

# Station gourmande

*Découvrir les saveurs et mets du monde*

En imaginant la recette, je n'avais pas pensé à la texture finale mais uniquement à leur goût. Et je ne suis déçue ni par le goût, ni par la texture. Je pense qu'elles vont m'être **souvent réclamées** à mon plus grand plaisir. Elles sont **légères, moelleuses et très parfumées**.

Sans vouloir vous influencer, si vous les essayez vous les adopterez comme moi pour **l'apéro** ou pour un **Mezzé**.



300 g de blancs de poulet  
2 petites courgettes  
1 œuf  
3 cs de farine de pois chiche  
1 cc de coriandre moulue  
1/2 cc de gingembre en poudre  
Sel  
Huile

Coupez les **blancs de poulet** en fines lanières. Lavez les **courgettes** et râpez-les.



Mélangez les deux ingrédients, avant d'ajouter le reste des ingrédients, il est nécessaire qu'une bonne répartition soit faite entre le poulet et les courgettes. Je vous conseille d'y mettre les mains ou une fourchette.

Cassez un œuf et mélangez.

Ajoutez une à une les cuillère de **farine de pois chiche** et bien mélanger.

Incorporez la **coriandre moulue**, le **gingembre en poudre** et le sel.

Laissez reposer au frigo **20 à 30 minutes**.

Faites chauffer dans une poêle de l'huile.

A l'aide d'une petite cuillère, faites des **boulettes** de la taille de votre choix. J'en ai fait **18**.

Faites les dorer des deux côtés avant de les poser sur une feuille de papier absorbant.

**Régalez-vous**. Vous pouvez les manger **nature** ou avec une simple **sauce au yaourt** (yaourt, sel, coriandre moulue, menthe fraîche)