



Brochettes de poulet marinées à la citronnelle

Ingrédients

pour 4 personnes

- 4 blancs de poulet
ou 120 g de poulet
- sel, poivre
- Pour la marinade :
- 1 orange
- 1 citron
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 c. à s. de citronnelle séchée
- 1 piment oiseau

Préparation

- 1** | 2 heures à l'avance, coupez le poulet en cubes. Placez-les dans un plat creux. Arrosez d'huile d'olive, de jus de citron et de jus d'orange.
- 2** | Assaisonnez de citronnelle et ajoutez le piment oiseau.
- 3** | Mélangez et laissez mariner pendant 2 heures au réfrigérateur en retournant les cubes de poulet 2 ou 3 fois.