

Brochette de poulet Tandoori, sauce thai, oignons verts |

Recette pour 12 Tapas



Description

Sur une planche, toutes les brochettes sont réunies et parsemées de coriandre fraîche ciselée.

Une savoureuse sauce thaï accompagne ce plat.

Ingrédients

Marinade Tandoori

- 75 Ml Yogourt nature 10%
- 10 Gr Cari en poudre
- 3 Gousse(s) Ail haché
- 1 Cuil. à thé Flocons de chili
- 1 Cuil. à thé Cumin moulu

- Sel et poivre

Brochettes de poulet

- 600 Gr Haut de cuisse de poulet désossé
- 24 Unité(s) Pics à brochette
- 1 Unité(s) Oignon vert

- Sel et poivre

Sauce thai

- 398 Ml Lait de coco
- 8 Gr Féculé de maïs
- 0.25 Unité(s) Citronnelle
- 5 Gr Gingembre frais
- 1 Gousse(s) Ail haché
- 1 Cuil. à thé Cari en poudre
- 1 Cuil. à thé Sambal oelek
- 15 Ml Huile de canola
- 3 Branche(s) Coriandre fraîche
- 1 Unité(s) Jus de lime

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **375 F°**

Mise en place

Assurez-vous que l'ail soit haché finement.

Épluchez et coupez en biseau l'oignon vert.

Coupez en trois les hauts de cuisse de poulet (brochettes).

Nettoyez et ciselez la coriandre fraîche.

Hachez finement le bâton de citronnelle.

Rapez finement le gingembre frais.

Pressez le jus de lime.

Marinade Tandoori

Dans un bol, mélangez tous les ingrédients.

Brochettes de poulet

Mélangez tous les morceaux de haut de cuisse de poulet dans la marinade, et laissez reposer idéalement 2 heures au réfrigérateur. Munissez-vous de gants, piquez le poulet sur les pics en bois. Déposez les brochettes sur une plaque de four avec papier cuisson. Placez les brochettes dans le four durant 15 minutes environ. Assaisonnez si nécessaire à la sortie du four.

Sauce tha

Mélangez dans l'huile, la citronnelle, le gingembre, l'ail, le cari et le sambal oelek, et réservez. Mélangez la moitié du lait de coco avec la fécule dans un bol. Dans une casserole, mélangez le lait de coco avec l'huile parfumée, portez le tout à ébullition, réduisez le feu laissez mijoter la sauce 3-4 minutes.

Bon appétit!