

Brochette de volaille

AU LAIT DE COCO

sauce cacahuète

4 blancs de volaille
1 boîte de crème de coco $\frac{1}{4}$ (en épicerie asiatique)
1 zeste de citron vert
50 gr de cacahuètes
1 cuillère à soupe de Saté (en épicerie asiatique)
1 pincée de piment fort
 $\frac{1}{2}$ bouquet de coriandre fraîche

200 gr de riz blanc
 $\frac{1}{2}$ ananas
Pics en bois de 10 cm

Les brochettes

Disposer un blanc de volaille entre 2 papiers film. À l'aide d'un marteau ou d'une batte de cuisine, aplatir le blanc de volaille sur une épaisseur d' $\frac{1}{2}$ cm, avec délicatesse et régularité, sans écraser la viande. Répéter la même opération pour les 3 autres blancs de volaille.

Couper chaque blanc en 3 lanières sur la longueur. Enfiler les pics en bois dans chaque lanière comme un accordéon.

Mélanger le lait de coco, les épices, les cacahuètes concassées, le zeste de citron vert et la coriandre ciselée.

Mettre les brochettes dans un plat et arroser de la sauce cacahuète.

Laisser mariner au minimum 1h00.

Le riz

Cuire le riz à l'eau salée 20 mn et égoutter. Ajouter des cubes d'ananas et un peu d'huile d'olive ou de beurre.

Cuire les brochettes, elles sont très fines et cuisent très vite. Les cuire sur une grille pas trop proche d'une braise en fin de vie.

Griller 2 mn de chaque côté, les brochettes caramélisées ou caramélistent avec le lait de coco.

Salé et servir avec le riz ananas.
