

LES RECETTES DE BRASÉRO LOC'

ÉDITION SPÉCIALE

BROCHETTES

BY BRASÉRO LOC'

BROCHETTE DE POULET PAPRIKA & MOUTARDE



INGRÉDIENTS POUR 6 BROCHETTES:

- 4 BLANCS DE POULETS SOIT
ENVIRON 950G
- 4 C.À.S D'HUILE D'OLIVE
- SEL
- 2 C.À.C DE PAPRIKA
- 1 C.À.C DE CUMIN
- 2 C.À.C D'HERBE DE PROVENCE
- 2 CUILLÈRES À CAFÉ BIEN
BOMBÉES DE MOUTARDE À
L'ANCIENNE OU DE DIJON
- 1 PETIT OIGNON RÂPÉ FINEMENT
- 1 AIL RÂPÉ

PRÉPARATION :

1. Couper les blancs de poulet en morceaux de la taille d'une bouchée. Coupez des cubes assez réguliers.
2. Placez les morceaux dans un saladier avec les ingrédients de la marinade et mélanger pour bien enrober la viande.
3. Couvrir le saladier d'un film alimentaire et le placer au réfrigérateur pendant 30 min . Vous pouvez laisser plusieurs heures sans soucis voir toute une nuit. Les brochettes n'en seront que plus savoureuses.
4. Enfiler les morceaux de poulet sur des pics à brochettes en bois ou en métal.
5. Si vous utilisez des pics en bois, trempez-les au moins 30 minutes dans de l'eau pour éviter qu'ils ne brûlent pendant la cuisson.
6. Placez les brochettes sur une votre braséro et laissez cuire environ 15 minutes.

