



Kebab de volaille au sésame jus au curcuma

17/07/2018 à 08h34

Par [Philippe Lafargue](#)

Temps de préparation : 50 min

Temps de cuisson : 25 min

Pour 1 personne(s)

Ingrédients :

- 250 g de chair de volaille
- 1 cuillère à café de cardamone en poudre
- 1 cuillère à café de piment d'Espelette
- 1 cuillère à café de gingembre
- 10 cl de crème de soja
- 2 échalotes
- Coriandre fraîche
- 2 feuilles de sésame
- 1 branche de fenouil sèche
- Jus de volaille
- Sauce Soja
- Curcuma

Préparation :

- Mixez la chair de volaille, la cardamone en poudre, le piment d'Espelette, le gingembre et la crème;
- Mélangez avec 2 échalotes suées et la coriandre hachée fraîche;
- Formez des cylindres roulés dans les deux feuilles de sésame;
- Piquez avec une branche de fenouil sec;
- Faites cuire au four à chaleur tournante, Thermostat 7 pendant 8 minutes;
- Glacez les brochettes au jus de volaille, sauce soja et curcuma.