



Brochettes de poulet mariné



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 filets de poulet
1 citron (jus)
huile d'olive
1 cuillère à soupe de cumin en poudre
1 cuillère à soupe paprika en poudre
1 cuillère à café d'oregano
origan frais
pics à brochettes (en bois)

Méthode de préparation

- 1.** Coupez les filets de poulet en longues tranches fines.
- 2.** Faites-les mariner au moins une heure dans un mélange composé du jus de citron, du cumin, du paprika et de l'origan.
- 3.** Enfilez-les ensuite en zigzag sur les pics à brochette en bois.
- 4.** Faites-les cuire à point au barbecue.
- 5.** Garnissez d'origan frais finement ciselé.