



### **Brochettes de poulet tandoori**

Marinade :

1/2 tasse (125 ml) de yogourt grec

1 c. à soupe de **pâte tandoori**

1 c. à soupe de jus de citron

1 c. à soupe de menthe, hachée

1 c. à soupe de coriandre, hachée

1 c. à soupe d'huile d'olive

2 poitrines de poulet, coupées en cubes

**Chutney à la façon du Major Grey** pour servir

Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients de la marinade.

Ajouter les cubes de poulet puis couvrir le saladier de film alimentaire.

Laisser mariner au réfrigérateur minimum 1 heure.

Monter les brochettes avec le poulet mariné puis cuire sur le barbecue, en retournant les brochettes régulièrement (environ 15 minutes).



### **Brochettes de poulet sucrées-salées**

Marinade

2 c. à soupe de **sauce hoisin**

1/3 tasse (80 ml) de **sauce sucrée aux piments**

2 c. à soupe de **nuoc mam**

1 c. à soupe d'**huile de sésame**

3 gousses d'ail hachées finement

2 poitrines de poulet, coupées en cubes

1/2 tasse (60 ml) de graines de sésame

**Sauce sucrée aux piments** pour servir

Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients de la marinade.

Ajouter les cubes de poulet puis couvrir le saladier de film alimentaire.

Laisser mariner au réfrigérateur minimum 1 heure.

Monter les brochettes avec le poulet mariné puis les saupoudrer dessus de toutes parts de graines de sésame.

Cuire sur le barbecue, en retournant les brochettes régulièrement (environ 15 minutes).

Servir, accompagnées de sauce sucrée aux piments.