

Brochettes de canard, sauce satay aux noix



Brochettes de canard, sauce satay aux noix

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 20 min

Pour 4 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'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. Passez 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 d'Alsace Grand Cru

Notes personnelles