



Entrées

Plats d'accompagnement

Pinchos de poulet

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes poulet (en longues lamelles)

3 gousses d'ail (écrasées)

1 cuillère à café poudre de paprika

1 cuillère à café de feuilles de thym (frais)

2 cuillères à soupe de jus de citron

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

poivre

sel

Méthode de préparation

Mettez les lamelles de poulet et les autres ingrédients dans un plat. Mélangez bien et couvrez avec un film alimentaire. Mettez au frigo au moins ½ heure.

Piquez ensuite la viande sur des petits bois à brochette que vous avez d'abord fait tremper dans l'eau. Cuisez les pinchos 8-10 minutes sur le barbecue ou sur un grill.

Conseil: Délicieux avec une petite salade et de la sauce Andalouse.

Ustensiles de cuisine

Bois à brochette

Barbecue ou Grill

