

## **Brochette de poulet sauce satay**

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 500g de poulet en cubes

Marinade :

- 2 cuillères à café de sucre brun
- 1 c à café de coriandre, curcuma et cumin en poudre
- 18 cl de lait de coco

Sauce satay :

- 50g de cacahuètes grillées
- 1 c à café de sel
- 30cl de lait de coco
- 2 c à café de pâte de curry rouge(1c moins piquant)
- 2 cuillères à soupe de sucre brun
- 1/2 c à café de jus de citron

Préparation :

Mettre le poulet dans la marinade pendant au moins 2h.

Sauce : broyer les cacahuètes (du beurre d'arachide peut faire l'affaire).

Verser la moitié du lait dans une casserole, ajouter le curry, chauffer à feu doux pendant 3mn.

Ajouter la crème de cacahuète, le sucre, le jus de citron et le reste du lait de coco. Mélanger bien et laisser cuire 20 à 30 mn

Faire cuire vos brochettes de poulet. Servir avec la sauce et une salade de concombre.

On peut tout aussi bien utiliser du porc ou du boeuf en brochettes.