

# Brochettes de poulet BBQ, Sauce au yogourt

Source de la recette :

<http://www.metro.ca/recettes/brochettes-de-poulet-bbq-sauce-au-yogourt.fr.html>



Recettes des  
ateliers-bouffes  
de La  
Maison des jeunes  
L'Envol  
de Sainte-Foy

**Portions : 4 portions**

**Préparation : 5 minutes**

**Cuisson : 15 minutes**

## Ingrédients

- ✓ 500 ml (2 tasses) yogourt nature
- ✓ 20 ml (4 c. à thé) cari en poudre
- ✓ 30 ml (2 c. à soupe) ciboulette fraîche, hachée
- ✓ 4-5 sauce tabasco
- ✓ 4 brochettes de poulet et légumes Viande express, décongelées
- ✓ Au goût, sel et poivre noir

## Préparation

**Dans un plat peu profond, déposer tous les ingrédients de la marinade. Mélanger et réserver la moitié. Dans l'autre moitié, déposer les 4 brochettes de poulet. Bien les enrober de la marinade et réfrigérer 2 h.**

**Préchauffer le barbecue à intensité moyenne.**

**Égoutter les brochettes et les déposer sur la grille du barbecue.**

**Cuire 12-15 min ou jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit.**

**Servir les brochettes avec la marinade au yogourt réservée.**