



Brochettes de poulet au paprika et au curry

Pour 4 personnes
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 5 minutes
Marinade : 1 heure

INGRÉDIENTS

600 g de blancs de poulet
2 échalotes
1 gousse d'ail
1/2 bouquet de persil plat
1 c. à café de paprika doux
1 c. à café de curry
2 c. à soupe d'huile d'olive
Sel et poivre

ASTUCE

Un taboulé délicatement parfumé à la menthe accompagnera à merveille cette plancha.

PRÉPARATION

1. Pelez et hachez les échalotes. Pelez, dégermez et hachez la gousse d'ail. Lavez et hachez le persil. Coupez le poulet en cubes de 1,5 cm environ.
2. Dans un saladier, mélangez le poulet, les échalotes, l'ail, le paprika, le curry, le persil, du sel et du poivre. Couvrez avec du film transparent et placez au réfrigérateur pour 1 heure.
3. Enfilez les morceaux de poulet sur des piques en métal ou en bois. Huilez et préchauffez la plancha, puis faites cuire les brochettes pendant 5 à 6 minutes en les retournant une fois. Servez les brochettes bien chaudes.



Retrouvez
150 recettes
dans le livre