



Brochettes de poulet sauce satay

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

A la base, les Satay sont des brochettes de viande assaisonnée, grillées et servies avec une sauce épicée, d'origine indonésienne. Dans la variante thaïlandaise proposée ici, des morceaux de poulet marinés dans du lait de coco et des épices sont grillés sur de petites brochettes puis servis avec une sauce pimentée à l'arachide.

Quantité: 4 personne - Difficulté: Intermédiaire - Préparation: 15 min - Cuisson: 10 min - Durée: 12 h

Ingrédients

- 4 escalopes de poulet
- 4 cuillères à soupe de Sauce satay

Marinade

- 1/2 cuillère à café de coriandre moulu
- 1/2 cuillère à café de cumin moulu
- 1 gousse d'ail
- 1 cm de gingembre frais
- 2 cuillères à soupe de Nuoc-Mam
- 1 cuillère à soupe de pâte de curry doux
- 120 ml de lait de coco
- 3 cuillères à soupe de sucre roux

Recette liée

- [Sauce satay](#)

Matériel et accessoires

- 12 brochettes en bois de 15 cm

Préparation

La veille

1. Éplucher et hacher finement l'ail et le gingembre.

2. Trancher chaque escalope de poulet en trois dans la longueur, puis chaque morceau en trois dans la largeur.
3. Dans un grand bol, mélanger intimement l'ail, le gingembre, le coriandre, le cumin, le Nuoc Mâm, le curry, le lait de coco et le sucre.
4. Ajouter le poulet, mélanger et laisser mariner pendant 12h.

Le jour même

1. Laisser tremper les brochettes dans de l'eau froide pendant 20 minutes.
2. Egoutter les morceaux de poulet et les piquer sur les brochettes.
3. Faire cuire les brochettes au barbecue ou au four sur une grille pendant 5 à 10 minutes, en les retournant et en les badigeonnant de marinade régulièrement.
4. Servir avec la Sauce satay.

Remarques ou suggestions

- Accompagner de riz parfumé cuit à l'eau et de **sauce au concombre**.
- Ces brochettes peuvent être préparées le jour même, en réduisant le temps de marinade du poulet. Dans tous les cas, le laisser reposer au moins 30 minutes

Ingrédients originaux

- Nuoc-Mâm
- Pâte de curry doux
- Gingembre frais
- Lait de coco