

BROCHETTES DE POULET À LA CRÈME DE POULET



- 1 boîte (284 ml) de crème de poulet
- 2 c. à soupe moutarde forte
- 1 c. à soupe aneth frais, haché (ou 1/2 c. à thé séché)
- 1 c. à thé jus de citron
- 2 gousse d'ail hachées finement
- 1 1/2 lb poitrine de poulet en cubes
- 1/4 tasse lait

-Dans un grand bol, combiner crème de poulet, moutarde, aneth, jus de citron et ail. Réserver 1/2 tasse (125 ml) de ce mélange qui servira de sauce à trempette. Ajouter le poulet au reste du mélange. Mélanger pour bien enrober. Couvrir et laisser 2 heures au réfrigérateur.

-Enfiler les morceaux de poulet sur les brochettes.

-Cuisson sur le gril : Faire cuire 8 minutes environ ou jusqu'à ce que le poulet soit brun doré tout en retournant de temps en temps.

-Cuisson au four : Déposer les brochettes sur la grille d'une rôtissoire. Faire griller au four, à 6 pouces (15 cm) de l'élément chaud supérieur pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit brun doré, en retournant de temps en temps.

-Entre-temps, dans une casserole à feu moyen, combiner le mélange réservé et le lait. Faire chauffer et servir comme sauce à trempette avec le poulet grillé.

Publier par ***Le coin recettes de Jos***

(Source: Recettes du Québec)

