

Brochettes de poulet à l'érable et sriracha

- La recette parfaite de brochettes de poulet à l'érable et sriracha (Sur le BBQ!)



Ingrédients :

- 2 grosses poitrines de poulet, coupé en cubes
- 1/4 de tasse (65 ml) de sauce soja faible en sodium
- 1/4 de tasse (65 ml) de sirop d'érable
- 1 cuillère à soupe de sauce sriracha (ou RedHot!)
- Des pics à brochettes

Préparation :

1. Dans un petit bol, bien mélanger la sauce soja, le sirop d'érable et la sauce sriracha.
2. Mettre les cubes de poulet dans un grand sac ziplock et ajouter la marinade.
3. Bien mélanger et secouer le sac. Laissez mariner au réfrigérateur pendant 4 heures ou toute la nuit.
4. Sortir les cubes de poulet et les enfiler sur les pics à brochettes.
5. Démarrer votre barbecue à environ 450 °F (220 °C) et faire griller les brochettes pendant environ 20 minutes ou jusqu'à ce que la cuisson soit parfaite!

Bonne saison de grill!

Si vous n'avez pas encore démarré votre barbecue, c'est maintenant que ça se passe avec cette délicieuse recette de brochettes de poulet avec un petit goût sucré et

“

piquant! Pendant que vous y êtes, imprimez là parce que vous risquez de la faire souvent :)

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

