



NAANS AU POULET CITRONNÉ ET AU YAOURT

INGREDIENTS

350 g d'aiguillettes
de poulet marinées
au citron
200 g d'épinards en
branches
4 naans
2 cuil. à soupe
d'oignons émincés
2 cuil. à soupe de
persil et de coriandre
1 cuil. à café de
gingembre
½ cuil. à café d'ail
20 g de beurre
2 yaourts à la
grecque
2 cuil. à café de
curry ou de mélange
d'épices à l'indienne
Sel, poivre

Dans une poêle, faites colorer les oignons, l'ail et le gingembre avec un peu de beurre puis ajoutez les épinards, faites-les revenir pendant 5 min et réservez.

Dans une autre poêle, faites réchauffer les aiguillettes émincées de poulet pendant 10 min à la poêle avec un peu de beurre, puis ajoutez le curry, les herbes, 1 yaourt, salez et poivrez.

Faites réchauffer les naans 2 min au grille-pain, ouvrez-les en 2 et garnissez-les avec le poulet et les épinards, et ajoutez 1 cuil. à soupe de yaourt mélangé avec un peu d'herbes. Dégustez.