

Satay de poulet, sauce aux arachides, Becel 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 au Becel, sauce hoisin et coriandre fraîche hachée.

L'astuce du chef

Vous pouvez aussi faire cuire vos satay de poulet sur le BBQ. Trempez vos brochettes de bambou au moins 30 minutes à l'avance afin qu'elles ne brûlent pas.

Ingrédients

Pour les brochettes de poulet mariné

- 4 Unité(s) Haut de cuisse de poulet désossé
- 1 Gousse(s) Ail
- 10 Gr Gingembre frais
- 1 Cuil. à soupe Curcuma
- Huile végétale
- Sel et poivre

Pour la sauce aux arachides

- 30 Ml Sauce hoisin
- 30 Ml Sucre
- 45 Ml Eau
- 30 Ml Beurre d'arachide
- 1 Unité(s) Lime
- 15 Ml Arachides
- 4 Branche(s) Coriandre fraîche
- 10 Gr Becel
- Huile végétale
- Sel et poivre

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. Hachez finement 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 bien et assaisonnez de sel et poivre. Laissez mariner de 15 minutes à 2 heures. Enfilez environ 3 cubes de poulet par brochette et faites-les saisir 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 et le sucre et la sauce Hoisin et portez à ébullition. Retirez du feu et incorporez le beurre d'arachide, le Becel 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 accompagnées du reste de la sauce satay servie un petit contenant. Parsemez le tout de coriandre fraîche hachée et d'arachides concassées.

Bon appétit!