

Poudre de satay (se conserve très bien):

- 150g cacahuètes grillées non salées
- 30 g de graines de sésame crues (perso les miennes n'étaient pas crues)
- 50g de sucre (20 gr de Xylitol pour moi)
- 2 c à café d'ail en poudre
- 1 à 2 c à café de piment doux ou fort (à vous de voir pour l'effet piquant)
- 5 c à café de paprika
- 1 c à café de sel
- 1/2 c à café de gingembre en poudre
- 1/2 c à c de poivre moulu

Placez les graines de sésame dans un petit mixeur et réduisez en poudre.

Placez dans un bol.

Dans le mixeur, mettez cette fois les cacahuètes grillées non salées, le sel, le sucre et les épices

Réduisez en poudre fine.

Versez dans le bol avec les graines de sésame et mélangez cette fois le tout. Il vaut mieux mixer les graines de sésame séparément car si l'on met tout ensemble, cela prendra plus de temps et les cacahuètes se réduiraient en purée avant même que les graines de sésame soient en poudre.

Mélangez bien et mettez cette poudre dans un pot. Elle peut se conserver pendant au moins un mois.