

# POULET SHAWARMA

Nombre de portions : 25  
 Poids après cuisson : 4140 g  
 Poids d'une portion : 165 g

## INGRÉDIENTS

5000 g de hauts de cuisses de poulet désossés sans peau

375 ml / 30 g de coriandre ciselée  
 190 ml de jus de citron  
 190 ml d'huile de tournesol  
 35 ml / 40 g de sel  
 35 ml / 13 g de cumin moulu  
 35 ml / 15 g de paprika  
 35 ml / 17 g de sumac  
 5 ml / 2.25 g de poivre  
 3 ml / 1.5 g de clou de girofle moulu  
 3 ml / 1.5 g de muscade moulue  
 3 ml / 1 g de cannelle moulue  
 3 ml / 1.15 g de gingembre moulu  
 3 ml / 1.25 g d'ail en poudre

## MÉTHODE

1. Mariner de 2 heures à 6 heures.

2. Rôtir au four à 190 °C (375 °F) jusqu'à ce que la température interne indique 74 °C (165 °F).



### Saviez-vous que...

Vous pouvez trouver quelques entreprises d'ici qui fabriquent du couscous, c'est-à-dire moulent le blé pour en faire de la semoule. Vous pouvez la trouver de différentes grosseurs ainsi qu'en version assaisonnée.

