

Le secret du Poulet Satay onctueux

Ingrédients pour la marinade (500g de poulet)

- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à soupe d'huile neutre
- 1 cuillère à café de curcuma

Ingrédients pour la sauce onctueuse

- 150g de beurre de cacahuète pur (sans sucre ajouté)
- 200ml de lait de coco
- 1 cuillère à café de jus de citron vert ou de pâte de tamarin
- Une pointe de sauce Sriracha ou Sambal Oelek pour relever le goût

Préparation et marinade

- Faites tremper les piques en bois dans l'eau pendant au moins 30 minutes pour éviter qu'ils ne brûlent lors de la cuisson.
- Laissez mariner le poulet au réfrigérateur pendant 2 heures minimum, idéalement toute une nuit pour une imprégnation optimale des arômes.
- Si vous n'utilisez pas de beurre de cacahuète prêt à l'emploi, torréfiez légèrement les cacahuètes avant de les mixer.

Cuisson et astuces de chef

- Cuissez le mélange beurre de cacahuète et lait de coco à feu très doux pour éviter que la sauce ne tranche ou ne colle au fond de la casserole.
- Saisissez les brochettes sur un grill très chaud ou une plaque allant au four pendant 3 à 4 minutes par face jusqu'à obtenir une légère caramélisation.
- Vérifiez que la température interne du poulet atteint 74°C pour garantir une viande bien cuite tout en restant tendre.