

# SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, [WWW.SIMONCHAREST.COM](http://WWW.SIMONCHAREST.COM)

## BROCHETTES DE POULET MARINÉES



Compter de 4 à 5 cubes de poulet par brochette

Légumes facultatifs (Poivrons, oignons, champignons, tomates etc...)

1/2 tasse d'huile

1 1/2 c. à thé de poudre de cari

1 c. à thé de moutarde en poudre

2 c. à table de persil frais haché ou 1 c. à thé de persil séché

2 gousses d'ail hachées,

sel & poivre au goût (moi env. 1/2 à 1 c. à thé de chaque)

Incorporer tous les ingrédients dans un plat et mélanger

Monter les brochettes avec les légumes, les déposer dans un plat, ou dans un grand Ziploc. Couvrir et mariner les brochettes de 12 à 24 heures.

Cette recette convient pour 2 à 4 personnes. Vous aurez simplement à doubler au besoin.

Cuire au four 30 minutes à 350 °F et dorer sur le BBQ 5 minutes de chaque côté environ ou à Broil. Verser quelques gouttes de jus de citron pour faire ressortir les saveurs grecques.

Vous ne voulez pas de brochettes, cette recette se fait tout aussi bien avec des poitrines de poulet coupées en deux (selon la grosseur) et c'est tout aussi intéressant.

**SIMON CHAREST**

Mettez du plaisir dans votre assiette, [WWW.SIMONCHAREST.COM](http://WWW.SIMONCHAREST.COM)