



Sauce satay

Une recette de Luculent! Testé (et mangé) pour vous...

Importées du Mexique au XVIème siècle, les arachides ont prospéré sous le climat tropical de l'Asie du Sud-Est. Par la suite, les cacahouètes se sont taillées une place de choix dans les cuisines indonésienne, thaïlandaise et même chinoise.

En témoigne le satay (ou saté), un condiment extrêmement populaire dont voici une recette d'origine thaïlandaise.

Quantité: 1/4 litre - Difficulté: Facile - Durée: 10 min

Ingrédients

- 100 g de cacahouètes
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe (30 g) d'oignon haché
- 1 cuillère à café de pâte de curry rouge
- 1 cuillère à café de pâte de curry vert
- 1 cuillère à café de Nuoc-Mâm
- 120 ml de lait de coco
- 2 à 3 cuillères à café de sucre roux

Préparation

1. Si elles sont salées, rincer et égoutter les cacahouètes 2 ou 3 fois pour en retirer le maximum de sel.
2. Les passer au mixer avec le lait de coco, le sucre, le Nuoc-Mâm et les deux currys, de façon à obtenir une pâte très fine.
3. Verser la préparation obtenue dans un bol.
4. Éplucher et hacher très finement l'ail et l'oignon.
5. Rajouter à la pâte aux cacahouètes. Bien mélanger.
6. Rallonger avec un peu d'eau si la sauce est trop épaisse.
7. Couvrir et réserver au frais avant de servir.

Ingrédients originaux

- Pâte de curry rouge
- Pâte de curry vert
- Nuoc-Mâm

- Lait de coco