

# Brochette de volaille en croute de moutarde de Dijon et bacon, salade de choux chinois au vinaigre de xérès

Recette pour 4 personnes



## Description

Brochette de poitrine de volaille en croute de bacon et pistaches relevé de moutarde forte.

## L'astuce du chef

Cette recette s'apprêterait parfaitement avec de la pancetta ou du prosciutto.

## Ingrédients

### Les ingrédients

- 480 Gr Poitrine de poulet
- 8 Tranche(s) Bacon
- 4 Branche(s) Thym
- 30 Ml Pistaches
- 2 Gousse(s) Ail
- 0.50 Unité(s) Chou frisé
- 30 Ml Vinaigre de xérès maille
- 30 Ml Huile d'olive
- 120 Ml Moutarde de dijon
  
- Huile d'olive
- Sel et poivre

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

### Pour la mise en place

Coupez les poitrines de volaille en 32 cubes. Émincez le chou chinois finement, hachez l'ail très finement et le thym. Cuire les tranches de bacon au four à 400F jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes, puis égouttez sur un papier absorbant. Dans le robot culinaire, concassez les

pistaches en miettes, puis le bacon en miettes également et mélangez les deux.

#### Pour les brochettes

Mettre les cubes de volaille dans un bol, une pointe d'huile d'olive, salez, poivrez puis bien remuer. Sur des piques à brochettes mettre deux cubes par brochette Cuire à 400F pendant 10 minutes, à la sortie de four, roulez les brochettes généreusement dans la moutarde puis dans le mélange bacon et pistache.

#### Pour la salade

Dans un bol, mettre le vinaigre, l'huile d'olive, l'ail puis salez et poivrez. Mettre le chou par-dessus et bien mélanger.

#### Pour le dressage

Dans une cuillère chinoise, mettre un petit nid de choux et la brochette sur le dessus.

**Bon appétit!**