

Recette de Brochettes de poulet Satay !



Ingrédients pour environ 12 brochettes (4 personnes) :

- 600g de poulet
- 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- 1 cuillère à soupe de curry

- 3 cm de gingembre
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café de pâte de curry rouge
- 2 cuillères à soupe de sucre roux
- 4 cuillères à soupe de beurre de cacahuètes
- 250 ml de lait de coco
- 1 cuillère à soupe de sauce soja

+ piques en bois

+ Facultatif : cacahuètes hachées

1. Couper le poulet en lamelles dans le sens de la longueur de la poitrine de poulet. (Si vous le souhaitez vous pouvez prendre du poulet déjà coupé soit en petit filets, soit émincé.)

2. Mettre les tranches de poulet dans un bol avec l'huile d'arachide et le curry et mélanger. Couvrir et mettre 20 minutes au frigo.
3. Emincer finement le gingembre et l'ail et les faire revenir dans une casserole avec un peu d'huile d'olive. Ajouter la pâte de curry rouge et mélanger, puis rajoutez tous les autres ingrédients, soit : le sucre roux, le beurre de cacahuètes, le lait de coco et la sauce soja. Mélangez et faites épaissir à feu moyen. Réservez.
4. Piquer deux lamelles de poulet sur chaque pique en bois.
5. Dans une poêle, faites chauffer un peu d'huile d'olive (ou autre huile à choix) et faites griller les brochettes en les retournant de façon à obtenir un poulet doré des deux côtés.
6. Mettez la sauce dans un bol. Parsemez de cacahuètes hachées si vous le souhaitez et dégustez les brochettes. Servez avec un riz blanc par exemple.

Bon appétit :)