**Fricandelles**

**poulet haché  
viande hachée mixte  
épices pour curry  
pâte d'ail  
sel et poivre**

Hachez la viande très finement dans le hachoir, même si vous l'avez achetée moulue. Il doit vraiment former une masse homogène, sans fibres.

Ajoutez la pâte d'ail et toutes les herbes et épices. Vous pouvez utiliser un mélange de curry tout prêt ou faire votre propre mélange personnalisé avec un choix de : gingembre, cardamome, cayenne, poivre noir, sel, coriandre, piment de la Jamaïque, paprika, clous de girofle, macis, cannelle, fenugrec et curcuma.

Faites des saucisses d'environ 10 cm de long sur 2 cm de diamètre. Roulez-les chacun séparément dans une feuille de plastique pour obtenir la bonne forme.

Faites cuire les fricandelles dans de l'eau bouillante pendant 8 à 10 minutes. Retirez-les du film pour une utilisation immédiate ou congelez-les pour les conserver. Faites frire la fricandelle décongelée ou fraîchement préparée 3 minutes à 175°C.

Servez avec des oignons frits, de la sauce et des pommes frites, ou de toute autre manière.