



L'Artisan
Popol
SAVEURS CULINAIRES
Recettes concoctées en Provence

*Brochettes poulet - abricots marinées
au vinaigre à la pulpe de tomate
poivron au piment d'Espelette ou
tomate poivron*



POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 15 MIN.
DIFFICULTÉ ★★★★★

- 4 blancs de poulet
- 12 abricots
- 2 càs de miel liquide
- 6 càs d'huile d'olive vierge extra Popol
- 6 càs de vinaigre à la pulpe de tomate - poivron au piment d'Espelette ou tomate poivron Popol
- 1 càc de poivre de Madagascar Popol
- 1 pincée de sel au piment d'Espelette Popol
- 1 botte d'oignons nouveaux
- 2 branches de thym frais

Brochettes poulet - abricots marinées au vinaigre à la pulpe de tomate - poivron au piment d'Espelette ou tomate poivron

1. Coupez les blancs de poulet en petits cubes. Ouvrez les abricots en deux et dénoyautez-les. Mettez ces ingrédients dans un plat creux.
2. Dans un bol, mélangez le miel, l'huile d'olive, le vinaigre de votre choix, le poivre et une grosse pincée de sel. Versez le tout sur la viande et les abricots et mélangez. Filmez et réservez 1 h au réfrigérateur.
3. Pendant ce temps, épluchez les oignons, coupez-les en quatre en laissant un centimètre de tige verte.
4. Piquez les morceaux de volaille, les abricots et les oignons sur des brochettes en bois (préalablement trempées dans de l'eau afin d'éviter qu'elles ne brûlent et ne collent aux aliments).
5. Placez les brochettes dans un plat et enfournez dans un four préchauffé à 210° (ou posez-les sur la grille du barbecue) pendant 20 minutes en les badigeonnant régulièrement de marinade.
6. Servez les brochettes décorées de branches de thym frais.



L'Artisan
Popol
MARQUES CÉLÈBRES

Marques déposées en France

POPOL | Parc d'activités de Signes
460 av.de Copenhague 83870 Signes
Tél 04 94 07 32 92 - www.lartisanpopol.fr
RCS Toulon B 420 941 387 SASU Capital social 150.000€