

Recettes du Québec

<http://www.recettes.qc.ca>

[Cliquez ici pour imprimer cette recette](#)

[Fermer la fenêtre](#)

Brochette de poulet

Préparation : 25 min

Cuisson : 35 min

Portions : 4

Macération : 1 journée

Cette recette est : Publique

Catégorie : Brochettes

Ingrédients

4 poitrines de poulet désossés

Bacon tranchés

Piments

Oignon

Champignons

Petites tomate

1 pot de sauce VH miel et ail

Étapes

Étape 1:

Couper en cube le poulet.

Étape 2:

Faire mariner une journée dans la sauce VH miel et ail.

Étape 3:

Enrober les morceaux de poulet dans le bacon etembroché.

Étape 4:

Faire des brochettes de légume au choix a coté.

Étape 5:

Faire cuire le poulet au four 400F pendant 30 min.

Étape 6:

Ajouter les brochette de légumes a mis cuisson.

Étape 7:

Badigeonner de marinade au 5-10 min.

Étape 8:

Servir avec riz.

Recette par : arseno82