

Brochette de Jambon et Volaille

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- FILET(S) DE DINDONNEAU 4 (ou blancs de poulet)
- JAMBON CRU 4 - 6 tranches
- ORIGAN
- POIVRE

Recette:

- Faites chauffer votre barbecue et faites-y préchauffer votre plancha.
- Coupez la volaille en morceaux, saupoudrez d'origan et enveloppez-les dans une lanière de jambon, puis enfiler sur une pique à brochette (4 à 6 morceaux par brochette).
- Faites-les ensuite dorer sur la plancha chaude pendant environ 7 minutes de chaque côté.



Remarque:

Servez accompagné d'une fricassée de courgette et de pommes de terre nature.