

Bouchées de poulet au bacon sur le barbecue

- Recette de bouchées de poulet au bacon sur le barbecue (Toute simple et rapide à faire!)



Ingrédients :

- 2 cuillères à soupe de marinade ClubHouse fumée à l'érable (**comme ça**)
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
- 1 cuillère à soupe d'huile végétale
- 1 lb et demi de poitrine de poulet coupé en morceaux d'environ 1 pouce et demi (24 morceaux)
- 12 tranches de bacon coupées en deux (24 morceaux)

Préparation :

1. Dans un grand sac ziplock, mélanger les ingrédients de la marinade.
2. Ajouter les morceaux de poulet et brasser vigoureusement afin de bien recouvrir le poulet de la marinade. Réfrigérer pendant environ 30 minutes.
3. Faites cuire le bacon à moitié. (**La façon facile de faire cuire le bacon**)
4. Laissez refroidir le bacon.
5. Enrouler les morceaux de bacon autour des morceaux de poulet et piquer avec un cure-dent.
6. Faire griller les bouchées sur votre barbecue pendant 8 à 10 minutes à feu moyen élevé.

Aujourd'hui, je vous propose une entrée gourmande à faire sur le barbecue! Vous

allez adorer ça parce que tout ce qui est à base de bacon c'est vraiment trop bon

;)

“

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

