 **Brochettes de poulet**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/08/Brochettes-de-poulet-DSCN9061.jpg) **Pour une dizaine de grosses brochettes**

**- 12 gros filets de poulet**  
**- 3 grosses tomates**  
**Marinade :  
- 1 yaourt nature**  
**- 1 citron**  
**- 1 càs de moutarde à l'ancienne**  
**- 1 càc de curcuma**  
**- 1 gousse d'ail**  
**- 4 càs d'huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**

**Piques pour brochettes** - **Barbecue ou plancha**

Si vous utilisez des piques en bois, mettez-les à tremper dans de l'eau froide, pour leur éviter de brûler.  
Couper le poulet en gros dés.  
Laver les tomates. Les couper en quartiers et les épépiner avant de les couper en morceaux.  
**La marinade :**Recueillir le jus de citron. Éplucher, dégermer la gousse d'ail et en presser la pulpe.  
Mélanger dans un bol le yaourt, le jus de citron, la moutarde, le curcuma, la pulpe d'ail et l'huile d'olive. Saler et poivrer au goût.  
Enrober les cubes de poulet de cette sauce et laisser mariner couvert et au frais en remuant de temps en temps.  
**Les brochettes :**Enfiler sur les brochettes en les alternant des morceaux de poulet et des lanières de tomate.  
Déposer les brochettes sur la plaque chaude et laisser cuire en les retournant régulièrement pour les laisser dorer de tous côtés.  
Les servir bien chaudes avec une salade ou comme chez nous avec des   
[**légumes d'été confits**](http://croquantfondantgourmand.com/?p=72546).