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

Brochettes saté à partir d'une cuisse de poulet

Ingrédients

4 cuisses de poulet, 50g de poudre pour marinade saté, 45cl de lait de coco, 4 càs de pâte de cacahuètes, 1 càs de pâte de curry rouge, 2 càs de sauce poisson (nam pla), 60g de cacahuètes grillées, 3 càs de sucre de palme, 3 feuilles de kaffir lime,

Préparation

Préparer la marinade :
Diluer la poudre saté dans 15 cl de lait de coco.
Prélever la chair de la cuisse en faisoant deux gros morceaux avec le pilon et deux gros morceaux avec le haut de cuisse. laisser tremper minimum un quart d'heure dans cette marinade. Pendant ce temps, râper l'équivalent de 2 càs de sucre de canne et concasser grossièrement les cacahuètes. Retirer la nervure centrale des feuilles de kaffir et émincer finement.
Pendant ce temps, préparer la sauce : Verser 30 cl de lait de coco dans un wok, le faire chauffer et puis rajouter de la pâte de cacahuètes et la pâte de curry rouge. Ajouter ensuite les feuilles de kaffir, cela donne une saveur encore plus agréable à la sauce, qui doit avoir une consistance assez épaisse.
Laisser cuire le tout à feu doux et terminer l'assaisonnement avec la sauce poisson, le sucre de palme et les cacahuètes pilées.
Enfiler ensuite les dés de poulet sur des brochettes de bambou et les passer au four à 180°C pendant une dizaine de minutes.

Notes :