

Brochettes poulet marinées citron plancha



Brochettes poulet marinées citron plancha

Une recette de brochettes de poulet marinées au citron . Pour la cuisson j'ai choisi la plancha mais vous pouvez choisir aussi le barbecue pourquoi pas ?

Ingrédients pour 8 brochettes

600 g d'escalopes de poulet

120 ml d'huile

60 ml de Jus de citron

24 tomates cerises

1 cuillère à soupe de thym

Le jus de 2 citrons ou 60 ml de jus de citron

Curry

Sel

Poivre

Préparation

Coupez les escalopes de poulet en morceaux et déposez les dans un plat

Mélangez l'huile ,le jus de citron . Ajoutez du thym . Saupoudrez de curry . Salez et poivrez

Versez la préparation jus de citron huile sur les morceaux de poulet.

Salez et poivrez et laisser macérer pendant 4 h au frigo

Confectionnez vos brochettes en alternant morceaux de poulet et tomates cerises

Versez de l'huile sur votre plancha et faites-la chauffer.

Quand l'huile est chaude faites cuire vos brochettes entre 8 et 10 mn selon la puissance de votre planche et la grosseur des brochettes.

Versez le jus de la marinade restant en fin de cuisson sur les brochettes et laissez cuire encore 2 mn.

Servez chaud.