

Boeuf Satay

Encore une recette trouvée sur le site Saveurs du Monde. Celle-ci est de Malaisie.

Il est préférable de couper le boeuf en cube soi-même ou demander à son boucher pour que les cubes soient de mêmes dimensions pour uniformiser la cuisson.

Ingrédients pour 3-4 personnes

- 700g de boeuf en cubes de 2,5 cm sans gras pris dans les côtes
- 4 c. à s. de lait de coco épais
- 1 c. à s. de zeste de citron
- 1 c. à s. de sucre brun
- 2 c. à c. de curcuma
- 1 c. à c. de poudre de curry
- 1 c. à c. de cumin moulu
- 1 c. à c. de sambal ulek
- 1 pincée de sel

Préparation

Dans un bol mélangez tous les ingrédients sauf le boeuf. Roulez les cubes de boeuf dans les épices; laissez reposer pendant 1 heure en tournant la viande tous les 15 minutes.

Plongez les baguettes de bois dans l'eau pour les empêcher de brûler. Enfiler 4-5 cubes de boeuf sur chaque baguette.

Déposer sur le grill du barbecue; laissez cuire 3 minutes; retournez et continuez la cuisson 3 minutes. Vérifiez la cuisson, sinon remettre sur le grill 1-2 minutes.

S'accompagnent très bien avec la Sauce Satay!

[boeuf](#), [asiatique](#), [malaisie](#), [brochette](#), [satay](#)

From:

<https://yacs.alternatique.ch/> - YACS

Permanent link:

https://yacs.alternatique.ch/doku.php?id=recettes:boeuf_satay

Last update: **2016/11/16 10:00**

