

25 juin 2008

Poulet satay en brochettes, sauce croquante aux cacahuètes



(pour 3 petites brochettes)

6 aiguillettes de poulet

Marinade :

40 ml d'huile

30 ml de sauce soja

30 ml de jus de citron (ou citron vert)

1 gousse d'ail épluchée et écrasée

1 cs de coriandre hâchée

1 cc de gingembre en poudre (ou ½ cs de gingembre frais râpé)

½ cs de sucre brun

1 cc de sauce chili (forte pour moi)

Sauce :

30 ml de beurre de cacahuètes extra-croquant

1 ½ cs de sauce soja ou 1 ½ cs de sweet chili sauce

1 cs de jus de citron (ou citron vert)

1 cs de sucre brun

1 cs d'huile de sésame

1/2 cc de gingembre en poudre (ou 1 cc de gingembre frais râpé)

½ cc de red pepper flakes (piment séché en pétales)

Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients de la marinade. Ajoutez le poulet, mélangez bien et réfrigérez jusqu'au lendemain.

Le lendemain, embrochez le poulet sur des pics à brochettes. Faites griller sur le barbecue ou préchauffez le grill de votre four et faites cuire sur une plaque recouverte de papier aluminium pendant 5 minutes environ.

Pendant ce temps, mélangez les ingrédients pour la sauce.

Servez les brochettes immédiatement avec la sauce.