

Temps de cuisson : 15 minutes

Temps de préparation : 15 minutes +
1h00 de marinade

Degré de difficulté : facile

Portion : 4



Brochettes de poulet à la grecque

Ingrédients :

- 650 grammes de poitrine de poulet (approximativement 3 poitrines)
- 45 ml d'huile d'olive
- 2 ½ c. table d'origan séché
- 6 petites gousses d'ail, hachées finement
- ¼ tasse de jus de citron frais
- ½ c. thé de cumin
- 3 c. table de persil frais, haché
- Sel et poivre au goût

Accompagnement :

- Pitas ou pains naans grillés
- Houmous
- Tzatziki
- Olives Kalamata
- Cubes de feta
- Quartier de citron

Marche à suivre :

1. Dans un bol, mélanger l'huile, l'origan, l'ail, le jus de citron, le cumin, le persil, le sel et le poivre.
2. Couper les poitrines en cube de 1 pouce.



3. Mettre les cubes de poulet dans la marinade et bien enrober.
4. Recouvrir le bol et laisser mariner pendant 1h00 au réfrigérateur.
5. Enfiler sur des bâtons de brochettes.
6. Cuire sur dans un poêlon, au BBQ ou dans une machine à panini pendant 15 minutes.
Tourner à la mi-cuisson dans le cas de la cuisson au poêlon et au BBQ.
7. Servir avec un trait de jus de citron et les accompagnements proposés.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2019/02/brochettes-de-poulet-a-la-grecque.html>