

Brochette kebab façon tortillas

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 15 min / **Repos** : 4 h

● **Cuisson** : 40 min

Ingrédients :

- 10 blancs de poulet ou dinde
- 4 yaourts naturels
- 1/2 citron jaune
- 1 oignon
- 2 Tomates
- Mélange 4 épices
- Persil
- Paprika
- Salade (facultatif)
- Galettes de blés (Tortillas)
- Frites surgelées
- Ketchup / Mayonnaise
- Sel

Préparation :

La veille en fin de journée pour le lendemain

Dans un saladier verser les yaourts, puis presser le jus d'un demi-citron.

Ajouter le persil haché, le mélange 4 épices, le paprika, le sel et bien mélanger.

À l'aide d'un couteau, ouvrir les blancs de poulet en 2 et les disposer dans la marinade.
Poser un film plastique sur le saladier et mettre 4 heures au frigo.

Le lendemain :

Préchauffer votre four à 220°C (Th.7/8)

Couper l'oignon en 2, prendre une moitié et planter un pique à brochette au milieu afin de créer la base du kebab.

Déposer les blancs de poulet sur le pique à brochette et finir par une moitié de tomate (Veillez à ce que la broche soit bien droite sinon à la cuisson ça risque de tomber).

Déposer des frites surgelées (Pour ma part, j'ai utilisé des frites micro-ondes, donc je ne les ai pas mise dans le plat avec la brochette) autour de la viande et enfourner 40 min à 220°C (Th.7/8)

Vous reste plus qu'à prendre un couteau bien aiguisé pour couper la viande

Garnir les tortillas de sauce (ketchup, Mayonnaise etc.... de votre choix), de tranches de tomate, de salade, de morceaux d'oignon (facultatif), de viande et de frites et déguster.

Recettes de Caline

Bon appétit à toutes & tous !!