



*Poulet satay frit à air chaud, sauce aux arachides*



*the Smart Oven® Air Fryer Pro*

**Breville**

# Poulet satay frit à air chaud, sauce aux arachides



the Smart Oven® Air Fryer Pro

Préparation 20 minutes + macération toute la nuit / Cuisson 40 minutes

Rendement 12 brochettes de 2 morceaux

## Marinade

3 c. à soupe d'huile végétale  
2 tiges de citronnelle, parties blanches seulement, émincées  
2 gousses d'ail  
2 échalotes moyennes, émincées  
2 c. à thé de curcuma  
1 c. à thé de coriandre moulue  
1 c. à thé de poivre de Cayenne  
2 c. à soupe de sucre  
2 c. à thé de sel kasher

## Brochettes

680 g (1½ lb) de cuisses de poulet sans la peau, désossées  
12 brochettes de bambou de 30 cm (12 po)

## Pour servir

Sauce aux arachides  
Concombre en tranches  
Oignon émincé

## Méthode

1. Pour la marinade: dans un mélangeur ou un robot culinaire, mélanger tous les ingrédients jusqu'à consistance lisse.
2. Couper chaque cuisse en lanières de 2 cm (1 po). Mettre dans un grand bol, ajouter la marinade et bien enrober. Couvrir et réfrigérer au moins 8 heures ou toute la nuit.
3. Insérer la grille à la position 4. Sélectionner AIRFRY/425°F (220°C) / SUPER CONVECTION/20 minutes et activer le mode Rotate Remind. Appuyer sur DÉMARRER pour préchauffer le four.
4. Enfiler 2 morceaux de poulet sur chaque brochette. Placer le grilloir dans la lèchefrite et disposer 6 brochettes sur la largeur en alternant l'orientation de chacune (l'extrémité des brochettes dépassera le grilloir).
5. Cuire 20 minutes, en retournant les brochettes au signal Rotate Remind. Le poulet sera brun foncé et grillé.
6. Répéter avec les autres brochettes.
7. Servir immédiatement avec la sauce aux arachides (recette à la page suivante).

## Trucs

Les 24 brochettes de 15 cm (6 po) peuvent remplacer les 12 brochettes de 30 cm (12 po).

Pour faciliter le nettoyage, chemiser la lèchefrite de papier parchemin ou de papier aluminium avant d'y insérer le grilloir.

# Sauce aux arachides

 Préparation 10 minutes / Cuisson 5 minutes  
 Rendement 1 3/4 tasse



the Smart Oven® Air Fryer Pro

---

1 tasse (130 g) d'arachides rôties non salées  
2 tiges de citronnelle, parties blanches seulement, émincées  
3 gousses d'ail, écrasées  
1 petite échalote, émincée  
1 morceau de gingembre de 2 cm (1 po), râpé  
1 c. à thé de flocons de piment rouge  
2 c. à soupe d'huile végétale  
½ tasse (120 ml) d'eau  
1 c. à soupe de sauce soja  
2 c. à soupe de cassonade foncée  
1 c. à soupe de jus de lime  
¼ c. à thé de sel kasher

---

## Méthode

1. *Dans le bol d'un robot culinaire Breville, moudre grossièrement les arachides. Retirer du bol et réservrer.*
2. *Dans le même bol du robot culinaire Breville, ajouter la citronnelle, l'ail, l'échalote, le gingembre et les flocons de piment et mélanger jusqu'à consistance lisse.*
3. *Dans une petite casserole, chauffer l'huile à feu moyen. Ajouter le mélange de citronnelle et faire frire jusqu'à ce que le tout soit odorant, 2 à 3 minutes. Ajouter les arachides, l'eau, la sauce soja, la cassonade, le jus de lime et le sel et bien mélanger. Réduire le feu et cuire en remuant fréquemment 3 minutes. Servir chaud ou à température ambiante. Si la sauce est trop épaisse, l'allonger avec de l'eau jusqu'à consistance désirée.*