

Brochettes de Poulet à la Sauce Satay



Ingrédients – Brochettes de poulet

- 1000 g de hauts de cuisse de poulet désossés
- 3 gousses d'ail émincées
- 30 ml de sauce soja
- ¼ de bouquet de coriandre fraîche (ou séchée)
- Sauce piquante au goût
- 30 ml de sirop d'érable
- 30 ml d'huile végétale

➤ Préparation de la marinade :

1. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la marinade.
2. Ajouter le poulet et bien enrober.
3. Faire mariner au réfrigérateur toute la nuit.



Préparation des brochettes

- Tremper les bâtons à brochette dans l'eau pendant 1 heure pour éviter qu'ils ne brûlent.
- Enfiler les morceaux de poulet mariné sur les brochettes.
- Éponger l'excédent de marinade avant la cuisson.

➤ Cuisson :

- Griller à feu vif pour bien saisir chaque côté.
 - Terminer la cuisson en mode indirect jusqu'à atteindre **74 °C (165 °F)** à cœur.
-

Sauce Satay

Ingrédients :

- 15 ml (1 c. à soupe) de pâte de cari rouge
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile végétale
- 200 ml de lait de coco
- 60 ml (¼ tasse) de beurre d'arachide croquant (non sucré)
- 15 ml (1 c. à soupe) de sauce soja
- 15 ml (1 c. à soupe) de jus de lime + zeste
- 15 ml d'ail émincé
- 15 ml (1 c. à soupe) de sirop d'érable
- 2,5 ml (½ c. à thé) de sauce piquante

➤ Préparation :

1. Dans une petite casserole à feu moyen, faire revenir la pâte de cari et l'ail dans l'huile pendant 1 minute.
 2. Ajouter tous les autres ingrédients.
 3. Porter à ébullition en fouettant jusqu'à ce que la sauce soit lisse et homogène (environ 2 minutes).
 4. Retirer du feu et laisser tiédir.
-

Service :

Servir les brochettes chaudes accompagnées de la sauce satay tiède.