

# Brochettes de poulet, carpaccio d'abricots et concombre

Bistro de Jenna  
Food Style Photography



## En accord « mets & vins » avec un Vacqueyras rosé

Les arômes de fruits rouges de garrigue et la fraîcheur du Vacqueyras rosé, s'accorderont parfaitement avec cette recette estivale.

Bonne dégustation.



## Ingrédients



Pour 2 personnes

- 2 petits blancs de poulet fermier
- 2 abricots
- 1/2 concombre pleine terre
- Quelques tranches fines d'oignon rouge
- Feuilles de basilic frais
- Huile d'olive
- 1 c.à.c de miel d'acacia
- Poivre de moulin
- Sel non raffiné

### Pour la marinade du poulet :

- 2 c.à.s d'huile de sésame
- 1 c.à.d de gingembre en poudre
- 2 gousses d'ail hachées finement
- 1 c.à.c de coriandre moulue
- 1/2 c.à.c de piment en poudre
- Sel non raffiné
- Poivre

## Préparation



- Découper les blancs de poulet fermier en cubes de 1,5 cm.

### Préparer la marinade :

- Mélanger tous les ingrédients de la marinade dans un saladier.
- Ajouter le poulet dans la marinade et bien enrober les cubes.
- Filmer le saladier.
- Placer au frais pendant minimum 1 heure.
- A l'aide des piques en bois et des cubes marinés, préparer des petites brochettes de poulet.
- Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle.
- Durant 4 à 5 minutes, dorer les brochettes sur chaque face.
- Réserver au chaud.
  
- Dans un bol, mélanger un filet d'huile d'olive, le miel d'acacia, le sel, le poivre, et des feuilles de basilic ciselées.
- Laver et sécher les abricots et le concombre.
- Couper les abricots en deux et enlever le noyau.
- Trancher les abricots et le concombre en fines tranches façon carpaccio.
- Préparer deux jolies assiettes de service et disposer les tranches d'abricots et de concombre en alternance
- A l'aide d'un pinceau, laquer le carpaccio avec la préparation à base d'huile d'olive.
- Disposer quelques fines tranches d'oignon rouge et quelques feuilles de basilic entières fraîches.
- Disposer les brochettes de poulet dans chaque assiette.
- Servir immédiatement.