

Poulet mariné aux épices, pané aux tortillas bleues au sésame; frites bleues au zaatar



(pour 2)

4 à 6 aiguillettes de blanc de poulet (suivant la grosseur)

1 yaourt nature 0%

1 c.à.c de coriandre moulue

1 poignée de coriandre fraîche hâchée

1 c.à.c. de cumin

1 c.à.c d'ancho chile pepper ou de paprika

1 c.à.c. de piment de Cayenne

1 c.à.c. d'origan en poudre

1 zeste de citron vert

1 jus de citron vert

sel, poivre

chips tortillas de maïs bleues au sésame (ou chips tortillas normales)

4 à 5 pommes de terre violentes moyennes

1 c.à.s. d'huile d'olive

zaatar

La veille, préparez la marinade :

Mélangez le yaourt avec toutes les épices, la coriandre hâchée, le zeste et le jus de citron, le sel et le poivre. Ajoutez le poulet et recouvrez-le bien de la marinade. Entreposez au réfrigérateur pendant la nuit.

Le lendemain :

Epluchez les pommes de terre et coupez-les en assez grosses frites. Dans un saladier, mélangez-les à l'huile pour bien les enrober. Saupoudrez de zaatar (à votre convenance) et ajoutez un peu de sel. Posez les frites sur une plaque allant au four et recouverte d'un papier sulfurisé. Faites cuire jusqu'à ce que les frites soient dorées en retournant de temps en temps.

Pendant ce temps, écrasez les chips tortillas dans une assiette. Roulez le poulet dedans et enrobez-le bien de cette "chapelure" de chips. Posez une feuille de papier sulfurisé sur une plaque allant au four, déposez les morceaux de poulet dessus et faites griller environ 15 minutes. Le poulet doit être cuit mais ne pas devenir sec.

Servez avec une sauce de votre choix.