

Brochettes de poulet mariné au citron

CUISIMAGES

Réf :
3309

Type :
Volaille

Préparation :
10+10 min
Repos: 1 nuit

Cuisson :
15 min

Coût :


Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour 4 personnes

- 3 escalopes de poulet
- 2 citrons
- 6 feuilles de laurier
- ½ cuillère à café de piment de Cayenne
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

Accompagnement :

- Tomates / oignons / poireau



Coupez les escalopes en 40 gros dés et déposez les dans un plat creux.

Versez le jus de citron sur la viande.



Saupoudrez de piment de Cayenne.

Ajoutez les feuilles de laurier.



Versez l'huile d'olive, salez, poivrez et mélangez bien le tout.

Couvrez d'un film plastique et laissez mariner 1 nuit dans le réfrigérateur.

Le lendemain, coupez tomates, oignons et poireau en gros morceaux.



Formez les brochettes en alternant les morceaux de poulet, et de légumes.

Faites griller 4 min de chaque côté.



Conseils
Variante
Vin