

BROCHETTES POULET, CHAMPIGNONS ET TOMATES MARINÉES À L'ARMOISE

 CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 10 personnes

Ingrédient	Quantité
de poulet	2 filets
Champignons	10 petits
Tomates cerises	10
Armoise (graines)	25 gr
Huile d'olive	8 càs
citron	1
tomates fraîches	6
Origan sauvage	25 feuilles

Préparation

1. Réaliser la marinade (huile d'olive, citron, armoise, sel et poivre). Faire mariner les morceaux de poulet, les champignons et les tomates. Reposer une nuit. Réaliser le concassé de tomates et ajouter l'origan au dernier moment. Réaliser les brochettes et les passer au four 10min à 180°C. Les présenter dans une verrine sur le concassé de tomates. Bon appétit.

2. .

3. .