



L'Artisan
Popol
SAVEURS CULINAIRES

Recettes concoctées en Provence

*Brochettes poulet - abricots marinées
au vinaigre à la pulpe de tomate
poivron au piment d'Espelette*



POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 15 MIN.
DIFFICULTÉ ★★☆☆

- 4 blancs de poulet
- 12 abricots
- 2 càs de miel liquide
- 6 càs d'huile d'olive vierge extra Popol
- 6 càs de vinaigre à la pulpe de tomate - poivron au piment d'Espelette
- 1 càc de poivre de Madagascar Popol
- 1 pincée de sel au piment d'Espelette Popol
- 1 botte d'oignons nouveaux
- 2 branches de thym frais

Brochettes poulet - abricots marinées au vinaigre à la pulpe de tomate - poivron au piment d'Espelette

1. Coupez les blancs de poulet en petits cubes. Ouvrez les abricots en deux et dénoyautez-les. Mettez ces ingrédients dans un plat creux.
2. Dans un bol, mélangez le miel, l'huile d'olive, le vinaigre au piment d'Espelette, le poivre et une grosse pincée de sel. Versez le tout sur la viande et les abricots et mélangez. Filmez et réservez 1 h au réfrigérateur.
3. Pendant ce temps, épluchez les oignons, coupez-les en quatre en laissant un centimètre de tige verte.
4. Piquez les morceaux de volaille, les abricots et les oignons sur des brochettes en bois (préalablement trempées dans de l'eau afin d'éviter qu'elles ne brûlent et ne collent aux aliments).
5. Placez les brochettes dans un plat et enfournez dans un four préchauffé à 210° (ou posez-les sur la grille du barbecue) pendant 20 minutes en les badigeonnant régulièrement de marinade.
6. Servez les brochettes décorées de branches de thym frais.



L'Artisan
Popol
SAVEURS CULINAIRES

Recettes concoctées en Provence

Préparation culinaire
de vinaigre à la pulpe
de tomate - poivron
au piment d'Espelette
Contenance : 250 ml

POPOL | 50, avenue du Port - 83270 St Cyr sur Mer
Tél. 04 94 07 32 92 - contact@chezpopol.fr
RCS Toulon B 420 941 387 - SASU Capital social 150.000€
WWW.CHEZPOPOL.FR