

## **BROCHETTES DE POULET, SAUCE HOISIN**



Temps de préparation: 30 min

Cuisson: 10 min

Portions: 4

### **Marinade**

1/2 tasse de sauce hoisin

1 c. à soupe de vinaigre de riz

1 c. à thé d'huile de sésame grillé

2 gousses d'ail, hachées finement

### **Brochettes**

675 g (1 1/2 lb) de demi-poitrines de poulet désossées et sans la peau, coupées en cubes

2 poivrons rouges, épépinés et coupés en 12 cubes chacun

12 gros champignons blancs, coupés en deux

Le bout blanc et vert pâle de 3 à 4 oignons verts, coupés en tronçons d'environ 2 po (5 cm)

2 c. à soupe d'huile de canola

Sel et poivre

8 grandes brochettes de bois

### **Marinade**

-Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients. Saler et poivrer.

-Ajouter le poulet et bien l'enrober. Réserver.

### **Brochettes**

-Dans un bol, mélanger les légumes et l'huile. Saler et poivrer.

-Préchauffer le barbecue à puissance moyenne. Huiler la grille.

-Enfiler le poulet sur les brochettes en alternant avec les poivrons et les champignons. Enfiler les tronçons d'oignons verts à chaque bout des brochettes pour éviter que le bois ne brûle.

-Griller les brochettes de 4 à 5 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit.

Publier par **Le coin recettes de Jos**

(Source: Ricardo)