



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 1¾ 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, émincées

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 réserver.
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.