



BROCHETTES DE POULET AUX LÉGUMES

INGRÉDIENTS

4 pièces	blancs de poulet
200 g	poivrons, de différentes couleurs
1	pain pita
1 g	sel et poivre
1 cuillère à café	d'origan séché
3 cuillères à café	d'huile d'olive
1	citron, le jus
3 cuillères à soupe	huile de friture
2 cuillères à soupe	THOMY Sweet & Sour au paprika

INSTRUCTIONS

- Étape 1 Couper les blancs de poulet et les poivrons en morceaux d'env. 3 cm et les embrocher tour à tour.
- Étape 2 Assaisonner de sel, de poivre et d'origan. Faire frire ou griller lentement des deux côtés pendant 6 à 8 minutes. Arroser les brochettes prêtes d'huile d'olive et de jus de citron.
- Étape 3 Couper le pain pita dans le sens de la longueur en morceaux de 3-4 cm de large et les faire frire dans une poêle avec de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et dorés.
- Étape 4 Servir avec de la sauce THOMY Sweet & Sour au paprika.