

Brochettes de cabillaud, salade de chou à la thaï

On y est ! C'est enfin venu le temps des barbecues, des valises que l'on remplies et des mojitos que l'on vide. Pour ceux qui ne sont pas encore sur le départ, c'est encore dans l'assiette qu'il est le plus facile de s'évader.

Pour cette recette, une base classique de cabillaud en brochettes (pour le côté estival) que l'on twisté avec une salade de chou et une sauce satay, condiment typique de l'Asie du Sud-Est (et c'est toutes vos papilles qui voyagent !). Et chez vous, quels sont vos astuces pour patienter en attendant que soit venu le temps de vos vacances ?

Y a pas que les frites dans la vie

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>



[Imprimer](#)

Brochettes de cabillaud, salade de chou à la thaï

Auteur: Fraise et Basilic

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson: 10 minutes

Temps total: 30 minutes

Pour 4 personnes

Ingredients

- 2 carottes
- 1 petite branche de citronnelle
- ½ de chou rouge
- 1 chou chinois
- 1 petit bouquet de coriandre
- 600 g de [dos de cabillaud](#)
- 6 petits oignons nouveaux
- 2 c. à s. d'huile de sésame
- 40 g de cacahuètes concassées
- Pour la sauce satay
- 2 c. à s. d'huile de sésame

- Le jus d'un demi citron vert
- 1 c. à s. de nuoc mam
- 2 . à s. de beurre de cacahuète

Instructions

1. Lavez, épluchez les carottes et coupez-les en fine julienne. Épluchez la citronnelle, ôtez les extrémités et coupez finement la tige. Coupez le chou chinois et le chou rouge en fines lanières.
2. Dans un saladier, mélangez le chou chinois, le chou rouge, les carottes, la citronnelle et la coriandre ciselée. Ajoutez un filet d'huile de sésame et quelques cacahuètes concassées. Réservez.
3. Coupez les dos de cabillaud en dés de 3 ou 4 cm. Enfilez 2 dés par pic à brochette en alternant avec les oignons nouveaux et coupés en 4. Disposez les 4 brochettes en travers d'un plat à gratin, afin qu'elles ne touchent pas le fond du plat.
4. Préchauffez le four en position grill. Enfourez les brochettes à mi-hauteur pendant environ 5 minutes avant de servir. Retournez à mi-cuisson.
5. Pendant ce temps, préparez la sauce. Pour cela, mélangez l'huile de sésame avec le jus de citron, ajoutez le nuoc mam et le beurre de cacahuètes.
6. Servez les brochettes avec la salade de chou et la sauce Satay.

Astuce : cette recette se prête également très bien à une cuisson au barbecue. Pensez-y !
