

Brochettes de Poulet au Chorizo



Ingrédients pour 4 personnes:

- 2 Beaux blancs de Poulet entiers.
- 6 fines tranches de Lard fumé.
- 12 feuilles de Sauge, de préférence fraîchement cueillies pour apporter plus de fraîcheur.
- 10 cl de Vin blanc sec.
- 50 gr de Chorizo piquant.
- 2 cuillères à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.

Préparation:

- Couper les blancs de poulet en cubes (une bouchée).
- Rouler les cubes de poulet dans une feuille de sauge, puis dans 1/2 tranche de lard fumé.
- Les Maintenir avec un petit pique.
- Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle.
- Faire dorer les bouchées des deux côtés.
- Déglacer la poêle avec le vin blanc.
- Laisser la sauce réduire en retournant les bouchées.
- Déposer les bouchées dans un plat de service et saupoudrer de chorizo finement râpé.