

Brochettes de poulet à l'ananas

4 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 4 filets de poulet
- 3 grosses tranches d'ananas frais
- 1 poivron rouge
- 20 cl d'huile d'olive
- 50 cl de jus d'ananas
- sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Dans un plat creux, mélanger l'huile d'olive, le sel et le poivre.

Etape 2

Découper les filets de poulet en dés puis les placer dans le mélange à l'huile d'olive. Laisser mariner pendant 1 heure.

Etape 3

Découper les tranches d'ananas en cube, épépiner et couper le poivron en cube.

Etape 4

Embrocher les ingrédients en alternant les morceaux d'ananas, de poivron et de poulet.

Etape 5

Faire cuire 10 minutes au barbecue en les tournant à mi-cuisson.