



Brochettes de poulet à la grecque au BBQ

[RECETTES](#) - [REPAS](#) - [VOLAILLES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 15 MIN

TEMPS DE REPOS : 2 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 2 c. à soupe de mayonnaise
- 4 c. à soupe de yogourt nature
- 2 c. à soupe d'origan
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de jus de citron
- 2 c. à thé de poudre d'oignon
- 2 gousses d'ail hachées finement
- 2 c. à thé de moutarde de Dijon
- Sel et poivre au goût
- 3-4 poitrines de poulet désossées coupées en cube
- 120 g de sauce tzatziki

Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients et faire mariner le poulet au frigo au moins deux heures.
2. Préchauffer le BBQ à feu moyen vif. Enfiler les cubes sur des brochettes. Bien faire cuire.
3. Servir avec des chips grecques et de belles olives bien sûr!