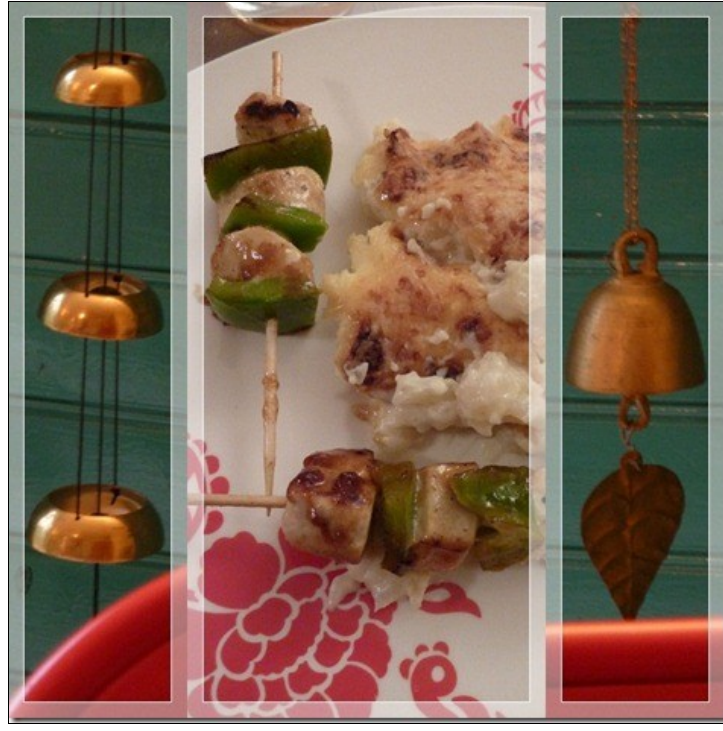


Chez Fabie

Brochettes de poulet, poivron, miel, citron vert, curry



Ingrédients (de mémoire) :

4/6 escalopes de poulet

un poivron vert

2 c. à soupe d'huile d'olive

1 c. à soupe de miel

1 c. à café de curry

le jus de 2 citrons verts

sel, poivre

Préparation :

Couper le poulet en cubes. Préparer la marinade : mélanger huile d'olive, miel, jus de citron, curry, sel et poivre. Mélanger au poulet et laisser mariner au frais au moins 3 heures.

Couper les poivrons en carrés. Monter les brochettes sur des petits piques en bois en intercalant cubes de poulet et carrés de poivrons.

Faire revenir les brochettes à la poêle. Lorsqu'elles sont dorées, verser la marinade et laisser caraméliser.

Servir avec un bon gratin de choux-fleur par exemple.