

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

BROCHETTES AU CURY ET RAS EL HANOUT

Pour 2 personnes
Préparation : 15 mn
Repos : 2 h
Cuisson : 10 mn

Ingrédients :

- 2 blancs de poulet
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 Cuillère à café de curry
- 1/2 cuillère à café de ras el hanout
- 1/2 cuillère à café de cumin
- 1 yaourt nature
- Sel
- Poivre
- Piques à brochettes

Préparation :

Coupez les blancs de poulet en gros dés.

Hachez l'échalote et la gousse d'ail.

Dans un bol, mettez le yaourt nature, les épices, l'échalote et l'ail. Mélangez bien tout les ingrédients puis ajoutez les dés de poulet, mélangez encore une fois le tout. Couvrir avec un film aliment et laissez au frigo pendant 2 h.

Enfilez les dés de poulet dans des piques à brochette jusqu'à épuisement de la viande. Faites griller au grill du four ou au barbecue.