Brochettes de poulet mariné

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrediënten

4 filets de poulet
1 citron (jus)
huile d'olive
1 cuillère à soupe de cumin en poudre
1 cuillère à soupe paprika en poudre
1 cuillère à café d'oregano
origan frais
pics à brochettes (en bois)

Bereidingswijze

1. **Coupez les filets de poulet en longues tranches fines.**
2. **Faites-les mariner au moins une heure dans un mélange composé du jus de citron, du cumin, du paprika et de l’origan.**
3. **Enfilez-les ensuite en zigzag sur les pics à brochette en bois.**
4. **Faites-les cuire à point au barbecue.**
5. **Garnissez d'origan frais finement ciselé.**