

# Brochettes de poulet façon Yakitori

CUISIMAGES

Réf :  
**3307**

Type :  
Volaille

Préparation :  
20 min  
Repos:

Cuisson :  
3 min

Coût :  


Difficulté :  
  

Origine :  




## Ingrédients pour 4 personnes

- 2 escalopes de poulet
- 1 poireau
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre
- 8 pics à brochette

### Sauce :

- 4 cuillères à soupe de saké
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 4 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à soupe de miel



Lavez le poireau et coupez le en 16 rondelles d'1 cm de largeur.



Otez le gras des escalopes et coupez les en 2 dans le sens de la longueur, puis en 6 afin d'obtenir 24 dés de viande.

Formez les brochettes en alternant 3 morceaux de viande et 2 rondelles de poireau. Salez et poivrez.

Dans un bol, mélangez le saké, le sucre, la sauce soja et le miel.



Dans une poêle, versez l'huile d'olive et faites dorer les brochettes sur feu moyen pendant 4 min en les retournant régulièrement.



Versez ensuite la sauce et laissez cuire 2 min.

Retournez les brochettes et laissez cuire encore 2 min.

Servez les brochettes arrosées de la sauce.



Conseils  
Variante  
Vin

Servez avec du riz.

Saint Joseph