

Préparation

Satay



env. 15min



4 personnes

4 **filets d'agneau** (de 180 g env.)

couper en longues lanières de 1/2 cm env.

6 gros **abricots**, dénoyautés, en cubes de 1 1/2 cm env.

embrocher en alternant avec les lanières de viande pliées en accordéon

Marinade

2 c.s. de **xérès sec**

4 c.s. d' **huile d'arachide**

2 **gousses d'ail**, pressées

1 c.s. de **gingembre** frais, râpé

3 c.s. de **sauce soja douce**

mélanger le tout. Badigeonner la viande et les fruits, couvrir, mariner 1 h env. au réfrigérateur. Sortir 30 min avant le grillage, racler la marinade et réserver

Variantes:

Filet mignon de porc, blancs de poulet

Grillage:

Barbecue au charbon de bois: griller 2 min env. de chaque côté sur braise ardente. Badigeonner les brochettes 1 ou 2 fois de marinade. Saler avec 1/2 c.c. de sel en fin de cuisson.

Autres possibilités:

Barbecue à gaz ou électrique: griller 2 min env. de chaque côté à chaleur maximale (240 °C env.).

Poêle-gril: griller 2 min env. de chaque côté à forte chaleur.

Accompagnement: Sauce aux cacahuètes

Chauffer 1 c.s. d'huile d'arachide dans une casserole, faire revenir 1 oignon haché menu. Mélanger 80 g de beurre de cacahuète, 1 citron vert: zeste râpé et jus, 1 dl de lait de coco, 1 1/2 c.c. de sauce soja douce, 1/2 c.c. de sambal oelek, 1 c.s. de carvi en poudre et 1 c.s. de curry doux, ajouter et mélanger, cuire 5 min env. en remuant pour épaissir. Laisser refroidir.