



TORTILLAS

AU POULET GRILLÉ

INGRÉDIENTS (pour 5 wraps)

- 4 hauts de cuisses de poulet
- 1 oignon rouge
- 2 gousses d'ail, finement hachées
- 0,5 cm de gingembre râpé
- 0,5 piment rouge en rondelles fines
- Jus de cornichon
- Une poignée de tomates cerises
- 1/4 de concombre
- Paprika fumé
- Jus de citron
- Oignons frits
- Sel et poivre
- Huile d'olive

USTENSILES

Campingaz Party Grill 400
Piques à brochette

1

Mettez une bonne dose de jus de cornichon dans un bol et mélangez-y les tomates cerises, le concombre et l'oignon rouge coupés en morceaux.

2

Pour la marinade du poulet, ajoutez beaucoup d'huile d'olive dans la poêle wok et ajoutez le piment rouge, l'ail et le gingembre. Assaisonnez à votre goût avec du sel et du poivre. Pour une saveur supplémentaire, vous pouvez ajouter une pincée de paprika fumé.

3

Pendant ce temps, coupez les hauts de cuisses de poulet en petites tranches. Ajoutez la marinade et laissez reposer pendant environ 30 minutes.

4

Entre-temps, chauffez le gril.

5

Pour faciliter la cuisson, prenez un pique à brochette et mettez-y le poulet mariné. Répétez ceci avec les autres piques à brochette jusqu'à ce que le poulet soit fini.

6

Mettez les brochettes sur le gril et après environ 20 minutes, le poulet est cuit.

7

Après le poulet, placez rapidement les tortillas sur le gril.

8

Garnissez ensuite les wraps d'une feuille de salade, des légumes marinés et du poulet.

9

Servez éventuellement avec du jus de citron, de la sauce chili et des oignons frits pour plus de saveur !

Bon appétit !