//

INGREDIENTS

4 blancs de poulet
1 ananas
1 c. à soupe de pâte de curry
1 c. à soupe d'huile d'olive
Poivre

PREPARATION

Tailler les blancs de poulet en lanières. Couper l'ananas en quatre, enlever l'écorce et la partie dure, puis recouper la chair en fines tranches.

Les placer sur des pics en bois en alternant avec des lanières de poulet.
Délayer la pâte de curry avec l'huile et badigeonner les brochettes de mélange à l'aide d'un pinceau.
Faire cuire 4 min de chaque côté. Servir aussitôt.

//