Brochettes sucrées-salées au poulet et à la poire

6 pers 35 mn

Les **ingrédients**

- 900 g de filets de poulet
- 3 poires bien fermes
- 2 citrons (jus)
- 1 gousse d'ail
- 12 brins d'aneth
- 6 feuilles de menthe
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

La **recette**

Etape 1

Couper les filets de poulet en cubes et les placer dans un plat creux. Peler et écraser l'ail. Laver et ciseler finement les aromates. Presser les citrons. Ajouter ail, aromates et jus de citron à la volaille. Arroser d'huile, saler, poivrer, couvrir de film alimentaire et réserver 2 heures au frais.

Etape 2

Peler les poires, ôter les cœurs et pépins, puis détailler la chair en dés.

Etape 3

Sortir la volaille de la marinade. Sur des pics en bois, alterner morceaux de poulet et de poire. Faire cuire 10 minutes à la vapeur. Servir chaud avec du riz basmati.