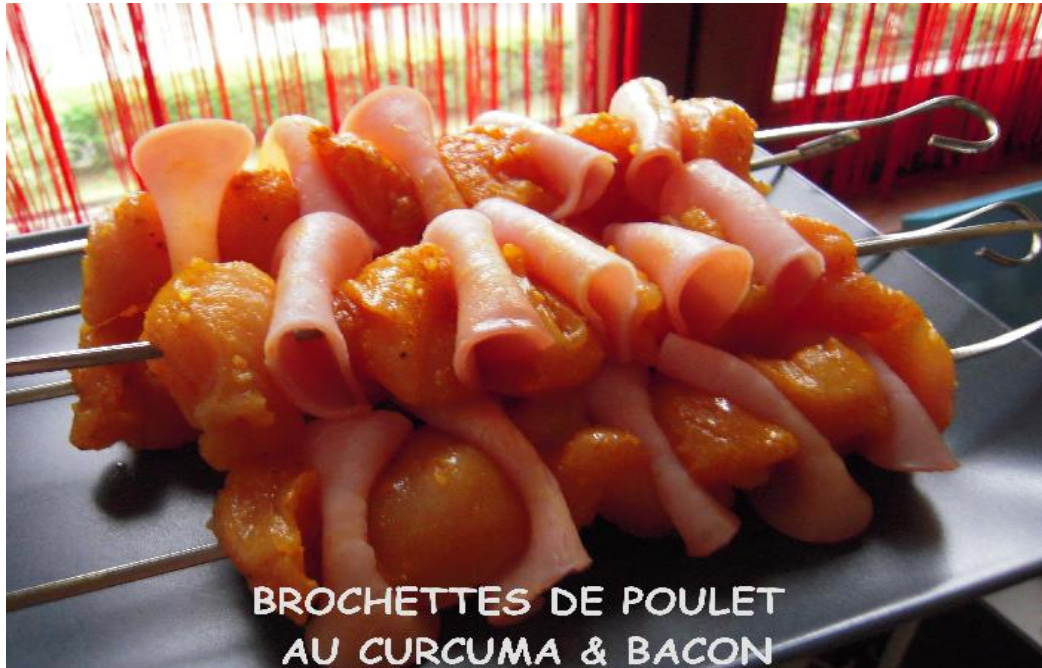


BROCHETTES DE POULET AU CURCUMA & BACON



Ingrédients pour 6 belles brochettes :

3 escalopes de poulet

curcuma (environ 1 à 2 cc)

gingembre en poudre

ail en poudre

sel, poivre

bacon (15 tranches pour moi)

Découpez le poulet en dés, mettez les dans un récipient en verre ou sachet congélation, ajoutez les épices, arrosez d'un trait d'huile, et mélangez bien. Laissez mariner au moins 2 heures, moi je l'ai fait la veille.

Le jour J : montage des brochettes : (j'ai mis des gants en plastique à cause du curcuma qui tache beaucoup). Commencez par un morceau de poulet puis mettez une demi-tranche de bacon pliée en deux, et alternez. J'ai mis 7 morceaux de poulet et 5 demi-tranches de bacon sur chaque brochette.

Réservez recouvert au frais.

Faites cuire sur le BBQ en remuant régulièrement. Attention à ne pas faire brûler la viande ou le bacon, afin de garder une bonne tendresse de la viande et de ne pas l'assécher.

**** Audrey de FLAGRANTS DÉLICIES by Tambouillfamily ****