

Brochettes de poulet au citron (aux champignons et aux tomates)



Pour 6 brochettes :

4 beaux filets de poulet

2 citrons jaunes + 1 orange

Une douzaine de champignons de Paris

4 ou 5 tomates

3 CS d'huile d'olive

1 CS de gingembre frais râpé

1 CS de curry

1 CC de citronnelle hachée

1 CC d'épices à couscous

Sel et poivre

- Presser les 2 citrons et l'orange et verser le jus obtenu dans un saladier, avec l'huile d'olive, les épices, le gingembre et la citronnelle.
- Couper les filets de poulets en cubes (2,5 à 3 cm environ) et les mettre dans le plat.
- Nettoyer les champignons (Personnellement, je les épluche...) et les mettre également dans le saladier.
- Bien mélanger, pour enrober la viande et les champignons avec la marinade, couvrir et mettre au frais pendant 2 heures.
- Préchauffer le four à 200°C.
- Préparer ses brochettes, en répartissant harmonieusement les ingrédients sur les pics et les disposer sur le plat (ou sur une plaque, recouverte de papier cuisson, si on ne dispose pas d'un plat à brochette).
- Enfourner pour une vingtaine de minutes, en arrosant les brochettes, à mi cuisson, avec le reste de la marinade.
- Déguster.

