

➤ Espace Gourmand**Brochettes de Dinde "Koutoubia" à la Marocaine****Préparation**

20 minutes + macération 1 nuit

Portions

4 personnes

Temps de cuisson

20 minutes

Ingrédients

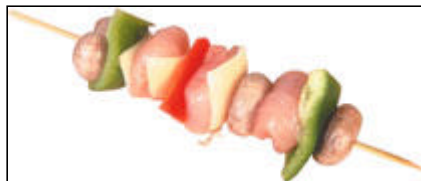
- 500 grs de blanc de dinde Koutoubia en cubes (2,5 cm)
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 2 c. à thé (10 ml) de zeste de citron
- 1 c. à table (15 ml) de jus de citron
- 1 c. à table (15 ml) de persil haché (frais)
- 1 c. à table (15 ml) de coriandre fraîche hachée
- 1 c. à thé (5 ml) de paprika • 1/4 de tasse (60 ml) d'huile d'olive
- Sel et cumin

Préparation

- Dans un sac en plastique ou un plat en verre, mélanger l'huile, le zeste et le jus de citron, l'ail, le persil, la coriandre, le paprika, le sel et le cumin. Ajouter les cubes du blanc de dinde Koutoubia et bien enrober. Couvrir et réfrigérer 1 heure ou de préférence toute une nuit.
- Enfiler les cubes de blanc de dinde Koutoubia sur des brochettes en bois préalablement trempées dans l'eau, puis huilées.
- Cuire au barbecue ou au four à 180°C de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le blanc de dinde Koutoubia soit cuit. Tourner les brochettes et les badigeonner régulièrement de marinade pendant la cuisson.

Des trucs à savoir

Une marinade bien relevée avec du citron apporte une forme de cuisson à l'élément mariné en quelques minutes, et ce à cause de l'acidité du citron.



[Haut de page](#)

Copyright © 2003 SAPAK. Tous droits réservés.
Koutoubia ® est une marque déposée de SAPAK