

# DES BROCHETTES À TOMBER PAR TERRE!

Dans le mille pour les papilles: Cupidon va encore frapper avec ces délicieuses brochettes de poulet! Agrémentée de poivrons croquants et de sauce THOMY Sweet & Sour au paprika, tu voueras un amour éternel à cette recette!

## Ingédients

- 4 blancs de poulet
- 2 poivrons de couleur
- 1 pain pita
- Sel, poivre
- Origan séché
- Huile d'olive
- Jus d'un 1 citron
- 4 brochettes en bois
- Huile de friture
- THOMY Sweet & Sour au paprika

## C'est parti

1. Couper les blancs de poulet et les poivrons en morceaux d'env. 3 cm et les embrocher tour à tour.
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.
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.
4. Servir avec de la sauce THOMY Sweet & Sour au paprika.



40 minutes



4 personnes

Tu es littéralement tombé amoureux de nos brochettes de poulet? Alors poste une photo de vous sur Facebook ou Instagram avec #LOVEthomy.

