

## Poulet shawarma facile au four



**Préparation : 70 minutes / Cuisson : 30 minutes / Portions : 10**

### **La marinade :**

2.5lb de poitrines de poulet désossées et coupées en dés

2 c. à thé de paprika fumé

½ c. à thé de curcuma

2 c. à thé de cumin

½ c. à thé de cannelle

2 c. à thé de poivre

1 c. à thé de sel

Le jus de 2 citrons

½ tasse d'huile

1 c. à thé de flocons de piment

4 gousses d'ail émincées

Pains pitas

1. Mélanger ensemble tous les ingrédients de la marinade et laisser mariner 1 heure.  
Déposer sur une plaque et cuire au four à 350 F durant 30 minutes.
2. Mettre la préparation dans des pains pitas, vous pouvez ajouter des oignons rouges, de la laitue et de la sauce à l'ail !