

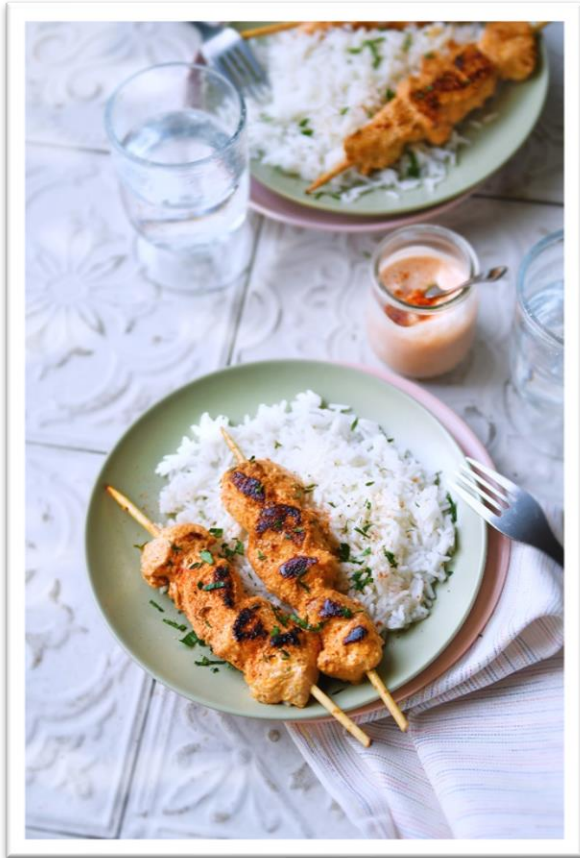
BROCHETTES DE DINDE MARINEES AU YAOURT

Pour 2 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

Marinade : une nuit au frigo

Cuisson : 10 mn



Ingrédients

2 escalopes de dinde
2 yaourts nature
1 cuillère à café de paprika
1 gousse d'ail
1/2 cuillère à thé de sel
Le jus d'un citron

Préparer la marinade : éplucher, dégermer et presser l'ail, mélanger les yaourts, le jus de citron, le sel, l'ail, et le paprika.

Mettre de côté 4 cuillères à soupe de la marinade qui servira de sauce au moment de servir.

Détailler la dinde en morceaux et la mettre dans la marinade. Laisser le tout mariner une nuit au frigo.

Assembler les brochettes avec les morceaux de dinde marinés.

Faites chauffer une poêle et cuire les brochettes, 5 mn de chaque côté à feu moyen.
Servir avec du riz, ajouter le persil haché et un trait de marinade que vous avez réservé au frigo.

Astuce : vous pouvez remplacer le persil par de la coriandre pour plus d'exotisme.

Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel