



Facile



4 personnes



30 min de préparation



15 min de cuisson

## Brochettes de poulet au pistou



**Suggestions:**

Bordeaux rosé

Côtes du Rhône  
blanc

### Ingrédients

4 filets de poulet fermier  
2 gousses d'ail  
1 bouquet de basilic  
100ml d'huile d'olive  
1 aubergine  
2 petites courgettes  
2 tomates

### Préparation

**Préparation du pistou:** Épluchez les gousses d'ail et pilez-les avec des feuilles de basilic lavées et essorées. Ajoutez l'huile d'olive, du sel et du poivre. Faites-y mariner les filets de poulet coupés en cubes environ vingt minutes en les remuant de temps en temps.

**Préparation des brochettes:** Lavez et coupez les légumes en cubes. Alternez tous ces éléments avec le poulet sur les brochettes et faites-les griller au barbecue, à la plancha ou au four position grill, quinze minutes environ en les tournant régulièrement.



### Astuce de votre artisan boucher-charcutier-traiteur

Vous pouvez accompagner ce plat de tagliatelles fraîches.



Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : [www.traditionsarthoise.fr](http://www.traditionsarthoise.fr)

Donnez votre avis sur  Tradition Sarthoise