

Temps de cuisson :

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion : 4 à 6 portions



Marinade à brochettes de poulet

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

Marche à suivre :

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.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2015/06/marinade-succes-pour-brochettes-de.html>