

Potiron sauté au saté (satay)

Pour deux personnes :

- 500 grammes de potiron.
- 1 oignon moyen.
- 60 grammes de raisins séchés jaunes type golden choice.
- 2 cuillères à soupe bombées de mélange saté.
- 200 ml de lait de coco.
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive.
- 1 cuillère à soupe de coriandre hachée (peut être remplacé par du cerfeuil)

Réalisation :

- Éplucher le potiron, le découper en tranches de 1 cm d'épaisseur puis en cubes de 1 à 1,5 cm de côté.

- Émincer l'oignon et le faire revenir doucement avec 1 cuillère d'huile d'olive. Quand l'oignon est transparent (mais pas coloré) le mettre de côté.

- Dans une poêle ou un wok, faire revenir doucement les cubes de potiron avec le restant d'huile en remuant de temps à autre. Contrôler la cuisson lorsque le potiron est encore légèrement croquant le saupoudrer de saté, ajouter les oignons, mélanger pendant une minute puis verser le lait de coco.

Ajouter le raisin.

- Mélanger régulièrement pour faire épaissir la sauce. Assaisonner de deux tours de moulin de poivre blanc de Muntok et d'une bonne pincée de fleur de sel. Saupoudrer de coriandre hachée.

- Déguster tel quel ou en accompagnement d'une viande blanche...