



Collations

Autre

Brochettes à la Thaï aux cacahuètes

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Pour les brochettes

- 1 tige de citronnelle (coupée finement)
- 1 cuillère à soupe de gingembre (frais, râpé)
- 1 cuillère à café de poudre de cumin
- 1 cuillère à café de coriandre
- 1 cuillère à café de curcumin en poudre
- 2 cuillères à soupe de sauce poisson
- 4 cuillères à soupe huile de tournesol
- 2 jeunes oignons (en anneaux)
- 2 cuillères à soupe de sucre candi
- 300 grammes poulet
- 1 cuillère à soupe de graines de sésame
- sel

Pour la sauce aux cacahuètes

- 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- 2 échalotes (ciselées finement)
- 1 gousse d'ail (coupée finement)
- 4 cuillères à soupe de beurre d'arachide
- 200 millilitres de crème de coco
- 1 cuillère à soupe ketjap manis
- 1 cuillère à café de cacahuète (hachées)

Méthode de préparation

Faites une marinade avec la citronnelle, le gingembre, les graines de cumin, la poudre de coriandre, le curcuma, la sauce pour poisson et l'huile. Salez légèrement. Coupez les filets de poulet en lamelles et faites-les mariner au moins une heure.

Faites revenir les échalotes et l'ail dans l'huile. En mélangeant ajoutez le beurre de cacahuète. Ajoutez lentement le lait de coco et continuez à remuer jusqu'à ce que la sauce ait l'épaisseur souhaitée. Ajoutez le ketjap manis, mélangez et éteignez le feu. Versez dans un plat et saupoudrez dessus les cacahuètes hachées.

Enfilez les lamelles de poulet sur des petits bois brochette et cuisez-les à coeur. Saupoudrez-les de graines de sésame et de jeunes oignons et servez avec la sauce aux cacahuètes.

