

Brochettes de poulet, marinade Cremoso al Tartufo



Informations

Personnes : 2
Préparation : 30 min
Cuisson : 15 min

Ingrédients

Pour la marinade

- 100 g de croûte de Cremoso al Tartufo,
- 150-200 ml d'huile d'olive,
- 1 cuillère à café de moutarde (moyennement forte),
- 1/2 oignon (finement haché),
- 2 gousses d'ail (finement hachées),
- herbes de Provence,
- 1/2 cuillère à café de poivre doux,
- 1/4 cuillère à café de sauce Worcester,
- 50 ml de vinaigre balsamique blanc



Viande

- 250 g de viande de poulet,
- 1 oignon,
- piques à brochette en bois

Étapes de la préparation

1. La croûte du Cremoso al Tartufo en petits morceaux et ajoutez-les dans la tasse à mesurer, avec l'huile d'olive.
2. Ajoutez le reste des ingrédients et mixez le tout jusqu'à ce que la marinade ait une consistance crémeuse.
3. Coupez le poulet en morceaux et l'oignon en quartiers. Embrochez en alternant le poulet et l'oignon sur les piques à brochette.
4. Badigeonnez les brochettes avec la marinade et laissez-les mariner pendant environ 15 minutes.
5. Faites griller les brochettes sur le barbecue en les retournant régulièrement et en continuant à les badigeonner plusieurs fois de marinade jusqu'à la fin de la cuisson.