

Brochettes de poulet à la sauce BBQ

- La meilleure recette de brochettes de poulet à la sauce BBQ (Très facile!)



Ingrédients :

- 4 à 6 poitrines de poulet désossé coupées en bouchées
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Épices à frotter le poulet :

- 2 cuillères à thé de cassonade
- 1 cuillère à thé et demie de paprika fumé
- 1 cuillère à thé et demie de sel
- 1 cuillère à thé de poudre de chili
- 1 cuillère à thé de poudre d'oignon
- 1 cuillère à thé de poudre d'ail
- 1/2 cuillère à thé de thym séché
- 1/4 de cuillère à thé de poivre

Sauce BBQ :

- 1/2 tasse (125 ml) de ketchup
- 1/4 de tasse (65 ml) de cassonade
- 3 cuillères à soupe de mélasse
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre de pommes
- 1 cuillère à thé de moutarde de Dijon
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 1 cuillère à thé des épices à frotter

Préparation :

1. Faites tremper vos pics à brochettes en bois au moins 30 minutes avant de commencer la cuisson.
2. Dans un petit bol, mélanger les épices à frotter ensemble. Mettez une cuillère à thé de côté pour la sauce dans un petit chaudron.
3. Mettre les morceaux de poulet dans un grand bol, ajouter l'huile d'olive et secouer le bol.
4. Ajouter les épices et secouer le bol afin qu'il y en ait partout.
5. Piquer les brochettes de poulet.
6. Ajouter les ingrédients de la sauce dans le petit chaudron. Faites chauffer à feu moyen jusqu'à ce que le beurre ait fondu et que la sauce soit homogène.
7. Bien graisser le barbecue et faire préchauffer à feu moyen élevé.
8. Faites griller les brochettes pour 8 à 10 minutes en les retournant à mi-cuisson.
9. Badigeonner de sauce BBQ des deux côtés et faire cuire pour 1 à 2 minutes supplémentaires.
10. Servir avec le restant de sauce!

Pour faire au four :

1. Préchauffer le four à 350°F (180 °F) et faire cuire pendant 20 minutes en retournant à la mi-cuisson.



Une délicieuse recette de brochettes de poulet très simple avec une sauce BBQ maison. À ajouter dans votre liste de régulière ;)

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

