

BROCHETTES DE POULET à la coriandre

12 brochettes

2	poitrines de poulet désossées, sans peau	2
60 ml	huile d'olive pure PASTENE	4 c. à s.
30 ml	vinaigre balsamique PASTENE	2 c. à s.
1	gousse d'ail, hachée	1
1 ml	poivre noir	¼ c. à thé
50 ml	coriandre fraîche hachée	¼ tasse
2	filets d'anchois allongés à l'huile d'olive PASTENE, hachés	2
12	petites brochettes de bambou paprika (facultatif)	12

- Détailler le poulet en bouchées.
- Dans un bol, mélanger l'huile d'olive, le vinaigre, l'ail, le poivre, la coriandre et les anchois. Ajouter les cubes de poulet; mélanger pour bien les enrober de marinade. Laisser reposer 25 minutes.
- Entre-temps, faire tremper les brochettes de bambou dans de l'eau chaude pendant 10 minutes.
- Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
- Égoutter les cubes de poulet et les enfiler sur les brochettes. Déposer les brochettes dans un plat allant au four et les faire doré au four de 12 à 15 minutes, en les retournant une fois. Saupoudrer de paprika, si désiré, et servir.

