



Sauce satay

Une recette de Lucullent ! Testé (et mangé) pour vous...

Sauce satay

Quantité : pour 250 ml de sauce - Durée totale : 10 minutes

Ingrédients

- 100 g de cacahouètes
 - 2 gousses d'ail
 - 2 cuillères à soupe (30 g) d'oignon haché
 - 1 cuillère à café de pâte de curry rouge
 - 1 cuillère à café de pâte de curry vert
 - 1 cuillère à café de Nuoc-Mâm
 - 120 ml de lait de coco
 - 2 à 3 cuillères à café de sucre roux
-

Préparation

1. Rincer et égoutter les cacahouètes 2 ou 3 fois pour en retirer le maximum de sel.
2. Eplucher et hacher finement l'ail.
3. Passer les cacahouètes avec un peu de lait de coco au mixer de façon à obtenir une pâte très fine.
4. Mélanger tous les ingrédients en rallongeant avec un peu d'eau si la sauce est trop épaisse.

Publié par Lucullent le 3 septembre 2010. Dernière modification le 9 octobre 2012.