Saté de poulet à la pastèque grillée

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

4 filets de poulet (coupés en dés)
huile d'olive
épices pour poulet
1⁄4 pastèque (coupés en dés)
3 tomates cerises
1 rondelle citron vert
menthe

Méthode de préparation

1. **Faites mariner le poulet dans de l’huile d’olive avec 2 cuillères à soupe d’épices pour poulet (ou plus, selon votre goût).**
2. **Faites-en des brochettes en alternant avec des morceaux de pastèque et des tomates cerises.**
3. **Faites cuire ou grillez les brochettes au barbecue.**
4. **Décorez de citron vert et de menthe.**