

Marinade à succès pour brochettes de poulet

[ACCOMPAGNEMENTS](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [SAUCES ET CONDIMENTS](#) - [VOLAILLES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 MIN

TEMPS DE CUISSON : 15-20 MIN

TEMPS DE REPOS : 4H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 4 poitrines de poulet
- 2/3 tasse de sauce hoisin
- 3 c. à soupe de vinaigre de riz (ou vinaigre de vin blanc)
- 3 c. à soupe de sauce soya
- 3 c. à soupe de ketchup
- 2 c. à soupe de cassonade
- 1 c. à soupe d'ail en dés

Préparation

1. Mélanger ensemble tous les ingrédients à l'exception du poulet. Bien mélanger jusqu'à homogénéité.
2. Verser sur le poulet et laisser mariner au frigo quelques heures ou une trentaine de minutes si vous avez un plat à marinade comme moi!
3. Cuire sur le BBQ. Servir avec du riz et des légumes.