

# BROCHETTES DE POULET GRILLÉ

 pour 4 personnes

 15 mn + 2h

 12 mn

## Ingrédients :

3 blancs de poulet

2 gousses d'ail

2 c. à s. de miel

1 c. à s. de sauce soja

1 c. à s. de coriandre moulue

2 c. à s. d'**huile de pépins de raisin**

Sel / Poivre

## Préparation :

1. Couper les blancs de poulet en petits dés. Préparer la marinade avec l'huile de pépins de raisin, le miel, la sauce soja, la coriandre et les gousses d'ail hachées finement.
2. Mettre au réfrigérateur pendant 2 heures.
3. Enfiler les dés de poulet sur les brochettes et faire griller au barbecue durant 10 mn afin que la viande soit parfaitement cuite.
4. Parsemer de coriandre fraîche hachée (facultatif).

