



Brochettes de poulet exotiques

Recette de **Jacky Donatz**
Restaurant Sonnenberg, Zürich



- 2 blancs de poulet
- 7 cs sauce soja Kikkoman
- 1 pot de yaourt nature (180 g)
- 2 cc curry en poudre
- 1 cs confiture d'abricot
- 2 dl eau
- 1 cc bombée de Maïzena
- 250 g riz basmati
- 8 brochettes en bois
- 3 cs huile
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail

Ingrédients pour 4 personnes

Préparation Coupez chaque blanc de poulet dans le sens de la longueur en 8 lamelles. Faites-les mariner dans 3 cs de sauce soja, 3 cc de yaourt, 1 cc de curry. Pour la sauce, mélangez le reste du yaourt avec 1 cs de confiture, 1 cc de curry, 2 dl d'eau, 4 cs de sauce soja, 1 cc bombée de Maïzena. Faites cuire le riz comme indiqué sur l'emballage. Confectionnez les brochettes avec 2 lamelles de poulet chacune, faites-les cuire dans l'huile à feu moyen. Retirez du feu, placez au chaud. Hachez fin l'ail et l'oignon et faites revenir dans la même poêle. Ajoutez la sauce et portez à ébullition. Placez dans une assiette 2 brochettes avec du riz, nappez de sauce.

Préparation Garnissez ce plat à l'aide de fines lamelles de légumes croquants.