

Bouchées thaïlandaises au poulet et arachide



Ces bouchées, faciles à manger, sont parfaites pour tout type de fête. Les bouchées restantes seront excellentes roulées dans un pain tortilla pour le lunch du lendemain.

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de macération : 2 heures

Temps de cuisson (sur le grill) : 5 minutes

Donne 20 à 24 bouchées

Ingrédients :

½ tasse	beurre d'arachide naturel, préférablement croquant	125 ml
¼ tasse	sauce soya	50 ml
¼ tasse	jus de lime	50 ml
2 c. à table	pâte de curry, rouge ou vert	30 ml
4	poitrines de poulet, désossées et sans peau	
20 à 24	petites brochettes de bois de 6 pouces (15 cm)	
	sel au goût	
1 c. à table	arachides hachées	15 ml
1 c. à table	coriandre hachée	15 ml

Préparation :

1. Dans un bol de format moyen, mélangez le beurre d'arachide avec la sauce soya, le jus de lime et la pâte de curry jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.
2. Découpez le poulet en lanières de ½ pouce (1 cm) d'épaisseur. Ajoutez le poulet au mélange de beurre d'arachide jusqu'à ce que le poulet soit bien enrobé. Réfrigérez le poulet mariné pour au moins 2 heures, préférablement pour une nuit, avant d'enfiler sur les brochettes.
3. Trempez les brochettes dans l'eau. Huilez la grille et préchauffez à feu moyen. Retirez le poulet de la marinade et roulez en spirale chaque lanière, insérez une brochette à travers chaque spirale de façon à ce qu'elles tiennent bien en place. La dernière lanière sera plus petite, vous pouvez enrouler 2 lanières ensemble. Saupoudrez de sel.
4. Placez sur le grill du barbecue, en les retournant une seule fois, jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites, environ 5 minutes. Servez sur un plateau parsemé de coriandre et d'arachides.