

Vinaigre Framboisé

Poulet au vinaigre framboisé

Pour 4 personnes :

Ingrédients :

- 2 filets ou blancs de poulets
- 4 cuillères à soupe de vinaigre de framboise
- 2 cuillères à soupe d'huile
- herbes de Provence
- pics à brochette
- gros sel

Préparation :

Coupez le poulet en gros cubes et disposez-les dans une boîte étanche. Arrosez de vinaigre de framboise, saupoudrés d'herbes. Agitez la boîte.

Laissez mariner 4h minimum, ou toute la nuit.

Préparez les brochettes.

A cuire au barbecue ou au grill.

