

# Brochettes de poulet au miel, ail et bacon

- Ces brochettes de poulet marinées au miel et à l'ail sont enrobées de bon bacon... :)



## Ingrédients :

- 2 lb (907 grammes) de poitrines de poulet
- 12 morceaux de bacon
- 1/4 de tasse (65 ml) de sauce soja
- 2 cuillères à soupe de poudre de chili
- 4 cuillères à soupe de miel
- 2 cuillères à soupe de cassonade
- 2 cuillères à soupe d'ail émincé
- 2 cuillères à soupe de jus de lime
- 2 cuillères à soupe d'huile de sésame
- 2 cuillères à soupe de fécule de maïs
- 12 pics à brochettes que vous laissez tremper pendant au moins 20 minutes
- Quartiers de lime (optionnel)

## Préparation :

1. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Tapissez une plaque à cuisson d'une feuille de papier parchemin.
2. Insérer les pics à brochettes dans chaque poitrine de poulet et envelopper d'un morceau de bacon.
3. Dans un chaudron, ajouter la sauce soja, la poudre de chili, le miel, la cassonade, l'ail, le jus de lime, l'huile de sésame et la fécule de maïs. Faites chauffer à feu moyen et bien mélanger. Portez à ébullition et laissez mijoter quelques minutes.
4. Badigeonner le poulet avec la sauce.

5. Faire cuire le poulet pendant 30 minutes et tourner à mi-cuisson. Badigeonner à nouveau à la mi-cuisson.
6. Faites caraméliser à BROIL pour 2 minutes.
7. Garnir d'oignon vert et servir avec la sauce et des quartiers de lime

“

*Cette recette de poulet est badigeonnée d'une délicieuse sauce au miel et est enrobée de bacon... Et c'est super facile à préparer ;)*

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