

Brochettes de poulet au beurre de cacahuètes, épices et légumes



Pour 5 personnes, il vous faut :

- 4 escalopes de poulet
- 200g de beurre de cacahuète
- 2 càs de miel
- 1/2 tablette de bouillon de poule diluée dans 160ml d'eau
- 2 càs de sauce soja
- 1 càs de jus de citron
- 1 càs d'épices à brochettes [Mesa del Sur](#) (ou du curry)
- 1 petite courgette
- QS tomates cerise
- QS de graines de sésame

La veille, préparer la marinade en mélangeant le beurre de cacahuète avec le miel, le bouillon de poule, la sauce soja, le jus de citron et les épices.

Couper le poulet en dés et bien le mélanger à la marinade. Filmer et réserver au frais toute la nuit.

Le jour de la dégustation, laver et couper les extrémités de la courgette. La détailler en rondelles.

Sur des piques à brochette, alterner un morceau de poulet, une tomate cerise et une rondelle de courgette. Recommencer l'opération tant que nécessaire. Saupoudrer les brochettes de graines de sésame.

Cuire au barbecue (ou plancha) en retournant de temps en temps les brochettes. 3 à 4 minutes suffisent pour chaque côté.