

Brochette de noix de poulet marinées



25 minutes



10 personnes



Ingrediënten

- 1 kg de noix de poulet
- 10 brochettes
- 2 gousses d'ail
- 1 branche de romarin
- 10 cl d'huile d'olive
- Une pincée de sel et de poivre
- 150 g d'olives vertes
- 150 g d'olives noires
- 1 échalote
- 2 tomates
- Persil
- 1 filet d'huile d'olive

Bereiding

Coupez les noix de poulet en morceaux et piquez-les sur une brochette.

Coupez l'ail finement, saupoudrez d'une pincée de sel et appuyez avec la lame d'un couteau pour faire une pâte.

écrasez le romarin, coupez-le finement et ajoutez l'ail et le romarin à l'huile d'olive. Assaisonnez l'huile d'olive de poivre.

Trempez les brochettes dans la marinade. Coupez les olives en rondelles et coupez finement l'échalote.

Coupez les tomates en 4, retirez-en les pépins et coupez-les en brunoise. Ajoutez la brunoise aux olives et à l'échalote.

Hachez le persil et ajoutez-le aux olives. Poivrez et terminez par un filet d'huile d'olive.

Faites griller ou rôtir les brochettes, disposez la salade d'olives sur une assiette et déposez la brochette dessus.

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be