



Brochettes de poulet à la citronnelle

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 2 gousses d'ail
- 2 bâtons de citronnelle
- 3 filets de poulet
- 3 cuil à soupe de sauce soja
- 3 cuil à soupe de sauce teriyaki
- Huile d'olive
- 2 cuillères de cacahuète
- Spaghetti de riz
- 3 brins de coriandre
- 1 citron vert

Ustensile de cuisson

- Une poêle ou un gril

1. Peler et hacher l'ail.
2. Émincer les bâtons de citronnelle.
3. Émincer les filets de poulets dans le sens de la longueur.
4. Préparer la marinade : ail, citronnelle ciselée, sauce soja sauce teriyaki et huile d'olive, mélanger puis ajouter le poulet émincé.
5. Faites cuire les spaghetti de riz selon les indications du paquet.
6. Sur des brochettes en bois, piquer le poulet puis les badigeonner avec le reste de la marinade.
7. Dans une poêle et une huile chauffante, déposer les brochettes et les faire bien dorer.
8. Servir avec un quart de citron vert, parsemer de cacahuète et coriandre hachée.