

Brochettes de poulet *mariné aux abricots*



POUR 2 PERSONNES

250/300gr de blancs de poulet

10 abricots

Des petits oignons frais

2 cuil. à soupe de miel liquide

3 cuil. à soupe d'huile

Poivres mélangés concassés

Branches de thym

Sel

Coupe les blancs de poulet en petits cubes. Ouvre les abricots en deux et dénoyaute-les. Mets ces ingrédients dans un plat creux. Dans un bol, mélange le miel, l'huile, les poivres et une grosse pincée de sel. Verse le tout sur la viande et les abricots et mélange. Couvre et réserve 1 h (voir plus) au frais. Pendant ce temps, épluche les oignons, coupe-les en quatre en laissant un centimètre de tige. Préchauffe le four à th 7 (210°) ou prépare un barbecue. Je les ai fait à la plancha. Pique les morceaux de volaille (réserve la marinade), les abricots et les oignons sur des brochettes en bois (préalablement trempées dans l'eau 10 min pour éviter qu'elles ne brûlent et collent aux aliments). Mets-les dans un plat à four et enfourne (ou pose sur la grille du barbecue) pour 20 min en les badigeonnant régulièrement de la marinade. Servir les brochettes, décorées de branches de thym.