

## *Les boulettes de poulet aux fines herbes*



Pour changer des boulettes de viande hachée j'ai tenté les boulettes de poulet haché. C'est un peu plus sec que du bœuf mais au niveau de la ligne c'est génial ☺

### *Ingrédients*

500g de poulet haché (vous pouvez demander à votre boucher)  
1 oeuf  
1 oignon  
2 gousses d'ail  
Sel, poivre, paprika et herbes de Provence  
Un filet d'huile d'Olive

### *Préparation*

Préchauffez votre four à 180°.

Mixer les oignons et l'ail.

Dans un saladier, mettez votre poulet haché, votre mix oignons/ail, votre œuf, le sel, le poivre, les herbes et le filet d'huile d'olive. Mélangez le tout.

A l'aide de vos mains, *façonnez de petites boulettes que vous placerez dans un plat allant au four.*

*Enfournez pendant une trentaine de minutes.*

*Vous boulettes doivent être dorées.*

*Pour une jolie présentation, vous pouvez mettre vos boulettes sur des pics à brochettes.*

*Servez chaud ou froid avec une salade verte.*



**Karelle Vignon**  
**De ma cuisine à la vôtre – Bon Appétit!**

[www.lesgourmandisesdekarelle.com](http://www.lesgourmandisesdekarelle.com)

<https://www.facebook.com/lesgourmandisesdekarelle>