



Les plats principaux

Brochettes de haché de poulet avec sauce sate et riz au coco

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Pour le haché

600 grammes de haché de poulet
1 cuillère à soupe d'huile de sésame
6 cuillères à soupe de serundeng
1 cuillère à soupe ketjap manis
beurre

Pour le riz

1 bouillon de légumes (cube)
300 millilitres de lait de coco
300 grammes riz (cuit)
300 millilitres d'eau

Pour les carottes aigres-douces

1 cuillère à soupe de sucre
4 cuillères à soupe de vinaigre
2 carottes

Pour la sauce saté

1 cuillère à soupe de sucre brun en poudre
6 cuillères à soupe de beurre d'arachide
1 cuillère à café de sambal oelek
2 cuillères à soupe de sauce soja
150 millilitres de lait de coco

Autres

- 2 tiges jeunes oignons (hachées finement)
- 1 poignée de feuilles de coriandre
- 1 poignée de feuilles de menthe
- 1 piment rouge (haché fin)
- 1 poignée de cacahuètes
- 1 citron vert (en quartiers)

Méthode de préparation

Épluchez les carottes dans la longueur avec un économe. Déposez-les dans un petit plat avec le vinaigre et le sucre. Laissez infuser une petite demi-heure au frigo pendant que vous faites les autres préparations.

Ajoutez tous les ingrédients pour la sauce saté dans un poêlon et chauffez à feu doux.

Mélangez ensuite tous les ingrédients pour le haché puis faites-en 8 boulettes égales. Fixez le haché sur la moitié supérieure des brochettes en bois. Chauffez le beurre dans une poêle et cuisez les brochettes de haché de poulet bien dorées sur les deux côtés.

Portez à ébullition l'eau avec le lait de coco et le cube de bouillon. Ajoutez le riz et cuisez aussi longtemps que nécessaire selon les instructions sur l'emballage.

Répartissez le riz sur les assiettes ainsi que deux brochettes de haché de poulet sur chaque assiette. Parachevez avec les carottes aigres-douces, la menthe fraîche, le jeune oignon, le piment rouge, les cacahuètes, les quartiers de citron vert et la sauce saté.

