

Brochettes de poulet au paprika

Les ingrédients pour 4 personnes

4 escalopes de poulet

2 citrons

250 g de lard fumé

4 tomates ou 12 tomates cocktail (et non cerises)

De l'huile d'olive (1 dl environ)

Paprika

Couper les escalopes de poulet en morceaux et les mettre à mariner dans l'huile d'olive, le jus des citrons et saupoudrer abondamment de paprika. Saler et poivrer, mélanger et laisser mariner 2 h environ en remuant de temps en temps.

Couper le lard en lardons et les tomates en quartiers (sauf si vous prenez des tomates cocktail).

Au moment de la cuisson égoutter les morceaux de poulet les mettre sur des brochettes en alternant avec les lardons et les tomates.

Faire cuire au barbecue 10 mn environ sur des braises douces. Il est important de ne pas cuire à braises trop fortes pour ne pas dessécher la viande et ne pas non plus les cuire trop longtemps. Ainsi la viande restera moelleuse. Arroser en cours de cuisson avec la marinade.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>