

# Brochette de poulet taouk

Recette pour 4 personnes

## Description

Brochette de poulet à la libanaise, marinée à la minute au citron et à l'ail.

## Ingrédients

### Pour les brochettes

- 4 Unité(s) Haut de cuisse de poulet désossé
- 2 Gousse(s) Ail
- 1 Unité(s) Citron
- 6 Branche(s) Persil plat
- 1 Cuil. à thé Cumin moulu
  
- Huile d'olive
- Sel et poivre

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **425 F°**
- Temps de repos **10 mins**

### Pour la mise en place

Coupez les haut de cuisse en 4 morceaux. Pressez le citron, hachez l'ail et le persil.

### Pour les brochettes

Marinez le poulet avec le citron, l'ail, le cumin et de l'huile d'olive. Piquez deux morceaux de poulet par brochette. Dans une poêle moyennement chaude avec de l'huile d'olive, colorez les brochettes. Mettez à cuire au four pendant 10 minutes. À la sortie du four, mettez sur une planche de service et parsemez généreusement de persil.

**Bon appétit!**