

Brochettes de foies de volaille



Brochettes de foies de volaille

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 15 min

Pour 6 personnes personnes

Ingédients

600 g de foies de volaille • 2 tranches de lard fumé de 1 cm d'épaisseur • 1 cuil. à soupe de poudre de curry mild • 1 pot de 200 g de chutney de mangue (rayon exotique des supermarchés) • sel

Préparation

Préparez le barbecue. Nettoyez les foies de volaille. Mettez-les dans un saladier avec le curry et du sel, mélangez et réservez. Retirez la couenne du lard, coupez-le en lardons. Si vous utilisez des brochettes en bois, faites-les tremper 10 min à l'eau froide pour que la viande n'adhère pas au bois durant la cuisson.

Embrochez les foies en alternant avec les lardons. Faites cuire au barbecue 3 à 4 min de chaque côté, selon que vous aimez les foies rosés ou plus cuits. Servez chaud avec le chutney.

Le bon accord vin

Un côteaux-varois-en-provence

Notes personnelles