



Du succulentes brochettes de poulet, beurre à l'ail et miel au Airfryer

[AIRFRYER \(FRITEUSE À AIR\)](#) - [RECETTES](#) - [THÉMATIQUES](#) - [VOLAILLES](#)



NOMBRE DE PORTION : 6-8

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 21 MIN

TEMPS DE REPOS : 1H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1/2 c. thé de sel
- 1/2 c. thé de poudre d'ail
- 1/2 c. thé de poudre d'oignon
- 1/2 c. thé de curcuma
- 1/2 c. thé de paprika
- 1/4 c. thé de poudre de cayenne
- 1/4 c. thé de poivre
- 3 c. soupe d'huile de canola ou de pépin de raisin
- 2 grosses poitrines de poulet, coupées en petites lanières *

Sauce au beurre :

- 1/4 tasse de beurre salé
- 1 grosse gousse d'ail, hachée finement
- 2 c. soupe de miel
- 1 c. thé de flocons de piments
- 1/8 tasse de persil frais, ciselé

*vous pouvez aussi prendre des hauts de cuisse

Préparation

1. Dans un bol, mélanger le sel, la poudre d'ail, la poudre d'oignon, le curcuma, la paprika, la poudre de cayenne, le poivre et l'huile.
2. Ajouter les morceaux de poulet et laisser mariner couvert dans le frigo pendant une heure.
3. Faire tremper les petites brochettes dans l'eau pendant que le poulet marine.
4. Préchauffer le airfryer pendant 5 minutes à 400F sur le mode Airfryer.
5. Enfiler les lanières de poulet sur les brochettes. Ne pas hésiter à les enfiler serrées.
6. Cuire pendant 8-10 minutes et retourner puis poursuivre un autre 8 minutes.
7. Pendant ce temps, faire fondre à feu moyen doux le beurre dans une petite casserole. Ajouter l'ail, le miel, les flocons de piments et le persil. Laisser mijoter jusqu'à ce que l'ail dégage tous ses parfums.
8. Lorsque les brochettes sont cuites, badigeonner le poulet du mélange de beurre et déguster.