



Boulettes de légumes au bouillon et nouilles

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 boîte de maïs d'aucy de 185 g
- 1 boîte de petits pois extra fin d'aucy de 280 g
- 150 g de pommes de terre en robe des champs
- 1 jaune d'œuf
- 2 cuillères à soupe de chapelure fine
- 1 c. à soupe de fromage frais à tartiner Philadelphia
- 1 cuillère à soupe de basilic frais haché
- 1 pincée de piment doux

- 3 cuillères à soupe de farine
- Sel

Pour le bouillon

- 1 litre de bouillon de poule
- 1 oignon
- 1 pincée de piment doux
- 1 cuillère à café de gingembre frais râpé
- 150 g de nouilles chinoises
- Huile d'olive
- Sésame noir

1. Égouttez le maïs, les petits pois extra fin d'aucy et réservez.
2. Écrasez les pommes de terre avec le jaune d'œuf, le fromage et la chapelure dans un saladier.
3. Ajoutez les petits pois, le maïs, le basilic, le piment et le sel.
4. Mélangez et formez des boulettes à l'aide d'une petite cuillère, disposez la farine dans une assiette creuse et faites rouler les boulettes dedans.
5. Faites chauffer une casserole avec un filet d'huile d'olive et faites fondre l'oignon avec le gingembre pendant 5 minutes à feu doux.
6. Ajoutez le jus de poule et portez à ébullition.
7. Plongez les pâtes et laissez cuire selon le temps indiqué sur le paquet.
8. Ajoutez ensuite les boulettes de légumes et laissez frémir pendant 10 minutes.
9. Parsemez de graines de sésame noir, servez aussitôt

L'astuce d'aucy

Vous pouvez varier les épices dans les boulettes de légumes en les parfumant au curcuma, paprika ou aux herbes