

BROCHETTES DE POULET COCO-CACAHUÈTES



4



20 min



15 minutes

INGRÉDIENTS

Pour la marinade :

4 filets de poulet de 150 g
5 g de curcuma en poudre
1 bâtonnet de citronnelle
20 g de gingembre frais
5 cl d'huile d'arachide
10 g de sucre en poudre

Pour la sauce coco-cacahuètes :

100 g de beurre de cacahuètes
3 g de pâte de piment
10 cl de lait de coco non sucré
Jus d'un citron vert
¼ de botte de coriandre fraîche

Pour la garniture :

250 g de riz basmati
40 cl d'eau
5 g de gros sel

PRÉPARATION

Pour le poulet :

Préparer la marinade, éplucher et hacher le gingembre. Emincer la citronnelle.
Dans un bol, mélanger la moitié du mélange gingembre-citronnelle, l'huile, le curcuma et le sucre.
Tailler les filets de volaille en lanières dans la longueur. Laisser mariner 20 min.
Piquer les morceaux de volaille sur des pics en bambou et les faire griller dans une poêle 2 min par face.

Pour la sauce coco-cacahuètes :

Préparer la marinade, éplucher et hacher le gingembre. Emincer la citronnelle.
Dans un bol, mélanger la moitié du mélange gingembre-citronnelle, l'huile, le curcuma et le sucre.
Tailler les filets de volaille en lanières dans la longueur. Laisser mariner 20 min.
Piquer les morceaux de volaille sur des pics en bambou et les faire griller dans une poêle 2 min par face.

Pour la garniture :

Réaliser une cuisson par absorption : rincer le riz plusieurs fois jusqu'à ce que l'eau ne soit plus trouble. Verser le riz dans une casserole et couvrir d'eau froide. Couvrir et porter à ébullition. Baisser le feu et laisser frémir pendant 10 à 12 minutes. Enlever du feu et laisser étuver pendant 3 minutes.

Pour le dressage :

Dresser le riz dans un bol ou assiette creuse. Poser les brochettes dessus et badigeonner de sauce cacahuète.
Décorer de coriandre fraîche et un quartier de citron vert. Servir le reste de la sauce à côté.



ASTUCE DU CHEF

Il est aussi possible de dresser ces petites brochettes en apéro !

