Brochettes de dinde aux pommes

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 filet de dinde
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de thym séché
4 tranches épaisses de lard (coupées en lardons)
4 pommes (en quartiers)
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Coupez le filet de dinde en longues lanières. Dans un récipient, mélangez la dinde, l'huile d'olive, le thym, le sel et le poivre. Enfilez la dinde, le lard et la pomme sur des brochettes.**

2. **Faites chauffer une poêle à griller et faites cuire les brochettes 10 à 15 minutes. Retournez-les régulièrement.**