



Poulet barbecue à l'indienne avec pain naan



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

4 filets de poulet
huile d'olive
1 cuillerée à thé de cannelle en poudre
1 cuillerée à thé de coriandre en poudre
1 cuillerée à thé de gingembre en poudre
1 cuillerée à thé paprika en poudre
1 cuillerée à thé de cumin en poudre
poivre noir
sel
4 pains naan (pain indien emballé sous vide)
1 petit bocal de yaourt grec
1 bouquet de menthe fraîche (ciselée)
crudités (au choix)
1 citron vert

Méthode de préparation

- 1.** Coupez le poulet en dés. Mélangez-le avec l'huile d'olive, la cannelle, la coriandre, le gingembre, le paprika, le cumin, le poivre et le sel. Ajoutez le jus d'un citron vert. Laissez mariner 30 minutes au réfrigérateur.
- 2.** Mélangez le yaourt à la grecque et la menthe ciselée.
- 3.** Enfilez les dés de poulet sur des brochettes et grillez-les brièvement sur le barbecue.
- 4.** Réchauffez le pain naan brièvement sur le barbecue. Déposez une brochette sur chaque pain.
- 5.** Servez avec la sauce à la menthe et les crudités. Ajoutez un quartier de citron vert.