

**Recettes du Québec**<http://www.recettes.qc.ca>[Cliquez ici pour imprimer cette recette](#)[Fermer la fenêtre](#)**Bouchées de poulet au miel et au gingembre****Préparation :** 15 min**Cuisson :** 15 min**Portions :** 4**Macération :** 1 à 4 heures**Cette recette est :** Publique**Catégorie :** Poulet**Ingrédients**

2 à 3 poitrines de poulet désossées coupées en cubes d'environ 1 pouce

1/4 de tasse de cassonade

1/4 de tasse de sauce soya

1/4 de tasse de ketchup

1/4 de tasse de miel

1 cuillère à thé de jus de citron

1 cuillère à thé de gingembre

1 cuillère à thé d'ail haché finement

**Étapes****Étape 1:**

Mélanger la cassonade, le ketchup, la sauce soya, le miel, le jus de citron, le gingembre et l'ail.

**Étape 2:**

Ajouter les cubes de poulet et réfrigérer de 1 à 4 heures.

**Étape 3:**

Recouvrir d'une pellicule de plastique perforée et cuire au four micro-ondes pendant 8 minutes.

**Étape 4:**

Remuer et cuire encore 3 minutes.

**Commentaires**

Servir le poulet sur des vermicelles de riz.

**Recette par :** \*star\*

Pas au  
micro-ondes  
mais BBQ