Brochettes de volaille épicées pour 4 personnes

Ingrédients

- 2 belles escalopes de volaille Bio ou label rouge
- 1 poivron rouge
- 2 oignons rouges frais de chez nos maraîchers de quartier
- 1 cuillère à soupe d'huile de coco (en épicerie exotique)
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive aux agrumes Oliviers & Co
- 1 cuillère à soupe de balsamique à la vanille de Papouasie Oliviers & Co
- 1 cuillère à café de baies de Sichuan (qui apportent un petit côté citronné et croustillant)
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à café de curcuma (aliment coloré)
- 1 cuillère à soupe d'herbes de Provence
- 1 cuillère à café de noix de coco râpée
- Sel, poivre
- Des pics à brochettes

Préparation

1. La veille ou quelques heures avant, préparer la marinade : mélanger les huiles, le jus de citron, les épices, le sel, le poivre sauf la coco râpée.
2. Couper les escalopes en gros dés et les mettre dans la marinade. Bien mélanger afin de répartir la marinade sur toute la viande. Réserver.
3. Préparer les brochettes. Retirer la fine peau du poivron rouge, le découper et retirer la petite peau blanche à l'intérieur qui donne de l'amertume et est peu digeste. Effeuiller l'oignon rouge.
4. Sur les pics à brochettes, alterner entre les morceaux de volaille marinés, les morceaux de poivron rouge et d'oignon rouge.
5. Saupoudrer légèrement les brochettes de noix de coco râpée.
6. Faire cuire au barbecue jusqu'à ce que ce soit bien grillé !

Retrouvez toutes nos recettes sur le blog

les petits gourmets de la Robertsau