Brochettes de poulet au citron

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

2 citrons
2 gousses d'ail
2 brins de romarin (ciselées)
huile d'olive
poivre noir
sel
2 filets de poulet
12 feuilles de laurier (frais)

Méthode de préparation

1. **Coupez les citrons en deux et placez-les, face coupée vers le bas, sur la grille du barbecue. Laissez-les bien dorer. Pressez-les dans un bol et ajoutez 2 gousses d'ail pressées, du romarin, de l'huile d'olive, du sel et du poivre. Mélangez bien.**

2. **Coupez les filets de poulet en morceaux et mélangez-les avec la marinade au citron grillé. Laissez reposer pendant 20 minutes.**

3. **Enfilez les morceaux de poulet sur des brochettes en intercalant les feuilles de laurier et grillez-les au barbecue.**