

BROCHETTES AU PIMENT SAUCE SATAY THAÏLANDAISE

Préparation	15min
Cuisson	15min
Total	30min
Part(s)	4 personnes
Difficulté	



Ingrédients :

500 g de viande de porc	3 cuillères à soupe de beurre de cacahuètes
1 pincée de Piment Cayenne moulu FUCHS	2 cuillères à soupe de sucre
2 cuillères à café de Curry rouge moulu FUCHS	2 cuillères à soupe de jus de citron
2 cuillères à soupe d'huile d'arachide	Sel de table au sel de mer
30 g de cacahuètes salées	130 ml d'eau

Préparation :

1. Sécher la viande avec du papier absorbant, la découper en lamelles et embrocher ces dernières sur des piques en bois en formant des vagues
2. Mélanger le Curry rouge, le Piment Cayenne et l'huile d'arachide. Badigeonner les brochettes de viande avec la préparation et les réserver au frais pendant 15 minutes.
3. Hacher les cacahuètes et les faire griller à sec dans un poêle
4. Ajouter le beurre de cacahuètes et 130 ml d'eau. Porter à ébullition et rectifier l'assaisonnement avec du sucre, du jus de citron et du sel. Laisser réduire un peu
5. Griller les brochettes environ dix minutes et les servir accompagnées de sauce aux cacahuètes et éventuellement de poivron grillé.

