

Poulet Grillé Sur Plancha à l'Indienne

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Marinade : 5 h à 1 nuit

Ingrédients:

- BLANC(S) DE POULET	800 g (ou des cuisses)
- LAIT DE COCO	300 ml
- HUILE D'OLIVE	un peu
- BOUILLON DE VOLAILLE	10 cl (1/3 de cube écrasé)
- CURRY EN POUDRE	2 c à soupe
- POMME(S) GOLDEN	1/2

Recette:

- Mélangez dans un plat creux le lait de coco, le fond de volaille et le curry.
- Coupez la demi-pomme en petits dés. Ajoutez-les à la marinade.
- Coupez le poulet en aiguillette et faites-les mariner dans la préparation au moins 5 heures.
- Faites chauffer la plancha sur le barbecue.
- Huilez légèrement la surface et faites-y dorer les morceaux de poulet. Dans le même temps, faites réchauffer doucement la marinade au coin du feu.
- Servez le poulet grillé avec la marinade chaude.

Remarque:

Accompagnez d'une salade fraîche pour rafraîchir.

