

Brochettes poulet sauce cacahuète

4 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- 800g de poulet
- 1 gousse d’ail hachée
- 3 c. à s. de gingembre haché
- 10 cl de sauce soja
- 15 cl de lait de coco
- 3 c. à s. de miel
- 6 c. à s. de beurre de cacahuète
- 1 c. à s. de curry
- 1 c. à c. de cumin
- 1 c. à c. de curcuma
- c. à c. de citronnelle

La **recette**

Etape 1
Couper le poulet en petits morceaux.

Etape 2
Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients pour obtenir une sauce et ajouter le poulet.
Laisser mariner au minimum 4 heures.

Etape 3
Embrocher les morceaux de poulet sur des piques à brochettes et les déposer sur la grille du four.

Etape 4
Réchauffer la sauce restante et la mixer s’il reste des morceaux.

Etape 5
Faire cuire les brochettes 5 minutes d’un côté, puis les retourner et cuire encore 3 minutes.

Etape 6
Servir les brochettes avec la sauce.