

Shish Taouk

Version modifiée par moi
Pour 2 personnes

2 poitrines de poulet désossées
3 c à s d'huile d'olive
2 citrons pressés
3 gousses d'ail hachées
½ c. à thé de Sambal Oelek
1 c à thé de cumin
1 c à thé de thym
1 c à thé de cannelle
1 c à thé d'épices indiennes Tandoori
1 dose de safran
sel

coupez le poulet en cubes de 2 cm

Préparez une marinade avec le citron, l'ail, l'huile, les épices et herbes et salez.

Laissez mariner pendant quelques heures ou mieux une nuit entière.

enfilez les morceaux de poulet sur des brochettes. Faites les griller au grill ou au barbecue 15 min en les retournant.

Vous pouvez également les mettre dans un plat au four et les faire cuire 25 min à four chaud (200°C) dans leur marinade.

Servir avec une salade Fatouch