

6 personnes - Préparation en 20 min - Cuisson 20 min

# BROCHETTE DE POULET MARINÉ AU PIMENT



**Le vin : Délicatesse Rosé  
demi-sec**

## Ingrédients

- 1 cuillère à café de tabasco
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre
- 400g d'escalope de poulet
- 1 yaourt nature
- 1 cuillère à café de piment
- 1 piment rouge

## Préparation

- Détailler les escalopes de poulet en morceaux pour former les brochettes.
- Laver le piment et le couper en fines rondelles.
- Dans un saladier, mélanger le yaourt avec l'huile d'olive, le piment, le tabasco et les morceaux de piment. Saler et poivrer.
- Ajouter les morceaux de poulet et mélanger de sorte à bien recouvrir les morceaux de viande.
- Laisser mariner 1 heure au réfrigérateur.
- Enfiler les morceaux de poulet sur des pics en bois pour former les brochettes.
- Cuire au barbecue ou à la poêle en tournant les brochettes à mi cuisson.