

Brochettes de poulet grecques avec la sauce tzatziki

- Ces brochettes de poulet grecques avec la sauce tzatziki sont délicieuses sur le BBQ!



PRÉPARATION
1H15

CUISSON
6 MIN

TEMPS TOTAL
1H21

PORTIONS
4

Ingrédients :

- 1 lb et demi de poitrines de poulet coupé en cube d'environ 1 pouce
- 3 cuillères à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin rouge
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail émincées
- 2 cuillères à thé d'origan
- 1/2 cuillère à thé de persil
- 1/2 cuillère à thé de coriandre
- Sel et poivre du moulin
- De la bonne **sauce tzatziki maison**

Préparation :

1. Mettez les morceaux de poitrines de poulet dans un bol.
2. Mélanger tous les autres ingrédients (sauf la sauce tzatziki) dans un petit bol.
3. Verser sur les morceaux de poulet et bien mélanger pour que la marinade s'imprègne bien dans le poulet.
4. Mettre au réfrigérateur pendant au moins 45 minutes.
5. Pendant ce temps, trempez vos pics à brochettes dans l'eau.
6. Piquer les morceaux de poulet sur les pics à brochettes.
7. Faites préchauffer le barbecue à HIGH.
8. Faire cuire les brochettes pour environ 4 minutes, retourner et faire cuire pour un autre 4 minutes.
9. Servir avec une délicieuse sauce tzatziki.

“ *Les brochettes de poulet sur le BBQ sont un élément essentiel de la cuisine d'été, mais il faut absolument les essayer à la grecque! C'est bon bon bon...*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)