

Nouvelle recette dans ma collection de brochette et je sais que vous en êtes fan!!! Celles-ci je ne les nommerai pas « yakitori » car elles sont bien différentes de celles que l'on retrouve au restaurant...



Je vais vous présenter 2 manières de réaliser une même farce; au goût elles sont radicalement différentes mais tellement bonnes l'une et l'autre!!!

Ces brochettes sont à base de viande de poulet hachée. L'une est cuite dans une panure ultra-croustillante, l'autre est enrobée de pistaches concassées. Cette deuxième version arbore une robe verte très chic comme des petites émeraudes si scintillent ... je vous le répète, elles font beaucoup d'effet sur une table bien agencée!!



### La recette pour 8 brochettes:

- 1 blanc de poulet
- 1/2 bouquet de coriandre
- 1 càc de pâte de curry
- 1/4 càc de piment fort en poudre
- sel
- 1 càc de poivre de Sichuan moulu
- pistaches concassées
- chapelure très croustillante
- 1 oeuf

Préparer le poulet en le dégraissant et en le coupant en morceaux. Mettre ces cubes de viande dans le mixer et ajouter la coriandre ciselée, la pâte de curry, le piment, le sel et le poivre.

Mixer le tout quelques secondes afin d'obtenir une « pâte ».

Laisser mariner au réfrigérateur 1 h environ pour que la viande s'imprègne

parfaitement des épices.

Pendant ce temps, décortiquer des pistaches et les pulvériser en éclats de taille moyenne à l'aide d'un pilon. Réserver.

Sortir la viande et former de billes. Réserver la moitié de celles-ci pour les paner et l'autre moitié pour les enrober de pistache.

**Panure:** plonger chacune des billes dans l'œuf battu puis dans la chapelure. Faire chauffer une poêle anti-adhésive avec un filet d'huile et dorer la viande sur toutes ses faces. Former les brochettes avec des pics en bambou.

**Pistache:** dans une main, prendre des éclats de pistache, dans l'autre une bille. Serrer la bille de viande avec les pistaches afin de les incruster tout autour. Chauffer la poêle avec un léger filet d'huile et dorer la viande. Former les brochettes avec des pics en bambou.

Déguster les brochettes bien chaudes pour savourer tout le croustillant.



**Astuces:** pour la présentation et le jeu de texture, sur une même brochette vous pouvez alterner les billes panées et celles aux pistaches. Effet garanti!!