

Brochettes de poulet à l'ananas



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

Recette proposée par : Blog [campagneetmer](#)

Ingrédients

- pour 4 brochettes :
- 2 blancs de poulet - coupés en gros cubes
- 2 tranches de jambon de vendée fumée - coupées en cubes
- 8 tranches d'ananas (frais ou sirop) - coupées en morceaux
- 1 peu de jus des ananas
- 2 verres de petits de raisins de corinthe préalablement trempés dans du bouillon chaud (ou de l'eau)
- 2 bols de riz cuit
- 1 noisette de beurre
- 2 cc de curry
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Enrobez les morceaux de poulet d'un mélange sel-curry.
- 2 Poêlez la viande 3 minutes seulement dans du beurre chaud, puis retirez-les et déglacez avec le jus d'ananas.
- 3 Montez alors les brochettes dans l'ordre suivant : un morceau de poulet, un morceau d'ananas, un morceau de jambon, etc.. Roulez les brochettes dans le jus de la poêle et faites-les cuire sur le grill.
- 4 Pendant que les brochettes dorment, laissez revenir le riz dans la poêle avec les raisins. Salez, poivrez et mélangez bien pendant 3 minutes. Servez très chaud.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

