

Brochettes de poulet et chorizo



L'été approche et voici la saison des brochettes. J'ai trouvé cette délicieuse recette de brochettes de poulet et chorizo sur le site [Le Chameau Bleu](#). La recette originale incluait un oignon que je n'ai pas ajouté dans ma version. J'ai néanmoins eu suffisamment d'ingrédients pour préparer six brochettes bien remplies.

Pour 6 petites brochettes

Préparation : 20 min plus 12h de réfrigération

Cuisson : 15 min

Pour la marinade: 500g de poulet; 2,5 c. à s. d'huile d'olive; 2 gousses d'ail écrasées; le jus d'un citron; 1 c. à c. de paprika; 1/2 c. à c. de cumin moulu; quelques tiges de coriandre

Pour les brochettes: 1 chorizo; 1 poivron vert ou rouge



Coupez le poulet en morceaux de 3 cm de large.

Dans un saladier, mélangez le citron, l'huile, le cumin, le paprika ainsi que les gousses d'ail écrasées et la coriandre. Salez et poivrez.

Rajoutez les morceaux de poulet. Mélangez bien.

Laissez mariner le tout au minimum 2h – ou, encore mieux, préparez la veille et réfrigérez.

Découper le chorizo en rondelles d'un demi centimètre d'épaisseur.

Formez les brochettes en alternant successivement un morceau de chorizo, de poulet puis de poivron.

Faites cuire les brochettes au grill pendant 10 à 15 minutes.



Astuce: ces brochettes peuvent également se préparer grillées au barbecue ou au four (à 220°C en mode grill). Dans ce cas,

trempez les pics en bois dans de l'eau pendant 30 minutes environ. Cela évitera de les brûler durant la cuisson.

Barquettes de courgettes aux tomates cerises, chorizo et mozzarella



J'ai trouvé ces barquettes de courgettes sur le blog [Mon Show...colat, mes gourmandises](#). Comparée à la recette originale, j'ai rajouté une boule de mozzarella car nous avons trouvé qu'une seule boule n'était pas suffisante et j'ai mis uniquement des tomates cerises (impossible de trouver des tomates cerises jaunes au supermarché du coin). Ces barquettes sont vraiment délicieuses! Essayez-les...

Pour 10 barquettes

Préparation : 15 min

Cuisson : 15 min

5 courgettes ; 2 boules de mozzarella ; 10 tomates cerises rouges ; 1 chorizo; sel, poivre; du piment d'Espelette



Lavez les courgettes, enlevez leurs extrémités, et coupez-les en deux dans le sens de la longueur.

Faites les cuire à la vapeur pendant une quinzaine de minutes dans un cuit-vapeur (le panier supérieur de mon wok me fait office de cuit-vapeur).



Pendant ce temps, coupez le chorizo en rondelles. Lavez les tomates cerises et coupez-les en deux. Coupez la mozzarella en tranches que vous couperez à nouveau en deux.



Dès que les courgettes sont cuites, ôtez la partie avec les pépins pour creuser légèrement l'intérieur.

Remplissez les courgettes en alternant les tomates cerises, la mozzarella et le chorizo.

Déposez les barquettes sur une plaque allant au four. Saupoudrez-les de piment d'Espelette et faites-les gratiner en mode grill à 200°C pendant 10-15 minutes.

