



Brochettes de poulet thaïes au citron vert et au piment



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

- 4 filets de poulet
- 8 cuillères à soupe de sauce soja
- 4 gousses d'ail (émincées)
- 1 boîte de lait de coco
- 1 cuillère à soupe de cumin en poudre
- 1 cuillère à soupe de coriandre en poudre
- 4 centimètres de gingembre (râpé)
- 1 piment rouge (émincé)
- 2 citron vert (en quartiers)

Méthode de préparation

- 1.** Coupez les filets de poulet en lamelles.
- 2.** Mélangez le reste des ingrédients (sauf le piment rouge et les citrons verts) dans un bol. Ajoutez les lamelles de poulet dans ce mélange, couvrez et laissez mariner au réfrigérateur pendant quelques heures (ou toute une nuit). Enfilez le poulet sur des bâtonnets pour en faire des brochettes.
- 3.** Faites-les griller au barbecue et garnissez-les de piment rouge et de citron vert.