

Brochettes de volaille à la moutarde aux herbes de Provence Reine de Dijon®

Pour 4 personnes
Préparation: 40 minutes
Cuisson: 15 minutes



Ingrédients

- 4 blancs de dinde ou de poulet,
- 2 cuillères à soupe de moutarde aux herbes de Provence Reine de Dijon®,
- huile d'olive, tomates cerises, oignons, poivrons, courgettes...

Préparation

Découper les blancs de volaille en gros cubes réguliers.

Mélanger la moutarde aux herbes de Provence Reine de Dijon® avec un peu d'huile d'olive et badigeonner les cubes de volaille.
Laisser mariner au moins 1/2h.

Piquer la viande sur des pics à brochettes en alternant avec les légumes de votre choix (oignons, tomates, poivrons, courgettes, ...).

Faire cuire au grill ou au barbecue pendant 15 min.

