

Satay de poulet, sauce aux arachides et coriandre fraîche |

Recette pour 12 tapas



Description

Petites brochettes de hauts de cuisse de poulet marinées à l'asiatique, sauce au beurre d'arachide et sauce hoisin et coriandre fraîche hachée.

L'astuce du chef

Vous pouvez aussi faire cuire vos satay de poulet sur le BBQ.

Faites tremper dans l'eau vos brochettes de bambou au moins 30 minutes à l'avance pour ne pas qu'elles brûlent.

Ingrédients

Pour les brochettes de poulet mariné

- 600 Gr Haut de cuisse de poulet désossé
- 2 Gousse(s) Ail
- 15 Gr Gingembre frais
- 1 Cuil. à thé Curcuma

- Sel et poivre
- Huile végétale

Pour la sauce aux arachides

- 45 Ml Sauce hoisin
- 45 Ml Sucre
- 60 Ml Eau
- 45 Ml Beurre d'arachide
- 1 Unité(s) Lime
- 30 Ml Arachides
- 4 Branche(s) Coriandre fraîche

- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Coupez les hauts de cuisse en cubes. Hachez finement la coriandre, le gingembre et l'ail. Faites rôtir les arachides quelques minutes au four et concassez-les. Pressez le jus de lime.

Préparation des brochettes de poulet

Dans un bol, mélangez tous les ingrédients de la marinade ainsi que les cubes de poulet avec un filet d'huile végétale.

Mélangez, salez, poivrez.

Laissez mariner entre 15 minutes et 2 heures. Enfilez environ 3 cubes de poulet par brochette et saisissez-les à feu vif dans une poêle antiadhésive.

Déposez-les sur une plaque de cuisson.

Terminez la cuisson au four pendant 8 à 10 minutes.

Préparation de la sauce aux arachides

Dans une petite casserole, mettre l'eau, le sucre, la sauce Hoisin et portez à ébullition.

Retirez du feu, incorporez le beurre d'arachide et le jus de lime en mélangeant au fouet.

Assaisonnez de sel.

Dressage des tapas

Servez les satay badigeonnés de sauce aux arachides dans vos assiettes accompagnés du reste de la sauce satay servie un petit contenant. Parsemez le tout de coriandre fraîche hachée et d'arachides concassées.

Bon appétit!