

Brochette de poulet taouk, mariné au citron et à l'ail

Recette pour 4 personnes

Description Une brochette de poulet mariné dans le jus de citron, l'huile d'olive et l'ail, grillée et garnie de coriandre fraîche.

Ingrédients

Pour les brochettes

- 8 Unité(s) Haut de cuisse de poulet désossé
- 60 Ml Huile d'olive
- 1 Unité(s) Citron
- 4 Gousse(s) Ail
- 8 Brin(s) Coriandre fraîche

- Sel et poivre

Préparation

Temps de préparation **45.00 mins**

Pour la mise en place

Faire tremper vos pics à brochette en bois dans de l'eau froide le temps de faire vos préparations. Coupez les hauts de cuisse en 4. Pressez et filtrez le jus de citron, hachez l'ail finement, effeuillez et ciselez la coriandre. Dans un bol, mettez les hauts de cuisse, assaisonnez, ajoutez le jus de citron, l'huile d'olive et l'ail. Bien mélanger le tout et laissez reposer pendant environ 30 minutes.

Pour les brochettes

Mettez 4 morceaux de poulet par pic à brochette et remettez dans la marinade. Faire chauffer votre grill, celui-ci doit être très chaud, marquez vos brochettes de chaque côté 2 minutes. Puis mettez les brochettes sur la grille du haut 4 à 5 minutes pour qu'elles continuent à cuire sans se dessécher. Mettre dans un plat de service et finir avec la coriandre.

Bon appétit!