

BROCHETTES DE POULET AU CURRY

<https://la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com/>

Ingrédients : (4 personnes)

- 4 Escalopes de Poulet
- 2 CS Curry
- 2 Yaourts Natures ou fromage blanc (200g)
- Sel + Poivre
- Champignon et Tomates cerises (facultatif)

Recette :

- > Couper les escalopes de poulet en morceaux
- > Assaisonner Sel et Poivre
- > Mariner le poulet avec le yaourt, le sel, le poivre et le curry pendant 30 Min

Facultatif > Couper les champignons en 2

- > Monter 4 brochettes en alternant un morceau de poulet au curry et un morceau de champignon et une tomate cerise

•Cuisson à la poêle :

- > Mettre les brochettes dans une poêle bien chaude et cuire plusieurs minutes de chaque côté

•Cuisson au Grill All Clad :

- > Programmer le Mode Poulet
- > A la sonnerie, placer les brochettes
- > Retirer les brochettes à la sonnerie "cuit"