

Brochettes de poulet à l'indienne

Apéro / Plat

De l'exotisme pour ce poulet à l'indienne !

Couverts : 8

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 7 minutes

Ingédients

Blanc de poulet 500g

Yaourt nature 150g

Gingembre râpé 1 c. à soupe

Gousses d'ail écrasées x2

Coriandre moulue 1 c. à soupe

Poivre 1/2 c. à café

Sel 1/2 c. à café

Jus d'un citron

Préparation

A l'exception du poulet, mélangez tous les ingrédients.

Coupez le poulet en cubes que vous ferez tremper dans le mélange. Couvrez et laissez mariner une nuit au réfrigérateur. Répartissez le poulet sur 4 brochettes et passez les 5 à 6 minutes sous le grill en les tournant souvent.

Disposez les brochettes sur les assiettes, (facultatif : décorez avec du citron et persil) et servez.