

BROCHETTES DE POULET AUX ABRICOTS SAUCE YAOURT/CACAHUETES

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
1 cuillère à soupe de beurre de cacahuètes
1 cuillère à soupe de sauce soja
1 cuillère à soupe de miel
1 cuillère 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 paraît trop épaisse, ajoutez un peu d'eau.

Lavez et dénoyotez 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 mi-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