



Brochettes de poulet au citron et sauce au yaourt

Ingrédients pour 4 personnes

- 600g de blanc de poulet
- 2 citrons
- Une tige de citronnelle
- Tamari
- Sel, poivre
- 4 pommes de terres à chair farineuse

Pour la sauce au yaourt

- 2 yaourts entiers
- Sel, poivre
- ½ botte de coriandre

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Détailler le poulet en cubes. Faire mariner avec le jus de citron, la citronnelle, le tamari, le sel et le poivre. Réserver au frais.
3. Mettre les pommes de terre au four enrobées de feuilles d'aluminium.
4. Faire cuire durant 1h
5. Réaliser la sauce au yaourt en mélangeant le yaourt avec la coriandre, sel et poivre.
6. Embrocher les morceaux de poulet sur des pics et enfourner durant 15 minutes.
7. Servir les brochettes de poulet avec les pommes de terre au four, la sauce au yaourt et une salade ou des légumes cuits

