

Temps de cuisson :

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion :



Poulet grillé et sa relish du jardin

Ingrédients :

- 4 poitrines de poulet désossées coupées en morceaux de 2 pouces
- 2 tasses de tomates cerises ou italiennes coupées en dés
- 1 piment jalapeno, les pépins enlevés, émincé
- 1 tasse de poivrons de couleur (j'ai utilisé des jaunes et des rouges) coupés en petits dés
- 1 tasse de pois mange-tout cuits
- 2 échalotes finement tranchées
- 2 c. à table de jus de lime
- 1 c. à table de coriandre fraîche tranchée finement
- 1/2 c. à thé de sel
- 1 c. à table d'huile d'olive
- 1 c. à thé de cumin moulu

Marche à suivre :

1. Mélanger les tomates, le piment jalapeno, les poivrons, les pois mange-tout, les échalotes, le jus de lime, la coriandre et 1/4 c. à thé de sel. Garder de côté.
2. Faire chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen-vif. Y faire revenir le poulet. Bien assaisonner de sel et de cumin.
3. Servir le poulet avec la relish sur un lit de riz ou de nouilles de riz.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2013/10/poulet-grilles-et-sa-relish-du-jardin.html>