



Brochettes de poulet et courgettes au paprika

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 6 brochettes / 3 PersoPoints par brochette

- 500 gr de filet de poulet
- 2 ou 3 courgettes en fonction de leur taille
- 1 cs de paprika
- 1 cs d'épices à barbecue
- 1 cs d'ail semoule
- sel, poivre
- 4 cs d'huile de tournesol

Couper le poulet en cubes. Le mettre dans une grosse boîte en plastique avec couvercle. Ajouter toutes les épices et l'huile.

Fermer votre récipient et secouer le tout pour bien imprégner le poulet.

Placer au frais pendant 2 heures.

Couper les courgettes rondelles assez fines. Alternier sur 6 piques à brochettes un morceau de poulet et une rondelle de courgette jusqu'à épuisement des ingrédients.

Cuire au barbecue en retournant à mi-cuisson.