



ENTRÉE

BROCHETTES DE POULET OU CREVETTES SATAY

POUR 10 PERSONNES - PUISSANCE 



Recette traditionnelle

THAÏE

- 5 oignons de printemps
- 500 g de **sauce Satay Thai Kitchen**
- 45 ml de sauce poisson (facultatif)
- 700 g de grosses queues de crevettes décortiquées
- Feuilles de coriandre pour la décoration

Faire revenir les oignons en tronçons de 2 cm dans l'huile, réserver.

Ajouter les crevettes et les faire cuire 2-3 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'elles deviennent roses.

Ajouter la **sauce Satay Thai Kitchen**, chauffer et remuer.

Servir aussitôt avec du riz jasmin, assaisonner de sauce poisson et décorer de feuilles de coriandre.

L'ASTUCE DU CHEF

Faire mariner les crevettes dans la sauce, puis les faire cuire et griller sur des piques à brochettes en bambou.
Remplacer les crevettes par des filets de poulet.