

Brochettes de *Faisan*

par Matthieu Payet Godet

Couper en morceau le faisan.

Ajouter le paprika, le curry, le gingembre moulu, le persil frisé, l'huile d'olive, le sel et le poivre.

Mélanger et laisser mariner 15 minutes.

Tailler les citrons en morceaux.

Dresser les pics   brochettes en alternant un morceau de citron et 2 morceaux de faisan.

Cuire 1 minute de chaque côté au barbecue ou dans une poêle bien chaude.

Brochettes de *Faisan*

par Matthieu Payet Godel

INGRÉDIENTS

500 g de filet de faisan

2 citrons

Persil

Huile d'olive

Sel

Poivre

Menthe

Parpika

gingembre moulu

curry

USTENSILES

Brochettes metal

1 poêle / 1 BBQ / 1 plancha