

BROCHETTE DE POULET

Préparation : 20 min

Cuisson : 15 min

marinade : 4 h

2 personne(s)

- 2 escalopes de poulet
 - 4 gousses d'ail
 - 2 tiges de citronnelle
- 1 morceau de gingembre (environ 1,5 cm)
 - 100 ml de sauce soja
 - zeste râpé d'un citron
- 2 cuillères à soupe de jus de pomme
- 2 cuillères à soupe de coriandre hachée
 - 1 étoile de badiane
 - 10 graines de poivre
 - Du sel, du poivre

Préparation:

1. Mettez les brochettes dans l'eau froide.
2. Coupez la viande en morceaux.
3. Pelez et hachez les gousses d'ail et mettez-les avec la viande dans un saladier.
4. Lavez la citronnelle, pelez le gingembre, hachez tout finement.
5. Mélangez la sauce soja, le zeste de citron, la citronnelle, le jus de pomme, la coriandre, le gingembre et l'étoile de badiane avec la viande, couvrez et laissez mariner pendant environ 4 heures en retournant la viande de temps en temps.
6. Piquez la viande sur les brochettes et posez-les sur la grille du barbecue (ou, à défaut celle de votre four).
7. Parsemez de graines de poivre et faites cuire les

brochettes de tous les côtés.

8. Gardez au chaud et servez éventuellement avec une petite salade.