

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

YAKITORIS DE POULET AUX CACAHUETES

Pour 4 personnes



Préparation : 25 min

Cuisson : 8 min

Marinade : 30 min

Ingrédients :

- 250 g de poulet
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- 40 g de cacahuètes
- 3 cuillères à soupe de beurre de cacahuètes
- 1/2 cuillère à café de gingembre en poudre
- 1 cuillère à soupe de sauce nuoc-nâm
- 1 citron
- 1 cuillère à café de miel
- 8 brins de coriandre hachée
- Sel et poivre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide

Préparation :

Emincez le poulet en lanières. Pelez et hachez l'oignon et l'ail. Placez le poulet dans un plat creux avec l'ail et l'oignon hachés. Saupoudrez le gingembre, la coriandre, salez et poivrez. Versez le nuoc-nâm, le miel et ajoutez le jus du citron. Couvrez d'un film et laissez mariner 30 min au frais.

Pendant ce temps, hachez les cacahuètes grossièrement.

Piquez les lanières de poulet sur des piques en bois.

Étalez le beurre de cacahuètes sur une assiette et mettez les cacahuètes hachées sur une autre. Passez les yakitoris dans le beurre puis roulez-les dans chapelure d'arachides.

Faites cuire les yakitoris dans une poêle bien chaude avec l'huile d'arachide 4 min de chaque côté.

Servir chaud en entrée avec une salade ou bien tout simplement en apéro.

www.paprikas.fr