

## Saté

(brochettes indonésiennes)

Pour 4 personnes.

3 tasses de viandes coupées en tout petits dés (poulet, porc, mouton ou bœuf).

Marinade : ½ c à café de vinaigre, ½ c à café d'ail finement haché, ½ tasse d'eau.

Sauce : 4 c à café de beurre d'arachide, ½ c à café d'ail finement haché, ½ tasse de lait de coco, ½ tasse de bouillon, une pointe de piment rouge, 1 c à soupe de sauce soja, laurier, sel.

Enfiler la viande sur de petites brochettes.

Mélanger les ingrédients de la marinade et y mettre les brochettes ½ heure.

Préparer la sauce : faire chauffer le beurre, ajouter l'ail, le lait de coco (obtenu en faisant macérer de la poudre de coco dans de l'eau ; la poudre est ensuite pressée et le lait obtenu est filtré), le bouillon et l'assaisonnement.

Faire cuire le tout en mélangeant jusqu'à épaississement.

Faire griller les brochettes, les servir avec la sauce, du riz et des kroepoeks.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.