

Temps de cuisson :

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion :



Poulet à la grecque

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

Marche à suivre :

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!

Source : <https://cinqfourchettes.com/2013/09/quand-manger-nous-rapproche-poulet-la.html>