

Boulettes de viande Tex-Mex avec un chutney d'abricot au piment

durée totale **30 min.** 10 min. temps de préparation 20 min. temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):
2.213 kJ / 528 kcal

Matières grasses: **28,5 g** Protéines: **35,4 g**
Glucides: **29,2 g**

INGRÉDIENTS

2 portions

Pour le chutney d'abricots au piment

- 3** gros abricots
- 8** abricots secs
- 1** petite échalote
- 1** petite gousse d'ail
- 1** petit morceau de gingembre d'environ 1 cm
- 3 càs** [Assaisonnement de cuisine sucré de style Mirin Kikkoman](#)
- 3 càc** [Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman](#)
- Poivre fraîchement moulu
- Flocons de piment

Pour les boulettes Tex-Mex

- 1** gousse d'ail
- 20 g** de noix de cajou
- 300 g** de porc, de bœuf ou d'agneau haché ou un mélange des trois
- 5 càc** [Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman](#)
- Poivre fraîchement moulu
- 0,25 càc** de poudre de piment
- 0,25 càc** de poudre de curry
- 0,25 càc** de cumin

PRÉPARATION

Étape 1

Pour le chutney d'abricots, couper en petits dés les deux types d'abricots, l'échalote et l'ail. Râper le gingembre.

Étape 2

Porter le tout à ébullition avec les autres ingrédients du chutney et laisser mijoter à découvert pendant environ 10 minutes, en ajoutant un peu d'eau si nécessaire ; le chutney doit être très épais (écraser un peu si nécessaire).

Étape 3

Pour les boulettes de viande, hacher finement l'ail avec les noix de cajou et mélanger les deux avec le reste des ingrédients.

Étape 4

Former 10-12 boulettes de viande à partir du mélange de viande hachée, les faire frire dans l'huile chaude pendant 10-12 minutes et les servir avec le chutney d'abricots au piment.