

Brochetas de Pollo con Jamón ibérico.



Ingrédients pour 4 personnes:

6 blancs de Poulet.
16 fines tranches de jambon Ibérique.
2 Citrons jaunes BIO.
5 feuilles de Sauge fraîche pour la marinade.
16 feuilles de Sauge.
3 cuil à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *OLEUM NATURALE*.
Sel, piment de Cayenne.
2 petits verres de Vermouth (facultatif).

Préparation:

- Couper les blancs de poulet en trois ou quatre lanières.
- Rincer et sécher les feuilles de sauge.
- Rincer les citrons et en réserver un.
- Râper finement le zeste de l'autre et récupérer son jus.
- Mélanger le zeste et le jus de citron avec l'huile d'olive et le vermouth puis ajouter cinq feuilles de sauge.
- Rouler les lanières de poulet dans cette huile parfumée et laisser mariner au moins une heure au frais.
- Couper le jambon en longs rubans puis en envelopper les lanières de poulet en intercalant une feuille de sauge entre le poulet et le jambon.
- Les piquer sur des brochettes.
- Les badigeonner généreusement avec la marinade restante.
- Allumer la plancha, chaleur moyenne.
- Saler, poivrer les brochettes.
- Les cuire 12 à 15 minutes en les retournant souvent avec précaution.
- Servir avec des quartiers de citron.