

Temps de cuisson : 90-120 minutes

Temps d'attente : 60 minutes

Temps de préparation : 15 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : 6-8



Gyros au poulet

Ingrédients :

- 1 kilo de hauts de cuisse, sans peau, désossés
- 1 ½ de yogourt
- Le jus d'un citron
- 1/3 tasse d'huile d'olive
- 1 c. table de cumin
- 1 c. table de paprika
- 1 c. table de coriandre moulue
- ½ c. thé de cannelle
- ½ c. thé de sel
- Poivre au goût

Garnitures pour gyros :

- Pains pita
- Tomates
- Oignon rouge
- Tzatziki ou sauce à l'ail ou houmous
- Laitue
- Navets marinés



Marche à suivre :

1. Dans un bol, mélanger le yogourt, le jus de citron, l'huile et les épices (cumin, paprika, coriandre, cannelle, sel et poivre).
2. Déposer le poulet dans la sauce et laisser mariner au réfrigérateur pendant 1 heure.
3. Enfiler le poulet un par-dessus l'autre sur une broche. Personnellement, j'ai utilisé un "rack" à poulet pour la cuisson avec une cannette de bière. Le poulet se tenait sur le cercle conçu pour recevoir la bière. À l'aide de quelques brochettes, j'ai sécurisé le reste. Pas chic, mais efficace.
4. Préchauffer votre four ou votre BBQ à 375 F.
5. Dans le cas du BBQ, vous ferez la cuisson indirecte. C'est-à-dire que vous déposerez votre plateau de cuisson sur le grill du BBQ du côté éteint. Donc vous devrez partir le BBQ d'un seul côté.
6. Dans le cas du four, juste vous assurez que vous avez retiré quelques grilles afin que votre plateau entre bien dans le four. J'ai déposé la structure sur une plaque de cuisson qui va récupérer les jus de cuisson puisque mon plat était troué.
7. Cuire de 90 à 120 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit bien doré et complètement cuit.
8. Couper ensuite le poulet à l'aide d'un couteau bien tranchant directement sur la broche. Tout comme on le fait dans les restaurants libanais.
9. Garnir au goût vos gyros. Déguster.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2019/06/gyros-au-poulet.html>