

# Brochettes de poulet à l'indienne, yogourt, sauce gremolata à la noix de coco grillée |

Recette pour 12 tapas

## Description

Joliment déposées sur une planche, les brochettes sont arrosées de gremolata et parsemées de coco grillée. Le tout accompagné d'une trempette de yogourt.

## L'astuce du chef

Ici nous utilisons du haut de cuisse de poulet, c'est la partie la moins sèche, cela ne vous empêche pas d'utiliser le blanc de volaille. Si c'est le cas, faites attention au temps de cuisson.

## Ingrédients

### Marinade du poulet

- 50 Ml Yogourt grec nature 0%
- 25 Gr Crème sûre
- 25 Ml Sauce de poisson Nuoc-mâm
- 25 Ml Sirop d'érable
- 15 Ml Vinaigre de riz
- 3 Gr Gingembre frais
- 2 Unité(s) Oignon vert
- 1 Cuil. à thé Curry
- 1 Gousse(s) Ail haché
- 1 Cuil. à soupe Sauce soya

### Gremolata noix de coco grillée

- 3 Gousse(s) Ail
- 8 Branche(s) Coriandre fraîche
- 8 Branche(s) Menthe
- 15 Gr Pignons de pin
- 1 Unité(s) Citron
- 1 Unité(s) Orange
- 3 Gr Fleur de sel
- 5 Gr Poivre blanc
- 25 Gr Noix de coco râpée non sucrée
- 45 Ml Huile d'olive

### Brochettes de poulet

- 700 Gr Haut de cuisse de poulet désossé
- 150 Ml Yogourt nature 2%
- 2 Pincée(s) Sel
- 3 Tour(s) de moulin Poivre blanc

## Préparation

- Temps de préparation **25 mins**
- Préchauffez votre **four** à **425 F°**

### Mise en place

Étalez la coco grillée sur une plaque de cuisson, enfournez-la durant 2-3 minutes, de manière à obtenir une coloration dorée. Détaillez les haut de cuisse en lanières (3-4 lanières par mcx). Hachez l'ail et effeuillez les herbes.

### Brochettes de poulet

Dans un bol, mélangez tous les ingrédients de la marinade. Ajoutez les lanières de poulet, mélangez

bien pour les enrober. Posez un papier film sur le mélange et réservez au frigo (idéalement 24h, sinon 4h). Enfilez les lanières de poulet sur une brochette en serpentins. Placez les brochettes sur une plaque de cuisson. Au moment de servir, enfournez pour environ 10-12 minutes. Assaisonnez le yogourt de sel et poivre pour la trempette.

### Gremolata à la noix de coco

Torréfiez vos pignons de pins dans une poêle en faisant attention à la coloration. Dans un saladier, mélangez l'huile d'olive, l'ail, la coriandre, la menthe, les pignons de pins, les zestes et un peu de jus de citron. Assaisonnez de sel et de poivre selon le goût. Vous pouvez aussi passer l'ensemble dans un blender. Ajoutez la noix de coco au dernier moment, mélangez à la main. Gardez une partie de la noix de coco râpée pour la finition.

**Bon appétit!**