



Estelle de Saint Germain

Brochettes dinde courgette

Ingrédients :

2 filets de dinde, 2 grosses courgettes, 1 jus de citron, 4 c-à-s d'eau, 2 c-à-s d'huile d'olive, thym, citron et épices au choix, sel et poivre

Recette :

Couper la dinde en morceaux et faire mariner avec l'huile, l'eau, le citron, les épices et aromates.

Nettoyer et couper les courgettes à la mandoline puis les rouler en petits rouleaux.

Piquer sur en alternant les rouleaux de courgette et les morceaux de dinde et faire cuire 10 min au barbecue.