

Brochettes de poulet au Satay

Informations:

- Temps de préparation : 2h30 (marinade 2h)
- Temps de cuisson : 15 min
- Nombre de personnes : 4 personnes



Ustensiles :

- pic à brochettes
- 1 casserole
- 1 bol
- 1 couteau
- 1 planche à découper

Ingrédients :

- 800g de poulet
- 10 cl de lait de coco
- 1 cuillère à café de graines de coriandre moulues
- 1 cuillère à café de cumin moulu
- 1 cuillère à café de poivre moulu
- 1 cuillère à café de curcuma moulu
- 1 cuillère à café de curry
- 1 galanga
- 1 cuillère à soupe de citronnelle hachée
- 1 cuillère à soupe de sel
- 5 clous de girofle
- 2 cuillères à soupe d'huile végétale
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 concombre
- 1 cuillère à soupe de Sauce Satay

Instructions :

- Couper le poulet en gros dés puis réserver.
- Couper en deux le concombre puis émincer les.
- Laver, couper en deux le galanga, puis couper une moitié du galanga en lamelles. Réserver 4 de côté.
- Peler, couper en deux, retirer le germe puis émincer les gousses d'ail finement.
- Dans un bol, mélanger les graines de coriandre, les clous de girofle, 1 cuillère à café de curry, 1 cuillère à café de curcuma, les 4 lamelles de galanga, la citronnelle hachée, 1 cuillère à soupe de sel, 1 cuillère à café de poivre et l'ail.
- Mélanger le tout.
- Verser 10cl de lait de coco, ajouter le sucre et l'huile végétale puis mélanger à nouveau. Ajouter les dés de poulets et laisser mariner le tout pendant 2h au réfrigérateur.
- Enfiler les morceaux de viande sur les brochettes et réserver de côté la marinade.
- Faire chauffer le four à 220°C, placer les brochettes sur le grill puis les faire cuire de chaque côté pendant 5 minutes.
- Dans une casserole, verser la marinade et porter à ébullition pendant 5 minutes afin d'obtenir une sauce.
- Une fois que les brochettes sont cuites, les servir avec la sauce Satay et les tranches de concombre.