

Brochettes de poulet au romarin



Préparation : 10 minutes

Cuisson : 20 minutes

Pour 4 personnes :

- 3 blancs de poulet
- 8 branches de romarin frais
- sel
- piment d'Espelette

1. Couper les blancs de poulet en cubes d'environ 2 cm. Les enfiler sur une branche de romarin : compter 4 à 5 morceaux de poulet par branche. Les disposer dans un plat. Saler, assaisonner de piment d'Espelette.

2. Cuire 15 à 20 minutes sur les braises d'un barbecue et servir bien chaud.

Recette publiée par Nanie sur <http://naniecuisine.canalblog.com>