

4 personnes - Préparation en 10 min - Cuisson 1h

BROCHETTE DE POULET MARINÉ AU PIMENT



Le vin : Coteaux de l'Aubance

Ingrédients

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

Préparation

- Mettez le beurre, le miel, la gousse de vanille fendue et les épices dans une casserole et faites chauffer à feu doux
- Pelez à vif l'ananas et coupez-les en 8 quartiers dans le sens de la longueur. Otez le coeur.
- Déposez les morceaux d'ananas dans la casserole avec le miel et les épices, enrobez-les et laissez rôtir une bonne dizaine de minutes en les retournant régulièrement.
- Prélevez le zeste de l'orange et ajoutez à la préparation. Laissez cuire de nouveau 10 minutes.
- Sur une jolie assiette, déposez les morceaux d'ananas, ajoutez le caramel formé avec le miel dessus et disposez la badiane et la gousse de vanille.