

## 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.