**Brochettes de poulet aux abricots sauce yaourt/cacahuètes**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Temps de préparation : 20 mn

Marinade : 1 h

Cuisson : 15 mn au barbecue



**Ingrédients**

4 petits blancs de poulet

16 abricots

4 verres de semoule nature

**Marinade**

6 cuillères à soupe d’huile d’olive

5 branches de thym

Jus d’un demi-citron

1 cuillère à café de gingembre en poudre

1 cuillère à café de miel

Sel et poivre

**Sauce**

2 yaourts grecques

1cuillère à soupe de beurre de cacahuètes

1cuillère à soupe de sauce soja

1cuillère à soupe de miel

1cuillère à soupe de vinaigre blanc

Sel et poivre

**Marinade**

Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients et faites mariner les blancs de poulet taillés en petits morceaux, laissez reposer 1 h au réfrigérateur.

**Sauce**

Dans un bol, mélangez le yaourt, le beurre de cacahuètes, la sauce soja, le miel, le vinaigre, salez et poivrez. Si la sauce vous parait trop épaisse, ajoutez un peu d’eau.

Lavez et dénoyautez les abricots, badigeonnez-les d’un peu d’huile. Montez vos brochettes en alternant morceaux de poulet et abricots. Cuire 15 mn au barbecue, en pensant à les retourner à mis cuisson. Servez-les avec la sauce et la semoule au beurre.

**Astuce :** vous pouvez remplacer les abricots par des pêches et la semoule nature par une parfumée.

****

**Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel**