

Satays indonésiens d'agneau



Les *satays* indonésiens les plus connus sont ceux au poulet. Cependant cette variante d'agneau possède beaucoup de caractère. Préparez-les la veille, afin que la viande s'imprègne mieux de toutes les nuances épicées d'Asie. Pour rehausser ces *satays*, n'hésitez pas à confectionner la sauce de concombres et l'incontournable sauce de cacahouètes.

Ingrédients pour 4 personnes

- 800 grammes de gigot d'agneau
- 1 petit oignon
- 1 gousse d'ail écrasée
- 1 cuiller à soupe de pulpe de tamarin
- 1 cuiller à soupe de sauce soja
- 1 cuiller à soupe de vinaigre
- 1 cuiller à café de sambal oelek
- 1/4 de tasse de noix de coco déshydratée (non sucrée)
- 2 cuillers à soupe d'huile
- 1 cuiller à café d'huile de sésame
- Bâtonnets en bambou pour piquer la viande

Préparation

1. Désosser l'agneau et retirer la graisse. Couper la viande en dés de 2 cm.
2. Préparer la marinade en mélangeant l'oignon émincé, l'ail, la sauce de tamarin, la sauce soja, le vinaigre, le sambal oelek et le coco.
3. Faire mariner la viande pendant au moins 2 heures et idéalement toute une nuit.
4. Piquer la viande dans les bâtonnets, oindre d'huile et cuire sur un grill préchauffé pendant 3 minutes.

Bon appétit!