



Collations

Brochette de poulet et sauce à la mangue

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 filet de poulet
1 cuillère à soupe de curry en poudre
1 cuillère à soupe de graines de sésame
beurre
1 mangue (mûre)
1 pincer de poivre de cayenne
1/2 oignon rouge (émincé)
1 poignée de coriandre (branches)
poivre
sel

Méthode de préparation

Coupez le blanc de poulet en lanières et assaisonnez-les avec le curry, le poivre et le sel. Enfilez-les sur 4 ou 6 brochettes, saupoudrez-les de graines de sésame et faites-les dorer dans du beurre jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites.

Pendant ce temps, mixez finement la chair de la mangue. Assaisonnez de poivre de Cayenne et d'une petite pincée de sel.

Répartissez la sauce à la mangue dans 4 ou 6 petits verres. Saupoudrez d'oignon rouge par-dessus et placez une brochette de poulet dans chaque verre. Décorez avec une branche de coriandre et servez immédiatement.

