



Brochettes DE POULET *au paprika et au curry*

PRÉPARATION :
10 MIN



CUISON :
5 MIN



POUR
4
PERS.



MARINADE :
1 H



INGRÉDIENTS

600 g de blancs de poulet

2 échalotes

1 gousse d'ail

½ 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

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.

Astuce

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