



brochettes de poulet, marinade curry / paprika
cuisson BBQ

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 6 brochettes / 2 spl ou 5 pp par brochette

- 800 gr de blancs de poulet
- 1 échalote
- 3 cs d'huile d'olive
- Curry
- Paprika
- Ciboulette
- Sel, poivre

Couper le poulet en cubes de tailles identiques, c'est important afin que la cuisson soit homogène.
Les mettre dans un grand récipient.

Rajouter l'échalote hachée, la ciboulette ciselée, le curry et le paprika (selon vos goûts, 2 cc de chaque pour moi), sel et poivre puis verser l'huile de l'olive.

Bien mélanger le tout, couvrir d'un film alimentaire et mettre au frais toute la nuit.

Le lendemain sortir le saladier et enfiler vos cubes de volaille sur des piques à brochettes.

Faire cuire 15 minutes au barbecue et garder au chaud sous une feuille de papier aluminium jusqu'à la dégustation.