Poulet Chiche Taouk\
(6 personnes)

1kg de blancs de poulet
4 gousses d'ail
1 yaourt
30 ml de jus de citron
1 cc de mélange 7 épices
10 cl huile d'olive
Sel
Poivre
1 cs de vinaigre blanc

Dans un récipient écraser l'ail, ajoutez le citron et mélangez avec le yaourt. Ajoutez une bonne pincée de 7 épices. Ajoutez un verre d'eau, l'huile d'olive et le vinaigre et faite comme une sauce moutarde pour la salade.
Versez sur la viande et laissez reposer 1/2 heure.
Mettre au four à 200°.
Quand le tout commence à bouillir, baissez à 175°et laissez griller les morceaux. Quand ils sont bien grillés, les retourner et monter la température pour faire évaporer tout le jus.

Servir avec la sauce Toum.

Cette recette est d'origine ottomane. En Turc « Chiche » signifie brochette « Taouk » poulet. Pour rendre cette préparation gouteuse, il faut cuire le poulet le moins de temps possible sinon la volaille se dessèche. Il faut également éviter de mettre du sel dans la marinade.