

MINI BROCHETTES DE POULET MARINÉ



Marinade du poulet:

350g de hauts de cuisses de poulet désossés (moi un peu plus)

1½ c. à thé de gingembre, haché finement

3½ c. à table de sauce soya

3 c. à table de saké

2½ c. à table de mirin

1½ c. à table de miel

1 c. à table de sucre

2 c. à thé de sauce soya sucrée (pas mis)

1 c. à thé de fécule de maïs

-Couper le poulet en petits morceaux de 2cm. Mélanger ensemble tous les ingrédients de la marinade et faire mariner le poulet minimum 30 minutes (mais idéalement 3-4 heures, (moi 24h) .

-Une fois le poulet mariné, embrocher les morceaux sur des petites tiges de bambou. (total de 12 minis brochettes). Garder la marinade de côté.

Publié par [Le coin recettes de Jos](#)