

BROCHETTE DE POULET INDIENNE



Ingrédients (pour 2 personnes) :

2 gros blancs de poulet

1/2 yaourt brassé

2 cs de nuoc man

1 cs d'ail

2 cs de curry

Poivre

4 piques en bois

1 oignon

2 tomates

2 champignons

1 cive

1/2 yaourt brassé

- Coupez le poulet en lamelles dans le sens de la longueur et le faire macérer dans un saladier contenant les ingrédients suivant : poulet, yaourt, nuoc man, curry, ail pendant au minimum 4 heures.
- Coupez en dès et faire revenir dans une poêle contenant de l'huile les oignons et les champignons, ajoutez les tomates en dés ainsi que le blanc de la cive.
- Embrochez sur des piques en bois les lamelles de poulet et faire cuire pendant environ 5 minutes au milieu de la poêle contenant la garniture. En fin de cuisson versez la marinade sur les brochettes ainsi que le restant du yaourt.
- Servez accompagné de riz basmati et décorez avec le vert de cive ciselée.