



Yakitori de poulet caramélisé



Les yakitoris , ces petites brochettes , mais qui n'en raffolent pas ? Tellement gourmand !

Ingrédients :

Un filet d'huile

500 gr de filets ou d'aiguillettes de poulet

75 gr de vin blanc

60 gr de sauce soja

60 gr de miel liquide

Sel, poivre

Pics à brochettes

Préparation :

Mélangez le vin blanc, le sucre et la sauce soja, réserver.

Découpez le poulet en dés, enfitez-les sur des pics à brochette, salez et poivrez.

Faites chauffer un peu d'huile dans une grande poêle, saisissez les brochettes sur chaque face et laissez cuire à feu doux 5 min à couvert.

Ajoutez la sauce et laissez encore cuire 5 min les brochettes en les tournant sur chaque côté pour bien les enrobées.

Retirez ensuite les brochettes de la poêle et faites réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle devienne épaisse du style caramel. N'hésitez pas à augmenter le feu tout en surveillant le caramel.

Coupez le feu et replongez les brochettes dans la sauce en remuant pour bien les enrober, servez sans attendre.

Ces brochettes sont délicieuses, la viande et bien imprégnée de sauce caramélisée,

Infos -Conseils :

Vous pouvez déguster les brochettes chaudes , tièdes et même légèrement froides (pas glacées)

Nous pouvons également utiliser le même principe avec des mini boulettes de poulet.