

BROCHETTE DE POULET ASIATIQUE



Ingrédients (pour 2 personnes) :

2 gros blancs de poulet

4 cs de sauce soja

2 cs de nuoc man

1 cc d'ail

1 cs de jus de citron

1 cm de gingembre frais râpé (ou 1 cs de gingembre en poudre)

1 cs de coriandre ciselée

Poivre

4 piques en bois

- Coupez le poulet en lamelles dans le sens de la longueur et le faire macérer dans un saladier contenant tous les ingrédients pendant au minimum 2 heures.
- Embrochez sur des piques en bois les lamelles de poulets et faire cuire pendant environ 5 minutes soit au barbecue soit à la poêle. Au milieu de la cuisson versez la marinade sur les brochettes.
- Servez accompagné de riz basmati et décorez avec la coriandre ciselée.