Poulet Shawarma

Recette de V-ZUG SA



Préparation	1 h
Temps de cuisson	1 h
Portions	4
Appareil	Combair SE à partir de 2015

Préparation

½ citron, jus

2 cs de tomates pelées

4 cs de yoghourt, grec

1 cs de vinaigre, doux

1 gousse d'ail

2 cs d'huile d'olive

½ cc de sel

½ cc de feuilles d'origan, séchées

1 cc de paprika

½ cc de poudre de gingembre

pincée de noix de muscade, moulue

Eplucher l'ail, puis l'écraser. Pour la marinade, mélanger tous les ingrédients avec l'ail.

2½ kg de hauts de cuisse de poulet, sans os, sans peau

Déposer les hauts de cuisse de poulet dans la marinade et laisser mariner toute la nuit au réfrigérateur.

Le lendemain, mettre le poulet mariné sur la broche tournante et le placer, avec le dispositif correspondant, dans l'espace de cuisson froid. Insérer la sonde de température et la brancher à l'appareil. Insérer une plaque au niveau 1 pour garder l'espace de cuisson propre. Cuire.

Gril degré 4, jusqu'à température du plat préparé de 65 °C (max 1 h)

Accessoires

Broche tournante

Plaque à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019