

# Brochettes souvlakis au Baya Halloumi – Végés ou avec poulet



FROMAGERIE  
ST-GUILLAUME



Préparation: 20 à 30 minutes  
Macération (marinade): 12 heures  
Cuisson: 15 à 20 minutes  
Rendement: 10 à 12 grosses brochettes

## INGRÉDIENTS

### Pour les brochettes végés

Au moins 4 blocs de 200 g (7 oz) de fromage Baya Halloumi

### Pour les brochettes avec poulet

Au moins 2 blocs de 200 g (7 oz) de fromage Baya Halloumi  
900 g (2 lb) de hauts de cuisses de poulet désossés et sans peau

### Variété de légumes au choix

2 ou 3 poivrons, couleur au goût, épépinés et coupés en gros morceaux  
2 ou 3 courgettes, couleur au goût, taillées en rondelles de 1,5 cm (1/2 po)  
1 gros oignon ou 2 petits coupés en gros morceaux

### Marinade

125 ml (1/2 tasse) d'huile végétale  
45 ml (3 c. à soupe) de sauce soya  
30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre balsamique  
15 ml (1 c. à soupe) de moutarde de Dijon  
1 oignon jaune haché  
Zeste et jus de 1/2 citron  
10 ml (2 à thé) d'ail haché finement et d'origan séché  
5 ml (1 c. à thé) d'épices à steak et de moutarde en poudre  
2,5 ml (1/2 c. à thé) de poudre de cumin

## PRÉPARATION

### La veille

1. Tailler le poulet et le fromage en cubes d'environ 3 cm (1 po). Pour le fromage, il vous suffit simplement de trancher chaque bloc de Baya Halloumi une fois dans le sens de la longueur, puis deux fois dans la largeur. Cela vous donnera 6 beaux cubes par bloc de Baya. Avec la version végé, vous obtiendrez donc 24 cubes et dans l'autre version, vous aurez 12 cubes de fromage.
2. Dans un grand contenant refermable, combiner tous les ingrédients de la marinade. Remuer jusqu'à l'obtention de mélange homogène.
3. Ajouter le reste des ingrédients (fromage, légumes et poulet) à la marinade et remuer.
4. Fermer hermétiquement le contenant et laisser macérer au réfrigérateur jusqu'au lendemain (environ 12 heures).

### Jour de la cuisson

1. Préchauffer le barbecue à puissance moyenne et huiler la grille.
2. Égoutter les aliments marinés dans une passoire. Enfiler le fromage et/ou le poulet sur les brochettes en alternant avec les légumes.
  - Version végé: calculez 2 à 3 cubes de fromage par brochette pour obtenir 10 à 12 brochettes.
  - Version avec poulet: prévoyez d'insérer au moins un cube de fromage en plein centre de chaque brochette pour obtenir 12 brochettes.
3. Griller les brochettes 15 à 20 minutes en les retournant aux 5 minutes sur toutes les surfaces ou jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit. Si le fromage grille trop vite, diminuez l'intensité du barbecue. Le temps de cuisson des brochettes végés peut être un peu plus court.

Fromagerie St-Guillaume

83, rang de l'Eglise  
St-Guillaume, QC J0C 1L0

1-888-868-2022

stguillaume.com

