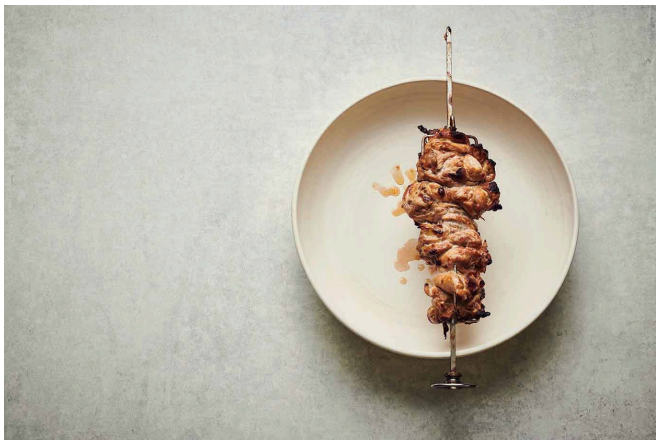
Shawarma

Recette de V-ZUG SA



Poulet en broche à l'orientale

Préparation	30 min
Temps de cuisson	1 h
Portions	8
Appareil	Combair V6000 60 à partir de 2021

Marinade

200 g de tomates pelées et hachées, en conserve

4 cs de yoghourt grec

2 cs de jus de citron

1 cs de vinaigre aux aromates

1 gousse d'ail, écrasée

2 cs d'huile d'olive

1 cc de sel

1 cc d'origan séché

1 cc de paprika doux en poudre

½ cc de poudre de gingembre

1 pincée de noix de muscade

Poulet

1.2 kg de hauts de cuisse de poulet, pelé et désossé

Marinade

Travailler en purée tous les ingrédients dans un verre doseur et verser dans un grand saladier.

Mariner

Placer le poulet dans la marinade et bien mélanger. Laisser mariner à couvert et au réfrigérateur toute une nuit.

Cuire

Sortir le poulet de la marinade et essuyer l'excédent de marinade. Insérer les cuisses sur la broche tournante préparée les unes à la suite des autres et les fixer avec la pince.

Tapisser une plaque à gâteaux de papier sulfurisé. Enfourner la broche tournante avec l'appareil au niveau le plus haut et la plaque à gâteaux au niveau le plus bas. Piquer la sonde de température dans la broche tournante et la connecter à l'espace de cuisson.

Cuire avec gril sur la position 3 (chaud) à une température de la sonde de 72 °C (1 heure env.).

Etapes de cuisson

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson au degré 3 avec Gril

Conseils

Pour plus de facilité, commander les hauts de cuisse de poulet désossés et sans peau chez votre boucher.

Accessoires

Broche tournante

Plaque à gâteaux

Sonde de température

Mixeur plongeant ou blender

Informations complémentaires

Créée le	26.01.2022