



Brochettes au Poulet et sa sauce aux Cacahuètes

Ingrédients (pour 4 personnes, c'est à dire 2 brochettes par personne)

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.