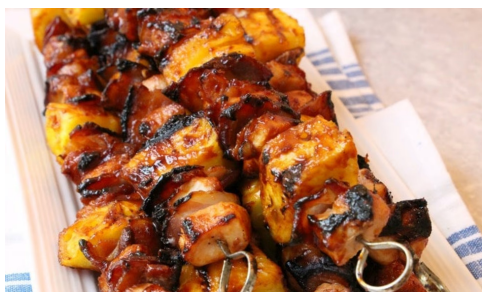


# Brochettes de poulet au bacon et à l'ananas

- La meilleure recette de brochettes de poulet au bacon et à l'ananas!



PRÉPARATION  
15 MIN

CUISSON  
15 MIN

TEMPS TOTAL  
30 MIN

PORTIONS  
6-8

## Ingrédients :

- 2 grosses poitrines de poulet, coupées en morceaux de 1 pouce et demi
- 1 tasse et demie (375 ml) de votre **sauce BBQ** favorite
- 1 lb de bacon coupé en morceau de 1 « /1 1/2 «
- Ananas frais coupés en morceaux de 2 «
- Faites tremper 6 à 8 pics à brochette dans l'eau

## Préparation :

1. Combinez les morceaux de poulet avec 1 tasse de sauce BBQ et laissez mariner pendant 2 à 3 heures.
2. Faire cuire le bacon de la façon que vous le voulez. Je vous suggère de **faire cuire le bacon au four**. Ne le faites pas trop cuire, car il va finir de cuire dans le barbecue.
3. Utilisez vos pics à brochettes et assemblez vos brochettes (poulet, bacon, ananas en ordre).
4. Faire cuire les brochettes pendant 4 à 5 minutes de chaque côté.
5. Badigeonner du restant de la sauce BBQ lorsqu'ils sont presque prêts.
6. Servir!

“

*Cette recette de BBQ est un savant mélange de viande de qualité, de sucré et de délicieux bacon... Un vrai délice pour des soirées parfaites!*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

