

# Brochettes de Poulet à l'emmental

● Difficulté : Facile

● Préparation : 15 min / Cuisson : 20 min

## Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 belles escalopes de poulet
  - 1 cuil à café d'ail
- 200 g d'emmental râpé
  - 1 yaourt nature
- 3 cuil à soupe d'huile d'olive
  - 1 pincée de basilic
  - Sel / Poivre

## Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Découpez les blancs de poulet en lamelles ni trop petites, ni trop grosses

Dans un bol (ou saladier), mélangez le yaourt avec le basilic, l'ail et  
3 cuil à soupe d'huile d'olive.

Mélangez bien le tout au fouet jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Préparez un autre bol (ou saladier ) avec l'emmental préalablement râpé :

Trempez les morceaux de poulet dans le « yaourt mix »

Piquez les morceaux de poulet sur des pics à brochettes puis les  
badigeonner d'emmental râpé

*Recettes de Caline*

Déposez les brochettes sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson  
et enfourner pour 20 à 25 min à 180°C (Th.6)

Mettez le grill une minute (plus ou moins selon la puissance de celui-ci) à  
la fin pour bien faire gratiner l'emmental.

**Bon appétit à toutes & tous !!**