

SOUVLAKI AUX HERBES SALÉES DU BAS-DU-FLEUVE

Nombre de portions : 25
 Poids après cuisson : 2882 g / sauce : 912 g
 Poids d'une portion : 912 g / sauce : 36 g

INGRÉDIENTS

3500 g de poitrines de poulet coupées en cubes de 2 cm

200 g d'Herbes salées du Bas-du-Fleuve

180 ml d'huile de tournesol

180 ml de jus de citron

800 ml de yogourt grec nature

100 ml de jus de citron

80 ml / 8.5 g de menthe ciselée

25 g d'ail haché

30 ml / 5.5 g de zestes de citron

MÉTHODE

1. Mariner de 2 heures à 6 heures.

2. Piquer en brochettes.

3. Rôtir au four à 190 °C (375 °F) jusqu'à ce que la température interne indique 72 °C (160 °F).

4. Mélanger.

5. Servir avec les brochettes.



Saviez-vous que...

Yogourt ordinaire ou yogourt grec? La différence vient essentiellement de la phase d'égouttage qui n'est pas la même mais tous sont disponibles du Québec.