



Brochettes d'agneau Satay

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 500 g de cubes de gigot d'agneau
- 3 gousses d'ail
- 1 pouce de gingembre
- 3 c. à soupe de sauce soja
- 1 c. à soupe de sucre roux
- 2 échalotes
- 1 petit piment
- 2 c. à soupe de sauce nuoc mam
- 4 c. à soupe de beurre de cacahuète
- 20 cl de lait de coco
- 1 c. à soupe d'huile d'olive

1. Eplucher et écraser deux gousses d'ail, râper la moitié du gingembre. Les mélanger avec la sauce soja et le sucre roux. Ajouter les cubes d'agneau et laisser mariner 30 minutes.
2. Eplucher et émincer les échalotes et la gousse d'ail restante. Emincer finement le piment et hacher le reste du gingembre. Les faire revenir dans une casserole avec 1 c. à soupe d'huile. Ajouter la sauce nuoc mam, le beurre de cacahuète, le lait de coco et 15 cl d'eau. Porter à frémissement et laisser cuire 5 minutes.

3. Enfiler les cubes d'agneau sur des brochettes, puis les faire griller avec un peu d'huile dans une poêle bien chaude, 3 à 5 minutes de chaque côté, selon la cuisson désirée.
4. Servir les brochettes avec la sauce Satay, du riz, des lamelles de concombre et des cacahuètes concassées.