

Brochettes de poulet à la marocaine

6 pers | 20 mn | 1 h

Les **ingrédients**

- 6 filets de poulet
- 6 citrons confits
- 1 citron frais
- Coriandre
- 1 pincée de cumin
- Huile d'olive
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Presser le citron. Ciseler la coriandre. Réserver.

Etape 2

Couper les filets de poulet en cubes et les déposer dans un plat. Saler, poivrer et ajouter le cumin. Arroser du jus de citron et d'un filet d'huile d'olive. Parsemer de coriandre et mélanger. Couvrir de film alimentaire et réserver 1 heure au réfrigérateur.

Etape 3

Couper chaque citron confit en 6 quartiers. Prendre des pics en bois et intercaler un dés de poulet et un quartier de citron. Répéter l'opération pour les 18 brochettes.
Badigeonner les brochettes de marinade, les faire cuire 10 minutes sur un grill.