

BROCHETTES DE DINDE ET DE BANANE, SAUCE À LA MENTHE

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- FILET(S) DE DINDONNEAU	750g
- BANANE(S)	3
- CITRON(S)	le jus d'1/2
- YAOURT	3 c à soupe
- MAYONNAISE	3 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	2 c soupe
- MENTHE FRAICHE	4 branches
- CURRY	1 c à café
- PAPRIKA	2 c à café
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez la menthe. Effeuiliez et ciselez-les.
- Dans un plat, mélangez le yaourt, la menthe, 1 c à café de paprika, la mayonnaise, un peu de jus de citron, sel et poivre. Placez au frigo.
- Coupez le dindonneau en morceaux. Arrosez avec l'huile d'olive, le paprika restant, le curry et placez au frigo pendant 15 minutes.
- Pelez les bananes et coupez-les en tronçons de 2.5 à 3 cm. Arrosez-les de jus de citron.
- Préchauffez le four à 250°C.
- Formez les brochettes en alternant le dindonneau et la banane.
- Enfourez pendant 12 à 14 minutes.



Remarque:

Servez avec une petite salade, tomates et concombre