



## Brochettes de poulet parfumées au Mistelle de fraises

Donne 4 portions

Marinade :

1 casseau de fraises équeutées  
3/4 tasse d'huile  
1/2 tasse de Mistelle de fraises de la Ferme Guy Rivest  
1 citron (le jus et le zeste)  
2 c.soupe de basilic frais haché  
1 c.thé de poudre de chili  
Poivre du moulin au goût

Poulet :

1 1/3 lb (600 g) de poitrines de poulet coupées en cubes  
1 casseau de fraises équeutées  
4 oignons verts en tronçons de 2,5 cm  
1 poivron jaune coupé en gros dés  
Sel, au goût  
Gelée de queues de fraises de la Ferme Guy Rivest

Au robot culinaire, broyer les fraises et ajouter tous les ingrédients de la marinade.  
Verser dans un plat peu profond, déposer les morceaux de poulet dans la marinade, bien enrober et laisser mariner au minimum 30 minutes au réfrigérateur.  
Préchauffer le barbecue à intensité moyenne-élevé.  
Retirer le poulet de la marinade, embrocher sur des pics à brochette en alternant avec des morceaux de fraises, d'oignons verts et de poivrons jaunes.  
Cuire les brochettes sur le grill chaud en les retournant quelque fois.  
Saler, au goût, un fois la viande saisie.

Servir avec des légumes de saisons et agrémenter de Gelée de queues de fraises.