

Poulet grillé, sauce Chien |

Recette pour 4 personnes

Description

Petites brochettes de poulet mariné et grillé avec une sauce légèrement relévée originaire des Antilles.

L'astuce du chef

Il est possible de réaliser le taillage à l'aide d'un couteau et un peu de patience, le résultat n'en sera que meilleur.

Ingédients

Sauce Chien

- 50 Gr Oignon vert
- 6 Brin(s) Ciboulette
- 4 Branche(s) Persil
- 2 Gousse(s) Ail haché
- 50 Gr Piment jalapeno
- 100 Gr Tomate
- 0.50 Unité(s) Lime
- 2 Cuil. à soupe Eau chaude
- 50 Ml Huile de canola

Poulet

- 600 Gr Haut de cuisse de poulet désossé
- 100 Gr Oignon
- 1 Unité(s) Lime
- 2 Gousse(s) Ail
- 1 Cuil. à soupe Huile de canola
- 1 Cuil. à soupe Eau

Préparation

- Temps de préparation **20 mins**

Mise en place pour la sauce chien

Ciselez la ciboulette finement.

Épluchez l'oignon, taillez-le grossièrement.

Coupez la tomate en cube.

Coupez le Jalapeno en deux ou trois morceaux.

Zestez la lime et récupérer le jus.

Hachez l'ail grossièrement.

Réalisation sauce chien

Versez tous les ingrédients dans un blender (sauf la ciboulette), ajoutez aussi l'eau et l'huile de Canola.

Lancez le blender par à-coups, assurez-vous de garder de la texture dans la sauce, on ne cherche surtout pas à la liquéfier.

Si vous n'avez pas accès à un blender, taillez finement tout les ingrédients au couteau.

Poulet

Taillez le poulet en cubes.

Hachez finement l'ail et pressez la lime.

Émincez très finement l'oignon.

Mélangez tout les ingrédients de la marinade et faites-y mariner les cubes de poulet pendant 1 heure au minimum.

Piquez les cubes de poulet mariné sur vos pics à brochette et faites le cuire sur un grill.

Servez avec la sauce chien.

Bon appétit!