

# Brochettes de poulet mariné avec chutney aux mangues



 Rendement : 4 portions

 40 minutes avec 1 nuit de réfrigération

 Cuisson : 15 minutes

750 g (1 1/2 lb) de chair de haut de cuisse de poulet sans la peau, en cubes

## Marinade

125 ml (1/2 tasse) de **yogourt nature Dairyland Brassé**

10 ml (2 c. à thé) d'huile végétale

1 gousse d'ail, hachée

5 ml (1 c. à thé) de coriandre moulue

2,5 ml (1/2 c. à thé) de cumin moulu

## Chutney

1/2 mangue, en dés

2 citrons, pelés à vif, en dés

125 ml (1/2 tasse) de concombre, pelé épépiné, en dés

1 pincée de piment séché en flocons (facultatif)

Sel (au goût)

Dans un grand plat, déposer le poulet. Dans un mélangeur, pulser tous les ingrédients de la marinade. Verser sur le poulet et bien mélanger. Couvrir de pellicule de plastique et réfrigérer toute la nuit.

Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients du chutney et réserver.

Sortir le poulet du réfrigérateur 60 minutes avant de le cuire. Assembler en 8 brochettes.

Préchauffer le barbecue à intensité maximum.

Déposer les brochettes sur la grille et cuire environ 4 minutes sur chaque face ou jusqu'à ce que la viande soit bien cuite. Jeter la marinade qui a été en contact avec le poulet cru.

Servir avec le chutney.