

Brochettes de volaille

Préparation : 10 min

Cuisson : 20 min

Ingrédients

pour 1 personne

- 120 g d'escalope de poulet ou de dinde
- 200 g de tomates cerises
- 1 quartier de citron
- herbes de Provence

Préparation

- 1| Détaillez l'escalope de volaille en petits dés.
- 2| Confectionnez la brochette en enfilant alternativement les dés de volaille et les tomates cerises.
- 3| Faites mariner pendant 1 heure minimum dans un mélange de jus de citron et d'herbes de Provence.
- 4| Enfourez 15 à 20 min à 180°. Retournez à mi cuisson.