

BROCHETTES DE POULET MARINÉES

- 3 blancs de poulet
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- 3 citrons vert
- 1 piment
- 1 c. à c. de paprika

Couper les blancs de poulet en gros cubes.

Hacher finement le piment. Presser les citrons verts. Dans un plat verser l'huile d'olive, ajouter le piment, le jus des citrons et la cuillère de paprika. Mélanger la marinade.

Ajouter les cubes de poulet et mettre au frais pendant deux heures.

Disposer les cubes de poulet sur des pics à brochettes et faire cuire environ 5 minutes selon la puissance du feu.

