

✿✿✿✿ Brochettes de dinde au bacon ✿✿✿✿

Ingrédients : (pour 4 personnes)

- 600g de dinde (escalope ou rôti)
- 6 tranches de bacon
- Poivron vert, rouge ou jaune (ou bien les 3)
- Tandoori en poudre
- Tomate (facultatif)
- 1 filet d'huile d'olive

Préparation :

- Préparez tous les légumes : lavez et découpez les poivrons en cubes et les tomates en quartiers. Coupez les tranches de bacon en 2.
- Coupez la viande en gros cubes. Disposez-la dans un saladier et saupoudrez-la de tandoori en poudre. Mélangez.
- Préparez les brochettes : Commencez par un cube de poivron, puis un morceau de dinde, du bacon... Faites à votre goût et pensez aux couleurs.
- Réservez-les au réfrigérateur. Au moment des grillades, versez un filet d'huile d'olive pour éviter que la viande attache à la grille.
- Vous pouvez servir ces brochettes avec une sauce au fromage blanc, relevé par de la moutarde, de la ciboulette ou bien de la menthe, du cumin ou curry... (selon vos goûts).