



Gratin de poulet et légumes façon kebab

Niveau de difficulté : moyen

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 50 minutes

Recette pour 2 personnes

Ingrédients

- 500 g de pommes de terre à chair ferme
- 200 g d'aiguillettes de poulet mariné
- 2 tomates
- ½ gousse d'ail
- 100 g de yaourt léger
- 1 oignon rouge
- 2 salades Little gem (sucrine)
- 25 g de gouda mi-vieux râpé
- 5 g de persil frais
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe vinaigre balsamique blanc
- Poivre et sel

1. Préchauffez le four à 220 degrés. Lavez bien les pommes de terre et coupez-les en lamelles de 1/2 à 1 cm (comme de grosses frites). Épongez les frites avec de l'essuie-tout, puis, dans le bol, mélangez-les à 1/2 c. à soupe d'huile d'olive par personne. Salez et poivrez. Disposez les frites sur la plaque recouverte de papier sulfurisé et enfournez-les 30 à 40 minutes, voire plus si vous les aimez croustillantes. Retournez-les à mi-cuisson.
2. Taillez l'oignon rouge en demi-rondelles. Faites chauffer 1/2 c. à soupe d'huile d'olive par personne à feu moyen-vif dans la poêle et faites revenir l'oignon 2 à 3 minutes. Ajoutez le poulet et faites-le cuire 5 à 8 minutes.
3. Pendant ce temps, émincez ou écrasez l'ail. Ciselez le persil frisé. Dans le petit bol, mélangez le yaourt, l'ail et le persil, puis salez et poivrez.
4. Pendant ce temps, coupez la Little gem en fines lanières et la tomate en morceaux. Dans le saladier, mélangez les deux à 1/2 c. à soupe de vinaigre balsamique blanc par personne, puis salez et poivrez.
5. Disposez la salade dans de petits plats ou des assiettes résistant au four : une par personne. Recouvrez-les avec les frites, puis le poulet. Saupoudrez de fromage râpé et enfournez le tout 5 minutes pour qu'il puisse fondre.
6. Servez le kebab avec la sauce à l'ail.