Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Brochette de poulet 'mango y chipotle'

Ingrédients

2 blancs de poulet, 15 Cl de nectar de mangue, 1/2 bouquet de coriandre, 2 piments thaï si on n'a pas de chipotle, 1 oignon rouge, 1 càc de cumin en poudre, 1 échalote, Sel,

Préparation

Découper les blancs de poulet en 3 dans le sens de la longueur et les enfiler sur des piques afin d'obtenir des brochettes.
Allumer le gaz et faire brûler la peau des piments. Enlever le pédoncule et mixer au blender avec une échalote pelée.
Laver, essorer, effeuiller et émincer quelques brins de coriandre. Eplucher et émincer finement un oignon rouge.
Mélanger tous les ingrédients : le nectar de mangue, 1 càs de coriandre émincée, 2 càs d'oignon rouge émincé, une pincée abondante de cumin en poudre, une pincée de sel et une bonne cuiller à soupe de chipotle (piment fumé).
Laisser reposer les brochettes de poulet au moins 30 minutes dans cette marinade avant de les griller.

Commentaires

Les "chipotle" sont des petits piments fumés.

Notes :