



Mini brochettes de poulet façon colombo

Apéritif – pas épicé à la base – à épicer selon son goût...

- 200g de blanc de poulet
- 1 petite courgette
- 1 cuillère à soupe de **pâte de colombo**
- Piques en bois
- Eventuellement de la **pâte de piment jaune**



Découpez les blancs de poulets en petits morceaux et la courgette en petit dés.

Dans un saladier, mélangez les morceaux de viande et de légume avec la **pâte de colombo**.

Piquez un morceau de poulet et un morceau de courgette par pique en bois puis passez les mini brochettes quelques minutes en dans une poêle anti adhésive en les retournant plusieurs fois.

Servez en apéritif, pour accompagner un ti-punch ou un planteur.

Vous pouvez relever ces brochettes en les trempant dans un peu de **pâte de piment jaune** au moment de la dégustation.

www.couleursdeguyane.com