



Autres volailles

Boulettes de dinde aux herbes



30 min 15 min 15 min **0** **175**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les boulettes

4 **Escalope(s) de dinde**
1 **Oignon(s)**
1 c. à café **Thym**
0.5 c. à café **Origan séché**
0.25 c. à soupe **Romarin**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des boulettes de dinde

- 1 Préchauffer le four à 210°C (Th.7).
- 2 Couper le escalopes de dinde en gros morceaux à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Passer la dinde morceaux dans un robot-mixeur.
- 4 Eplucher l'oignon à l'aide d'un couteau d'office et l'émincer finement à l'aide d'un couteau éminceur.
- 5 Dans un saladier, mélanger les blancs de dinde, l'oignon, le thym, l'origan et le romarin. Assaisonner de sel et de poivre.
- 6 Former des boulettes de la taille d'une noix et les enfiler sur des pics à brochettes.
- 7 Disposer les brochettes de dinde sur un plat allant au four et enfourner pendant 15 minutes.

Étape 2

Dressage

- 1 Sortir les brochettes du four, dresser dans des ramequins et servir immédiatement.