



Les plats principaux

Kebab de poulet maison

Pour 4 personnes.

Ingrédients

700 grammes poulet
200 millilitres de yaourt (entier)
2 gousses d'ail (écrasées)
1 cuillère à soupe de gingembre (râpé)
1 cuillère à soupe de purée de tomate
2 cuillères à café poudre de paprika
1 cuillère à café de chili en poudre
2 cuillères à café de curry en poudre
1/2 concombre (en rondelles)
2 tomates (en rondelles)
1 oignon rouge (en demi-anneaux)
1 pomme (gehalveerd)
60 grammes de salade iceberg
1 cuillère à soupe de persil (coupée en deux)
2 cuillères à soupe de jus de citron vert
4 cuillères à soupe de mayonnaise
1 pain turc

Méthode de préparation

Coupez le poulet en tranches. Faites une marinade avec le yaourt, 1/2 des gousses d'ail écrasées, le gingembre, la purée de tomate et les fines herbes séchées. Faites mariner le poulet au moins 3 heures.

Préchauffez le four à 180°C. Couvrez une plaque à four de papier sulfurisé. Déposez une demi-pomme avec le côté coupé sur la plaque de cuisson, piquez dedans une longue brochette sur laquelle vous enfilez les lamelles de poulet. Idem avec une autre demi-pomme. Enfournez une heure. Coupez le pain turc en quatre, humidifiez légèrement les 4 parties et mettez-les aussi au four 10 minutes.

Faites une petite sauce avec la mayonnaise, le jus de citron vert, le persil et les gousses d'ail restantes. Coupez le poulet sur la brochette avec un couteau bien aiguisé. Fourrez les petits pains avec les légumes et le poulet. Aspergez avec la sauce et servez immédiatement.

Ustensiles de cuisine

Une longue brochette

