

Sauce Satay

Je me damnerai pour cette sauce et je ne suis pas la seule, quelques uns de mes amis jouent des coudes pour avoir une part plus importante, voir s'emparent du bol, l'accaparent et vont jusqu'à le finir en narguant les autres.



Cette sauce sert d'accompagnement au **poulet satay** mais n'est pas la **marinade du dit poulet** que je vous présenterai très vite.

Nous faisons trempette avec nos morceaux de poulet mais elle peut aussi servir d'accompagnement au **tofu** ou aux **crevettes**.

Je vous la conseille vivement, un **incontournable de la cuisine thaïe ou singapourienne** et si simple à préparer. Avant ce message, je suis certaine que vous en faisiez toute une montagne.

125 ml de lait de coco
10 g de curry panang

25 g de sucre roux
7 g de nuoc mam
16 g de tamarin
35 g de cacahuètes

Faites griller les **cacahuètes** à sec sans trop les colorer et réduisez-les au mixeur ni trop fin ni trop gros.

Dans un wok ou une casserole, faites chauffer le **lait de coco**. Si vous en avez la possibilité, mettez moitié crème et moitié lait de coco.

Il n'est pas toujours facile d'acheter de la crème de coco et le plus souvent, je prépare la recette avec uniquement du lait de coco.

Lorsque le lait bout, ajoutez le **curry panang**. Vous pouvez mettre du curry rouge mais je vous conseille d'en mettre un peu moins, 7 grammes suffisent.

Ajoutez le **sucre roux** ou le sucre de palm. Je suis contente, est disponible maintenant dans mon magasin bio, du sucre de palm en poudre, bien plus facile à utiliser que les galets.

Versez le **tamarin** et le **nuoc mam**.

Vous avez ajouté tous les ingrédients **sans jamais cesser de tourner** l'aide d'une cuillère en bois ou d'une spatule.

Stoppez la cuisson, ajoutez les **cacahuètes** et laissez tiédir.

La sauce se mange tiède ou froide, elle se garde 1 mois dans un pot fermé et propre.

Qu'en pensez-vous ? Rien de bien compliqué et des ingrédients que nous utilisons souvent dans les recettes asiatiques.

Je me réjouis de pouvoir déguster cette sauce maison ce soir et je vous proposerai très vite son complément avec le poulet mariné.

Vous n'êtes pas obligé d'attendre et pensez aussi à la proposer pour des **apéro dînatoires** avec des piques de poulet cuit à la vapeur, des crevettes à la pâte filo.