

Satay de poulet avec sa sauce aux arachides

- 10 cuisses ou 4-5 poitrines de poulet coupées en languettes
- 1/4 de tasse de citronnelle fraîche, émincée finement
- 2 échalotes françaises ou 1/4 de tasse d'oignon rouge
- 3 gousses d'ail
- 1-2 piments chilis frais ou 1 c. à thé de piment de cayenne
- 1 pouce de galangal ou de gingembre émincé
- 1/2 c. à thé de curcuma
- 2 1/2 c. à thé de coriandre moulue
- 2 c. à thé de cumin moulu
- 3 c. à table de sauce soya
- 4 c. à table de sauce de poisson
- 6 c. à table de de cassonade
- 2 c. à table d'huile végétale

Mettre tous les ingrédients dans un robot-mélangeur (sauf le poulet) et réduire en purée lisse.

Mariner le poulet dans la marinade entre 1hrs et une nuit complète pour un maximum de saveur.

Mettre en brochettes et cuire 10 à 15 minutes sur le BBQ.

Sauce aux arachides:

- 1 tasse d'arachides grillées, non salées
- 1/3 de tasse d'eau
- 2 gousses d'ail coupées en 4
- 1 c. à thé de sauce soya
- 2 c. à thé d'huile de sésame
- 2 c. à table de cassonade
- 2 c. à table de sauce de poisson
- 1/2 c. à thé de concentré de tamarin
- 1/4 c. à thé de sambal oelek
- 2/3 tasse de lait de coco

Tout mettre dans le robot-mélangeur.

Assaisonner et rectifier par la suite selon vos goûts.

Avant de servir, réchauffer dans une casserole et servir avec les satays et un bon riz!

(Source: Kat - Douceurs au palais, recette prise chez: Eat cook and love)