



## Brochettes au Poulet et sa sauce cacahuètes

### Ingrédients ( pour 4 personnes )

8 escalopes de poulet  
1 gousse d'ail  
2 oignons nouveaux  
1cm de gingembre frais  
3càs de sauce de soja  
1càc de sucre roux  
1càs de curry en poudre  
150g de cacahuètes salées  
25cl de lait de coco  
1 yaourt brassé  
1 oignon  
1càs de jus de citron vert  
1càs de sucre roux  
sel, poivre

### La veille :

Dans un sac de congélation, mélanger l'ail haché, les oignons nouveaux émincés, le gingembre haché, la sauce soja, la sucre roux, le curry et le poulet coupé en lanières. Mettre au réfrigérateur.

### Le lendemain :

Mixer les cacahuètes. Réserver.

Emincer l'oignon et le faire suer dans une poêle avec 1càs d'huile d'olive. Arroser de jus de citron. Ajouter les cacahuètes, le lait de coco, le sucre roux. Mélanger.

Saler, poivrer.

Laisser épaissir et hors du feu, ajouter le yaourt brassé. Mélanger.

Enfiler les morceaux de poulet sur les brochettes et les faire cuire sur votre barbecue.

Servir les brochettes avec la sauce. Accompagner le tout de laitue émincée et de pain pita.

## Poivron au BBQ

### Ingrédients ( pour 4 personnes )

2 poivrons  
200g de gorgonzola  
des graines de cumin

Laver et couper en 2 vos poivrons.

Enlever les graines et les farcir avec le gorgonzola. Parsemer de graines de cumin.

Les mettre dans du papier alu et hop dans la braise pendant environ 15 minutes.

## Sauce BBQ

### Ingrédients

1 échalote  
1/2 oignon  
15cl de ketchup  
35cl de coulis de tomate  
2càs de vinaigre de cidre  
1càs de moutarde  
1càs de sucre roux  
1càs de sauce Worcestershire  
du tabasco  
sel de céleri  
sel, poivre

Peler et éplucher l'échalote et l'oignon. Les émincer.

Les faire revenir dans une poêle avec 1càs d'huile d'olive.

Ajouter le ketchup, le coulis de tomate, le vinaigre et la moutarde.

Laisser mijoter pendant 2-3 minutes.

Ajouter le sucre, quelques gouttes de Tabasco, une pincée de sel de céleri et la sauce Worcestershire.

Saler, poivrer.

Mélanger et laisser refroidir.

## Reblochon au BBQ

### Ingrédients ( pour 6 personnes ) :

1 **Reblochon** de 450g  
2càs de vin Blanc  
1 échalote

Découper deux grandes feuilles de papier aluminium. Déposer le **Reblochon** sur les feuilles.

Retirer un chapeau grâce à un couteau.

Éplucher et hacher l'échalote. Déposer au centre du **Reblochon**, l'échalote et le vin Blanc.

Fermer le papier aluminium et déposer votre Reblochon sur la grille du **Barbecue** et laisser cuire pendant 15 à 20 minutes.

Servir aussitôt avec des mouillettes de pain ...