



# Brochettes de dinde aux 3 sauces



abordable



4 personnes



20 à 30  
minutes

Cuisine EXPRESS

## INGRÉDIENTS

- 4 brochettes de dinde prêtes à cuire

### Pour les sauces :

- 1 petit pot de yaourt
- 2 cuillères à thé de poudre de curry
- 2 tomates moyennes
- 1 oignon rouge
- huile d'olive
- coriandre
- 1 citron
- 2 cuillères à soupe de persil
- 1 cuillère à soupe de menthe
- une douzaine de noix
- huile d'olive
- sel et poivre

## PRÉPARATION

Confectionnez tout d'abord les sauces. Si les enfants sont suffisamment âgés et adroits, ils peuvent eux aussi participer à la préparation des sauces.

- **Yaourt-curry** : mélangez le yaourt avec la poudre de curry, goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- **Salsa de tomates** coupez l'oignon en petits morceaux, épépinez les tomates et détaillez-les également en petits morceaux (max 0,5 cm). Mélangez l'oignon et les tomates avec 1 ou 2 cuillères d'huile d'olive et une cuillère à soupe de coriandre hachée. Si vous le souhaitez, ajoutez un peu de jus de citron et une pincée de poudre chili.
- **Sauce aux noix** : mélangez 3 cuillères à soupe de noix hachées, avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, le persil haché et la menthe. Salez, poivrez et ajoutez du jus de citron. Allongez si nécessaire avec un peu d'eau.

Faites cuire les brochettes préalablement enduites d'un trait d'huile d'olive à feu moyen ou faites-les griller. Servez les sauces dans des petits ramequins séparés.

Vous pouvez accompagner les brochettes de dés de pommes de terre, de croquettes ou de pommes gaufrettes. Servez éventuellement avec une salade ou un petit pain pita toasté.



