

Croquettes de riz à la thaïlandaise



Entrée **Facile**

Préparation : 45 mn

Cuisson : 15 mn

Ingrédients

- 150 g de riz
- 25 cl de lait de coco
- 6 feuilles de citron
- 1 cs de gingembre frais râpé
- 1 gousse d'ail
- 0,5 cc de cumin
- 2 cs de coriandre
- 2 cs rases de farine de riz
- 1 tomate
- sel

Préparation

- 1 Faire chauffer le lait de coco et y mettre les feuilles de citron. Laisser infuser 30 min. Cuire le riz et l'égoutter.
- 2 Dans un saladier, verser le riz, ajouter la gousse d'ail, le gingembre, le curcuma, le cumin, la coriandre et la tomate. Couper en petits morceaux. Retirer les feuilles de citron et verser dans la préparation. Ajouter les deux cs de farine de riz, bien mélanger et laisser reposer durant 15 mns.
- 3 Former 8 boulettes à l'aide d'une cuillère, les aplatis et les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- 4 Préchauffer le four à 180°C (th.6). Enfourner jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.

Proposé par



Nathalie

Partagez avec moi ma passion pour la cuisine, les animaux, la nature, et ce monde merveilleux de l'aromathérapie et de l'Ayurvéda.

Je serai très heureuse de votre visite, et de passer quelques moments ensemble.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

