

Satay Ayam et Sambal Olek maison, riz biryani

Recette pour 4 personnes

Description

Des brochettes de poulet à l'Indonesienne à base d'arachides; Riche, gouteux, un vrai délice!

L'astuce du chef

La cuisson peut se faire aussi de manière conventionnelle (four, feu).

Ingrédients

Satay Ayam

- 4 Unité(s) Haut de cuisse de poulet désossé
- 150 Gr Beurre d'arachide
- 2 Unité(s) Ail écrasé
- 2 Unité(s) Échalote française
- 75 Gr Lait de coco
- 50 Gr Kecap manis
- 100 Gr Eau
- 40 Gr Oignon frit
- 0.25 Botte(s) Coriandre

- Sel et poivre

Sambal Olek

- 300 Gr Piment thaï
- 75 Gr Ail écrasé
- 75 Gr Gingembre frais
- 1 Unité(s) Citronnelle
- 80 Gr Vinaigre blanc
- 60 Gr Sucre
- 1 Unité(s) Zeste(s) de lime

- Sel et poivre

Riz Biryani

- 2 Unité(s) Oignon
- 3 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 4 Gousse(s) Ail haché
- 250 Ml Riz basmati
- 1.50 Cuil. à thé Pâte de cari vert
- 1 Cuil. à soupe Gingembre frais
- 500 Ml Bouillon de poulet
- 375 Ml Chou-fleur
- 1 Unité(s) Carotte
- 1 Tasse(s) Petits pois
- 0.50 Tasse(s) Raisin corinthe
- 0.50 Unité(s) Pistaches

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **25 mins**
- Préchauffez votre **BBQ/four** à **400 F°**

Satay Ayam

Coupez le poulet en lanières et mettez les sur des brochettes.

Combinez tous les autres ingrédients (sauf l'eau) dans un blender et faites tourner jusqu'à temps que ce soit lisse. Rajoutez de l'eau au besoin pour avoir la bonne texture.

Trempez les brochettes dans la sauce satay et faites griller sur le BBQ ou sur une poêle à grille pour obtenir une belle caramélisation. Transférez au four pour terminer la cuisson, environ 8-12 minutes selon la grosseur.

Garnir avec des herbes fraîches et oignons frits.

Sambal Olek

Rassemblez les piments, ail, gingembre et citronnelle dans un blender. Tournez jusqu'à l'obtention d'une purée plus ou moins lisse.

Ajoutez graduellement le vinaigre.

Transférez dans une saucière et chauffez à ébullition. Enlevez du feu.

Ajoutez les zestes de lime et du sel au goût.

Riz Biryani

Épluchez et rancher les oignons. Râpez finement le gingembre et hacher l'ail finement. Détaillez le chou-fleur en petit bouquet. épluchez et taillez la carotte en brunoise.

Dans une casserole, cuire doucement les oignons dans l'huile jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajouter l'ail et poursuivre la cuisson 2 minutes. Ajouter le riz, le cari et le gingembre. Bien mélanger. Ajouter le reste des ingrédients et mélanger.

Porter à ébullition. Réduire le feu au minimum. Couvrir et cuire environ 20 minutes sans remuer. Le liquide devrait être complètement absorbé. Retirer du feu et servir.

Bon appétit!