



Les plats principaux

Saté de poulet avec sauce aux cacahouètes maison et riz basmati

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 cuillère à soupe de graines de sésame
1 cuillère à café d'huile de sésame
4 cuillères à soupe ketjap manis
300 grammes poulet
300 grammes de riz basmati
1 jeune oignon (en rondelles)
1 gousse d'ail
sel

Pour la sauce aux cacahouètes

150 grammes de cacahuètes (non salées torréfiées)
4 cuillères à soupe de beurre d'arachide
2 centimètres de gingembre (frais)
300 millilitres de lait de coco
1 citronnelle (brin)
1 gousse d'ail
1/2 citron vert
1 chili rouge
huile d'arachide

Méthode de préparation

Pressez l'ail et incorporez-y le ketjap. Coupez le poulet en lamelles et mettez-les dans la marinade. Laissez mariner 15 minutes.

Pour la sauce, taillez grossièrement le chili et le gingembre. Hachez finement la citronnelle. Mettez le tout, avec l'ail nettoyé, dans un mortier et écrasez au pilon jusqu'à obtention d'une pâte parfumée. Mixez finement les cacahouètes. Chauffez un trait d'huile d'arachide dans un wok et cuisez-y la pâte pendant 1 minute tout en remuant. Ajoutez le lait de coco et laissez réduire la sauce à feu moyen. Ajoutez le beurre de cacahouètes et le jus de citron vert et mélangez. Incorporez les cacahouètes moulues, salez et poivrez.

Cuisez le riz dans de l'eau légèrement salée. Embrochez les lamelles de poulet et faites dorer les brochettes dans de l'huile chaude. Mélangez l'huile de sésame dans le riz cuit et garnissez avec les graines de sésame et l'oignon cébette. Servez les satés avec du beurre de cacahouètes et du riz.

Astuce:

La coriandre se marie très bien avec ces satés. Vous pouvez l'utiliser pour décorer le riz!

Ustensiles de cuisine

Mortier

Mixeur

Bois à brochette

