



Mes brochettes de dinde

Ingrédients :

- **500 g de blanc de dinde**
- **2 poivrons verts**
- **2 gros oignons**
- **3 grosses tomates**

pour la chermoula

- **huile d'olive**
- **ail en poudre ou gousses d'ail**
- **herbes de Provence**
- **sel**
- **poivre noir**
- **4 épices (raz el hanout)**
- **coriandre (facultatif)**

Préparation :

La veille ou quelques heures avant la confection des brochettes, couper la dinde en petits morceaux.

La placer dans un saladier ou un autre récipient avec un couvercle, ajouter l'huile d'olive, les herbes de Provence, un peu de 4 épices, sel, poivre et l'ail en poudre. Si vous avez de la coriandre, vous pouvez en ajouter également. C'est ce mélange d'épices qui s'appelle en arabe "chermoula".

Laisser la viande macérer dans ce mélange toute la nuit ou alors quelques heures. Les épices vont parfumer la viande de l'intérieur. Ici, je l'ai préparé le matin pour le repas du soir.

Couper ensuite les poivrons, les tomates et les oignons en petits morceaux et les mettre dans des récipients séparément.

Prendre les piques à brochettes et commencer à confectionner vos brochettes en alternant les poivrons, viande, tomates, viande, oignons, viande, etc ...

Une fois les brochettes préparées, allumer votre barbecue et commencer à faire cuire vos brochettes. Vous allez alors sentir la merveilleuse odeur de la chermoula qui se dégage à la cuisson, hummm ...

J'ai, pour ma part, un barbecue électrique sur pied, la cuisson est rapide, pensez tout de même à bien surveiller la cuisson afin que les brochettes ne noircissent pas trop.

Servir chaud, bon appétit !