

BROCHETTE DE POULET SAUCE AUX ANANAS



1 poitrine de poulet , désossée
1 piment vert
1 piment rouge
1 gros oignon
champignon

Sauce:

1/2 tasse jus d'ananas
1/2 tasse sucre
1/4 tasse vinaigre blanc
1 c. à thé sauce soya
2 c. à thé fécule de maïs

Marinade:

1/2 tasse huile
1/3 tasse sauce soya
1 c. à thé moutarde sèche
1/4 c. à thé poudre d'ail
1/4 tasse jus d'ananas

- Bien mélanger ensemble tous les ingrédients de la marinade.
- Mariner la viande pendant environ 2 heures au réfrigérateur.
- Enfiler les cubes de poulet sur une broche en alternant avec les piments, les oignons et les champignons.
- Griller sur le BBQ ou au four à 350°F (180°C) pendant 20 minutes.
- Sauce:*** mélanger tous les ingrédients ensemble et porter à ébullition quelques minutes.

Publier par ***Le coin recettes de Jos***
(Source: Recettes du Québec, Alida)