PL-1160

Brochettes de Volaille au Yaourt et au Ras El-Hanout

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 journée

Ingrédients:

- BLANC(S) DE POULET	4
- YAOURT	130g
- RAS-EL-HANOUT (ÉPICES)	2 c à soupe
- GINGEMBRE	1 c à café
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez les blancs de volaille en gros dés.
- Dans un plat creux, mélangez le yaourt avec les épices, sel et poivre.
- Intégrez-y les dés de poulet.
- Laissez mariner pendant la journée (mieux une nuit).
- Le jour J, montez les brochettes avec 4 morceaux de poulet par pique.
- Faites-les griller au BBQ.

Variante:

Le poulet peut être remplacé par de la dinde.