

Brochette de poulet

(4 portions)

Marinade:

1/2 tasse d'huile

1/4 tasse de sauce soya

1/4 tasse miel

2 C. à soupe jus citron

1 C. à thé zeste de citron

1/2 C. à thé ail émincé + persil haché

1 boîte de champignons

1 piment rouge

1 oignon

4 poitrines de poulet coupées en cubes

Dans un gros bol mélanger les ingrédients de la marinade, incorporez les poitrines de poulet en cubes et laisser macérer 4-6 heures (remuer de temps en temps).