

# SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, [WWW.SIMONCHAREST.COM](http://WWW.SIMONCHAREST.COM)

## SOUVLAKI DE POULET & SAUCE TZAZIKI



1 kg de poulet coupé en cubes pour monter en brochettes

1/4 tasse d'huile

1 c. à table d'orégano

1 c. à table d'épices à steak de Montréal (Club House)

3 c. à table de moutarde

1 c. à table de base de poulet en poudre (ou bovril liquide)

1 c. à table de jus de citron

Mettre au réfrigérateur et laissez mariner au minimum 2 heures, ou idéalement 24 heures.

### **Sauce Tzaziki**

500 gr de crème sûre

250 gr de yogourt nature

1/2 concombre anglais râpé

Laissez Reposer la sauce 24 heures au frigo

Il ne vous restera qu'à faire cuire vos brochettes sur le BBQ ou selon la méthode de votre choix. Nous vous suggérons de les mettre au four à 350F pendant 20 minutes et ensuite terminer sur le BBQ 2 à 3 minutes de chaque côté. De cette manière vous serez assuré d'une cuisson uniforme et votre brochette sera moins calcinée.

Merci à Daniel R. pour cette suggestion toute simple, facile à faire et avec une saveur typique. Servi en pita ou sur assiette avec différents choix d'olives, tomates coupée en quartier, oignons rouges tranchés minces etc., vous retrouverez la Grèce sur votre table.

## **SIMON CHAREST**

Mettez du plaisir dans votre assiette, [WWW.SIMONCHAREST.COM](http://WWW.SIMONCHAREST.COM)