

Brochettes de poulet au whisky

Pour 6 brochettes

3 filets de poulet

2 cuil à soupe de whisky

2 cuil à soupe d'huile d'olive

1 cuil à soupe de moutarde à l'ancienne

1 cuil à soupe de miel de bruyère

10 champignons bruns

Préparez une marinade en mélangeant le whisky, l'huile d'olive, la moutarde et le miel.

Coupez vos filets de poulet en gros morceaux puis incorporez-les à la marinade et laissez reposer au frais pendant 1 heure.

Préchauffez le four à 180°C.

Lavez et coupez les champignons en lamelles de 0.5 cm d'épaisseur.

Formez vos brochettes en alternant des morceaux de poulet et de champignons. Placez les brochettes sur une plaque de four et enfournez à 180°C pendant 20 minutes en prenant soin de retourner les brochettes et de les badigeonner de marinade à mi cuisson.

Servez accompagné de potatoes au four ou de frites.