

## **BROCHETTES DE POULET PIQUANTES**



(environ pour 4 brochettes)

- 1/2 tasse de vinaigre de riz
- 1/4 tasse de cassonade tassée
- 3 c. à table de sauce de poisson (pas mis)
- 3 c. à table de sauce aux piments (de type sriracha)
- 1/4 tasse de miel liquide
- 2 c. à table de sauce soja
- 2 c. à thé de gingembre frais, haché finement
- 2 gousses d'ail hachées finement
- 1/2 c. à thé de flocons de piment fort
- 1 1/2 lb (750 g) de hauts de cuisses de poulet désossés, coupés en cubes (moi poitrines)

-Dans un plat peu profond, mélanger le vinaigre de riz, la cassonade, la sauce de poisson, la sauce aux piments, le miel, la sauce soja, le gingembre, l'ail et les flocons de piment fort. Ajouter les cubes de poulet et mélanger délicatement pour bien les enrober. Couvrir le plat et laisser mariner au réfrigérateur pendant 2 heures. (Le poulet se conservera jusqu'au lendemain au réfrigérateur.)

### ***Cuisson des brochettes***

-Sur huit brochettes de métal ou de bois préalablement trempées dans l'eau, enfiler les cubes de poulet. Verser la marinade dans une casserole et porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter à découvert, en brassant de temps à autre, de 7 à 10 minutes ou jusqu'à ce que la marinade ait réduit environ de moitié et ait la consistance d'une glace.

-Régler le barbecue au gaz à puissance moyenne-élevée. Mettre les brochettes de poulet sur la grille huilée du barbecue et fermer le couvercle. Cuire en badigeonnant souvent les brochettes de la glace, de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit doré et qu'il ait perdu sa teinte rosée à l'intérieur (jeter le reste de la glace). Servir les brochettes accompagnées de la salade.

Publier par ***Le coin recettes de Jos***

(Source: Coup de Pouce)