



Brochettes de poulet au citron



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 citrons
2 gousses d'ail
2 brins de romarin (ciselées)
huile d'olive
poivre noir
sel
2 filets de poulet
12 feuilles de laurier (frais)

Méthode de préparation

- 1.** Coupez les citrons en deux et placez-les, face coupée vers le bas, sur la grille du barbecue. Laissez-les bien dorer. Pressez-les dans un bol et ajoutez 2 gousses d'ail pressées, du romarin, de l'huile d'olive, du sel et du poivre. Mélangez bien.
- 2.** Coupez les filets de poulet en morceaux et mélangez-les avec la marinade au citron grillé. Laissez reposer pendant 20 minutes.
- 3.** Enfilez les morceaux de poulet sur des brochettes en intercalant les feuilles de laurier et grillez-les au barbecue.