

Brochettes de dindon et salade grecque

Préparation: 10 minutes

Macération: 6-12 heures

Cuisson: 10-15 minutes

Portions: 4

~Ingrédients pour les brochettes

600 g (1 1/3 lb) de poitrine de dindon frais désossée

80 ml (1/3 tasse) d'huile d'olive

10 ml (2 c. à thé) d'origan séché

1-2 gousses d'ail, écrasées au presse-ail

10 ml (2 c. à thé) de paprika doux ou fumé (moi, fumé)

2 ml (1/2 c. à thé) de sel

8 tranches de bacon nature (et non à saveur d'érable)

8 brochettes de bois de 15 cm (6 po) trempées dans l'eau 30 minutes avant la cuisson

~Ingrédients pour la salade grecque

1 petit oignon rouge, tranché finement

4 tomates moyennes bien mûres, coupées en quartiers OU

1 barquette (280 g) de tomates cerises de couleur coupées en deux

Au goût, sel et poivre du moulin

2 concombres libanais ou 1/2 concombre anglais

175 ml (3/4 tasse) d'olives Kalamata entières, dénoyautées ou non (moi, olives noires)

1/2 poivron rouge, coupé en fines lanières (facultatif)

30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre de vin rouge

80 ml (1/3 tasse) d'huile d'olive

60 ml (1/4 tasse) de menthe fraîche ciselée ou plus, au goût (moi, omis)

200 g de fromage féta, émietté grossièrement

*Mon ajout: 2 gousses d'ail hachées à la vinaigrette

~Préparation des brochettes

1) Couper la poitrine de dindon en cubes de 2,5 cm (1 po).

2) Dans un bol, mélanger les cubes de volaille avec le reste des ingrédients, à l'exception du bacon.

3) Couvrir et laisser mariner de 6 à 12 heures au réfrigérateur.

4) Enfiler une tranche de bacon en serpentins sur chaque brochette en intercalant des cubes de dindon, afin d'obtenir un zigzag de bacon et de dindon. Laisser un peu d'espace entre les morceaux.

5) Préchauffer le barbecue à intensité moyenne-élevée.

6) Huiler légèrement la grille et faire cuire les brochettes 5 ou 6 minutes par côté.

~Préparation de la salade grecque

1)Faire tremper les tranches d'oignon dans un bol d'eau glacée pour en atténuer l'intensité.

2)Déposer les tomates dans un saladier, saler et réserver de 10 à 15 minutes.

3)Trancher les concombres en diagonale. Ajouter aux tomates avec les tranches d'oignon égouttées, les olives et le poivron si désiré.

4)Arroser de vinaigre, d'huile et parsemer de menthe ciselée.

5)Poivrer et mélanger.

6)Goûter et rectifier l'assaisonnement au besoin. Garnir de féta.

source:Josée di Stasio modifiée légèrement par ~Lexibule~

~Note: Ça va de soi, plus vous laisserez la viande macérer, plus goûteuse elle sera. Aussi pour la vinaigrette de la salade, je l'ai fait d'avance et ajouté mon ail. Je l'ai ajouté à la salade au moment de servir seulement.

~Aussi: Mes changements seront entre parenthèses. J'ai omis la menthe car je n'aime pas le goût dans la salade.

<http://lesmillesetundelicedelexibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule