

BROCHETTES THAÏ AU POULET (MENTHE & CITRONNELLE)



Ingrédients pour environ 8 brochettes (2 brochettes/personne) :

600 g de poulet

20 feuilles de menthe* lavées, séchées délicatement et ciselées

8-9 tiges de citronnelle*

1 CS bombée de pâte curry vert* (moins si moins piquant, là ainsi c'est assez relevé)

5 CS de sauce Nùoc Mam*

5 CS de sucre blond

1.5 blanc d'oeuf

huile olive

Mixez le poulet (j'ai pris mon robot). Dans un saladier, mettre le poulet mixé/haché, les feuilles de menthe ciselées, la sauce nùoc mam, la pâte de curry, le blanc d'œuf et le sucre, bien mélanger (avec les mains) pour que tout soit bien homogène. Mettez au frigo au moins 20 mn pour que les parfums imprègne bien la viande.

Pendant ce temps, faites tremper les tiges de citronnelle dans de l'eau froide afin d'éviter qu'elles ne brûlent durant la cuisson.

Formez les brochettes avec la viande hachée assaisonnée, autour des tiges de citronnelle (dont vous aurez coupé les extrémités et ôté les premières feuilles), il faut mouler les brochettes à la main, mouillez bien vos mains à l'eau froide entre chaque façonnage, pour que la préparation ne colle pas) ... remettez au frigo pour une dizaine mn dans un plat et mettez ensuite les brochettes dans une poêle anti-adhésive, où l'on aura mis un peu d'huile d'olive (*faites-les cuire en plusieurs fois si nécessaire, car il ne faut pas que les brochettes se touchent*). Laissez cuire sur feu moyen au départ, puis doux, jusqu'à ce que les brochettes cuisent. (environ 10-12 mn).

Servez avec une sauce Chili ou aigre douce* avec si vous le voulez et comme le propose Loukoum, des quartiers de citron vert.

**** Audrey ****

FLAGRANTS DÉLICIES by Tambouillefamily