Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Brochette de gambas satay kung

Ingrédients

-4 g de sel , -12 g de sucre, -500 g de scampis (16/20), -100 g de poudre pour marinade saté, -70 cl de lait de coco, -15 cl d' eau, -15 cl de vinaigre blanc, -2 Unité échalotes, -1 Unité concombre, -2 Unité piments oiseau, -2 càs d' huile végétale, -50 g de cacahuètes non-salées, -100 g de beurre de cacahuètes, -2 càs de sauce poisson (nam pla), -2 càs de sucre de palme, -1 càs de pâte de curry rouge, -3 Unité feuilles de kaffir lime,

Préparation

Sauce saté :
Faire brunir les cacahuètes au four, puis les concasser grossièrement.
Faire chauffer l'huile dans une casserole. Faire revenir dans l'huile la pâte de curry rouge, puis ajouter les feuilles de bergamote.
Ajouter 40 cl de lait de coco, le sucre de palme et la sauce de poisson.
Ajouter ensuite le beurre de cacahuètes et poursuivre la cuisson à feu doux. La sauce est prête quand le sucre aura fondu et qu'elle présente une belle consistance onctueuse. Saupoudrer la sauce de cacahuètes.
Sauce ajaad :
Couper les piments en deux dans le sens de la longueur et retirer les graines.
Hacher les échalotes finement.
Découper le concombre d'abord en deux, retirer la partie centrale, puis le découper en petits cubes d'environ 5 mm de côté.
Dans une casserole, faire chauffer l'eau mélangée au vinaigre.
Ajouter le sucre, le sel, les piments et les échalotes. Lorsque le sucre et le sel sont bien dissous, couper le feu et ajouter le concombre.
Embrocher les gambas sur les piques à brochette que vous aurez préalablement laissé tremper 30 minutes dans de l'eau froide.
Ensuite, faire mariner 2 heures dans le mélange de poudre de saté et 30 cl de lait de coco.
Faire griller les brochettes de gambas 1 minute de chaque côté et servir avec la sauce saté et la sauce ajaad.

Notes :