



Saté indonésien à la sauce aux cacahuètes

 **Temps de préparation**
> 1h

 **Difficulté**
Moyenne



Ingrédients

1 décilitre de sauce soja
2 oignons de printemps (émincés)
3 cuillères à soupe de cassonade
3 cuillères à soupe de coriandre (ciselée)
3 cuillères à soupe de sauce soja
2 cuillères à soupe d'huile de sésame
2 cuillerées à thé d'ail (émincés)
500 grammes de tranches de porc (coupées en petits dés)
100 grammes de beurre de cacahuètes
3 cuillères à soupe d'eau (bouillante)
2 cuillerées à thé jus de citron vert
cacahuètes (écrasées)

Méthode de préparation

- 1.** Dans un saladier, mélangez les sept ingrédients. Réservez-en une tasse. Versez le reste dans un sac à surgélation (que vous pouvez fermer). Ajoutez-y les dés de porc et mélangez bien. Fermez le sachet et laissez mariner une demi-heure au réfrigérateur.
- 2.** Retirez la viande de la marinade (que vous pouvez jeter). Enfilez la viande sur des brochettes en métal et grillez-la brièvement sur le barbecue. Accompagnez de sauce et garnissez avec les cacahuètes écrasées.
- 3.** Entre-temps, mélangez le beurre de cacahuètes avec l'eau bouillante pour obtenir une sauce épaisse. Ajoutez du jus de citron vert selon votre goût et mélangez avec la tasse de marinade réservée. Servez cette sauce pour tremper les brochettes.