

Brochettes de dinde en marinade

Préparation : 10 min / Marinade : 1 h minimum

Cuisson : 6 à 7 min

Ingrédients pour 4 à 5 Brochettes

600 g de blanc de dinde

MARINADE :

20 cl d'huile d'olive

4 gousses d'ail

1 citron vert ou jaune

Sel & poivre

Préparation :

Coupez les blancs de dinde en cube pas trop gros
et placez les dans un saladier

Pressez le citron.

Pelez les gousses d'ail.

Versez les dans un bol avec le jus de citron,
du sel et du poivre.

A l'aide d'un mixeur plongeant, incorporant
peu à peu l'huile d'olive

Versez cette marinade sur la viande et bien mélanger le tout.
Couvrez et laissez mariner minimum 1 h au frais

Sortez le saladier 30 min avant de travailler les brochettes,
mélangez.

Enfourchez les morceaux de viande sur les piques à brochettes.

Vous reste plus qu'à les cuire

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!