

Brochettes de poulet au curry

Temps de préparation: 10 mn

Temps de repos: 24 h

Temps de cuisson: 15 mn

Ingrédients pour 4 personnes:

- 600 g de filets de poulet
- 2 yaourts naturels à la grecque ou bulgares
- 1 cuil. à café de curry en poudre
- 1 cuil. à café de gingembre en poudre
- 1 cuil. à café de paprika
- 1 cuil. à café de mélange "spécial volaille"
- Le jus d'1 citron vert
- Baies roses
- Sel
- 2 petits poivrons rouges



Recette:

1) **La veille** : préparer la marinade en mélangeant les yaourts, les épices, le sel, les baies roses moulues et le jus de citron vert. Couper le poulet en cubes, les déposer dans un récipient creux et verser la marinade dessus. Bien mélanger et réserver au frais pendant 24 heures.

2) **Le jour**: laver, épépiner les poivrons et les couper en carrés. Préparer les brochettes en alternant un morceau de poulet et un carré de poivron.

3) Cuire les brochettes sur un barbecue bien chaud pendant environ 15 mn. Déguster de suite accompagnées d'une belle salade composée par exemple ou d'épis de maïs grillés.