

Mijoté de Coco de Paimpol, boulettes de poulet au gingembre

Pour quatre personnes

400 g de Coco de Paimpol frais
1 litre de bouillon de volaille
1 poivron jaune
1 poivron orange
3 cébettes
2 gousses d'ail rose de Lautrec
600 g de filet de poulet haché
1 cuillerée à café de gingembre frais haché
1 citron jaune non traité
1 œuf
2 cuillerées à soupe de mie de pain rassis
1 filet d'huile d'olive
2 brins de persil plat
quelques feuilles de basilic

Faites cuire les Cocos de Paimpol trois quarts d'heure dans le bouillon de volaille.
Pendant ce temps, dans un saladier, mélangez le poulet haché avec le gingembre, l'œuf, la mie de pain trempée dans le jus de citron, le zeste haché, du sel et du poivre. Malaxez bien et formez des petites boulettes de la taille d'une noix.
Taillez les poivrons en quartiers et épluchez-les. Coupez des lanières et faites-les suer à feu doux dans une poêle avec l'huile d'olive. Ajoutez les cébettes taillées en tronçons de 3 cm et les gousses d'ail hachées. Déposez aussi les boulettes de poulet dans la poêle et faites-les dorer 6/7 minutes de chaque côté en surveillant la coloration.
Mélangez les cocos égouttés avec les poivrons et les cébettes, répartissez dans quatre assiettes creuses. Parsemez les cocos de Paimpol de persil plat ciselé et de feuille de basilic, déposez les boulettes de poulet et dégustez bien chaud.

