petit saladier, mélangez la mayonnaise avec la sauce sriracha et le yaourt.

4.

Dans des bols à fond plat, déposez le quinoa chaud, ajoutez le sésame, déposez les chips de carottes et les boulettes, versez quelques cuillerées de sauce dessus et des feuilles fraîches pour décorer.