

Poulet grillé au balsamique, miel et bacon

- Une épatante recette de poulet grillé au miel et bacon!



Ingrédients :

- 4 poitrines de poulet
- 1/3 de tasse (85 ml) de vinaigre balsamique
- 3/4 de tasse (190 ml) d'huile d'olive
- 3 cuillères à soupe de cassonade
- 2 cuillères à soupe d'**épices à steak de Montréal**

Sauce :

- 6 tranches de bacon tranchées
- 3/4 de tasse (190 ml) de miel
- 3 cuillères à soupe de sauce Worcestershire
- 1 cuillère à soupe de sauce piquante

Préparation :

1. Dans un grand sac ziplock, mélanger le vinaigre balsamique, l'huile, la cassonade et les épices à steak. Mélanger. Ajouter le poulet. Bien secouer le sac. Laissez mariner pendant quelques heures ou encore mieux, toute la nuit.
2. Faites cuire le bacon dans une casserole. Retirer l'excédent de gras, mais ne pas laver la casserole. Couper le bacon en petits morceaux.
3. Ajouter le miel, la sauce Worcestershire et la sauce piquante. Porter à ébullition, puis ajouter les morceaux de bacon. Laissez cuire pendant 1 minute ou 2. Retirer du feu. La sauce va continuer à épaissir.
4. Préchauffer votre barbecue à feu moyen élevé. Bien graisser les grilles.

5. Faire cuire le poulet pour 2 à 4 minutes de chaque côté.
6. Servir avec la sauce au bacon et des légumes!

“ *Aujourd'hui, je vous propose une recette à faire sur le barbecue qui est vraiment parfaite pour recevoir des invités ou même pour se faire un petit festin familial!
C'est super facile à préparer :)*

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