



4 personnes



15 minutes



10 minutes

Brochette de poulet à la libanaise

Coupez les blancs de poulet en cubes. Dans un saladier, déposez la menthe ciselée, le jus des citrons, l'ail haché, les épices et un filet d'huile d'olive. Ajoutez les morceaux de poulet puis mélangez. Laissez mariner quelques heures.

Enfilez les morceaux de poulet sur les pics. Faites-les griller à la poêle ou au barbecue.

Dégustez vos brochettes accompagnées d'une salade de tomate-concombre. Selon les goûts, versez du jus de citron pour la touche finale.

- 400 gr de blancs de poulet
- 1 CC de coriandre
- 1 CC de cumin
- 1 CC curcuma
- 1 CS de menthe
- 2 citrons
- 4 gousses d'ail
- huile d'olive
- sel, poivre
- pics à brochette