



Les plats principaux

Brochettes de haché de poulet

Pour 4 personnes.

Ingrédients

800 grammes de haché de poulet
1 oignon (finement haché)
2 cuillères à soupe de jus de citron
1 cuillère à café poudre de paprika
1 cuillère à café d'ail en poudre
3/4 cuillère à café cumin
1/2 cuillère à café cannelle en poudre
1/4 cuillère à café noix de muscade (moulue)
poivre
sel

Méthode de préparation

Mélangez les épices dans un grand plat. Ajoutez le haché, l'oignon et le jus de citron et mélangez bien. Salez et poivrez. Couvrez Le plat et placez-le 1/2 heure dans le frigo de telle sorte que vous puissiez travailler la viande facilement.

Faites des roulades avec le mélange et enfiler-les sur les piques. Pressez-les bien. Grillez les brochettes environ 7 minutes de chaque côté jusqu'à bonne cuisson. Servez-les avec une sauce orientale ou du yoghourt à la Grecque pour délicieusement les y tremper.

Ustensiles de cuisine

piques à brochette

