Brochettes de poulet satay, sauce cacahuète

Des brochettes de poulet marinées au curcuma et au lait de coco, grillées, servies avec une sauce cacahuète onctueuse préparée au bol.

4 personnes	25 min préparation	20 min cuisson	45 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 700 g de blancs de poulet en cubes
- 100 ml de lait de coco
- 1 c. à café de curcuma
- 1 c. à café de coriandre moulue
- 2 gousse d'ail
- 3 c. à soupe de sauce soja
- 120 g de cacahuètes grillées
- 1 échalote
- 1 c. à soupe de sucre de palme
- 1 c. à soupe de jus de citron vert
- 150 ml d'eau
- 1 c. à café de piment en flocons

Préparation

1. Mettre l'ail, le curcuma, la coriandre, la moitié de la sauce soja et le lait de coco dans le bol, puis mélanger.
   10 sec / vitesse 4
2. Verser sur le poulet, mélanger et laisser mariner 1 heure au frais.
3. Rincer le bol, y mettre les cacahuètes et l'échalote, puis broyer.
   15 sec / vitesse 7
4. Ajouter le reste de sauce soja, le sucre, le citron vert, l'eau et le piment, puis cuire la sauce.
   6 min / 90°C / vitesse 2
5. Enfiler le poulet sur des piques trempées dans l'eau, puis griller 10 minutes en retournant.
6. Servir les brochettes avec la sauce cacahuète tiède.

Le conseil de Tiha
Trempe les piques en bois 30 minutes dans l'eau pour qu'elles ne brûlent pas.

Conservation : Brochettes 2 jours au réfrigérateur ; sauce 4 jours.