

Brochettes de POULET AU CHORIZO



pour 4 personnes



30 mn+1h



30 mn

Ingrédients :

- 4 filets de poulet
- 1 chorizo doux
- 2 poivrons rouges
- 2 oignons rouges
- 6 c.à soupe **huile Spéciale PIZZA**
- 6 c.à soupe de vinaigre rouge 3
- gousses d'ail hachées
- 1 citron jaune non traité
- 2 c.à café de paprika
- 1 branche de thym frais

Préparation :

1. Couper le poulet en gros dés, détailler des rondelles épaisses de chorizo.
2. Éépiner les poivrons et peler les oignons. Les couper en carrés. Peler et hacher les gousses d'ail.
3. Verser dans un saladier toute votre préparation. Ajouter le vinaigre rouge, l'huile de pizza, le zeste du citron, les épices et herbes. Bien mélanger. Mettre au frais recouvert d'un film alimentaire env. 1h.
4. Enfiler sur vos brochettes en alternant les morceaux (Poivrons, chorizo, oignon, poulet, poivron...
5. À faire cuire au barbecue ou plancha, bien retourner jusqu'à ce qu'elles soient bien grillées.

