

# Satay de poulet à la singapourienne, sauce pimentée aux arachides |

**Recette pour 12 tapas**

## Description

Brochettes de poulet grillées avec une sauce à base de cacahuètes ; riche, savoureuse, un vrai délice !

## L'astuce du chef

Vous pouvez aussi faire cuire vos brochettes sur le BBQ.

Faites tremper dans l'eau vos brochettes en bois au moins 30 minutes à l'avance pour ne pas qu'elles brûlent.

## Ingrédients

### Yakitori

- 800 Gr Haut de cuisse de poulet
- 3 Gousse(s) Ail
- 15 Gr Gingembre frais
- 15 Gr Citronnelle
- 1 Cuil. à soupe Jus de lime
- 1 Cuil. à soupe Curcuma
- 1 Cuil. à thé Cumin moulu

### Sauce arachide

- 45 Ml Sauce soya
- 45 Ml Sucre
- 60 Ml Eau
- 30 Ml Vinaigre de riz
- 45 Ml Beurre d'arachide
- 1 Unité(s) Jus de lime
- 1 Cuil. à thé Curcuma
- 1 Cuil. à thé Flocons de chili
- 3 Gousse(s) Ail

### Garniture

- 30 Gr Arachides
- 4 Branche(s) Menthe
- 2 Unité(s) Oignon vert

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **425 F°**

### Mise en place

Coupez le poulet en lanières.

Hachez finement le gingembre, l'ail et la citronnelle.

Effeuillez et hachez grossièrement la menthe.

Faites rôtir les arachides quelques minutes au four et concassez-les. Pressez le jus de lime.

Taillez en biseaux les oignons verts.

### Les brochettes

Dans un bol, mélangez tous les ingrédients de la marinade ainsi que les lanières de poulet avec un filet d'huile végétale.

Mélangez, salez, poivrez.

Laissez mariner environ 15 minutes. Enfilez une belle lanière par brochette et saisissez-les à feu vif dans une poêle antiadhésive ou sur un grill.

Déposez-les sur une plaque de cuisson.

Terminez la cuisson au four pendant 8 à 12 minutes.

### Sauce aux arachides

Dans une petite casserole, faites cuire rapidement l'ail haché avec le curcuma et les flocons de piment dans un peu d'huile végétale. Ajoutez l'eau, le sucre, le vinaigre de riz et la sauce soya et portez à ébullition. Retirez du feu et incorporez le beurre d'arachide et le jus de lime en mélangeant au fouet. Assaisonnez de sel.

### Finitions

Servez les brochettes badigeonnées de sauce aux arachides dans vos assiettes accompagnés du reste de la sauce satay servie un petit contenant. Parsemez le tout de menthe fraîche hachée, oignon vert en biseaux et d'arachides concassées.

**Bon appétit!**