

Brochettes au poulet et au bacon



Quantité	4 Personne(s)
Préparation	15 min
Cuisson	20 min
Coût de la recette	Pas cher
Niveau de difficulté	Facile

Ingrédients

pour Brochettes au poulet et au bacon

- 8 filets de poulet
- 30 tranches de bacon
- 150 g de mozzarella
- 10 cl de miel
- le jus d'un demi citron
- 1 c. à soupe de moutarde
- 30 feuilles de sauge
- ciboulette
- 1 c. à café de piment en poudre

Résumé

pour Brochettes au poulet et au bacon

A réaliser au barbecue ou au four!

Préparation

pour Brochettes au poulet et au bacon

- 1 Coupez les filets de poulet en aiguillettes.
- 2 Coupez la mozzarella en bâtonnets.
- 3 Placez un bâton de mozzarella dans un morceau de poulet.
- 4 Ajoutez une feuille de sauge, puis enroulez le tout d'une tranche de poitrine fumée.
- 5 Piquez sur une brochette.
- 6 Renouvelez l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'ingrédients.
- 7 Pour la marinade, mélangez le miel, la moutarde, le jus de citron et le piment.
- 8 A l'aide d'un pinceau, badigeonnez chaque brochette de cette préparation.
- 9 Faites cuire 5 min. de chaque côté au barbecue, ou 15 à 20 min. au four à th. 7 (210°C) (400°F).
- 10 Servez chaud et décorez avec un peu de ciboulette ciselée.