

Escalopes de Poulet Tandoori au Barbecue

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Marinade : 3 heures

Ingrédients:

- ESCALOPE(S) DE POULET	800 g
- YAOURT	140 g
- CUMIN EN POUDRE	2 c à café
- CORIANDRE EN POUDRE	2 c à café
- PAPRIKA	1 c à café
- AIL EN POUDRE	1 c à café

Recette:

- Dans un grand plat, mélangez le yaourt avec les épices.
- Ajoutez les escalopes de poulet à ce mélange et nappez-les bien sur toute les faces.
- Réservez au moins 3 heures au frigo.
- Faites cuire la volaille au barbecue sans les égoutter.



Variante:

Accompagnez de semoule et de chutney de mangue (DI-72).