

## Brochettes de canard, sauce satay aux noix



## Brochettes de canard, sauce satay aux noix

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 20 min

Pour Pour 4 personnes personnes

### Ingédients

2 magrets de canard • 100 g de noix de cajou • 10 cl de lait de coco • 1 cuil. à soupe de graines de sésame • 1 cuil. à café de pâte de curry (en bocal) • 2 cuil. à café rases de curcuma • 1 cuil. à café de sucre de canne

### Préparation

12 h à l'&#171;avance, taillez les magrets en morceaux (en conservant le gras) et enfitez-les sur une douzaine de petites brochettes, mettez-les dans un grand plat.

Passés les noix de cajou au mixeur pour les réduire en poudre. Dans un bol, mélangez cette poudre de noix de cajou, le lait de coco, la pâte de curry, le curcuma et le sucre de canne. Nappez les brochettes de cette sauce, piques comprises (pour qu'elles s'humidifient et ne brûlent pas à la cuisson). Laissez mariner au frais au moins 12 h.

Passé ce temps, allumez le grill du four, placez les brochettes égouttées côte à côte sur la grille, enfournez à environ 10 cm du grill. Versez un peu d'eau dans la lèchefrite et placez-la en dessous. Retournez les brochettes au bout de 3 min environ (elles doivent être dorées et croustillantes). Saupoudrez de graines de sésame et servez aussitôt, accompagné de riz basmati.

### Le bon accord vin

un muscat Grand Cru

Notes personnelles