KIKKOMAN

# Brochettes de foies de volaille grillées

durée totale **15 min.** **5 min.** temps de préparation **10 min.** temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):
**513 kJ / 122 kcal**

Matières grasses: **4,1 g** Protéines: **14 g**
Glucides: **6,9 g**

## INGRÉDIENTS

**4 portions**

| | |
|---|---|
| **240 g** | de foies de poulet |
| **6 càs** | Sauce Yakitori - Nappages & Marinades Kikkoman |
| **ou** | |
| **4 càs** | Sauce soja sucrée Kikkoman |
| **or Sauce for chicken liver kebabs:** | |
| **1 càs** | honey |
| **2 càs** | red wine |
| **2,5 càs** | Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman |
| **0,5 càs** | d'huile végétale |
| **0,5 càs** | de sansho (ou de poivre blanc) |

## PRÉPARATION

**Étape 1**

Retirer les veines et les caillots de sang des foies de poulet, laver les foies, les essuyer, les couper en morceaux de 15 g et les enfiler sur des brochettes.

**Étape 2**

Faire chauffer l'huile dans une poêle et faire revenir les brochettes de foies de poulet 3 minutes au feu moyen en les couvrant. Retourner les brochettes et faire encore revenir une minute. Mettre les brochettes sur une assiette et conserver au chaud.

**Étape 3**

Récupérer l'huile qui reste dans la poêle. Ajouter la Sauce Yakitori ou la Sauce soja sucrée Kikkoman et réchauffer. Remettre les brochettes dans la poêle et les remuer pour qu'elles soient entièrement nappées de sauce.

**Étape 4**

Disposer les brochettes sur une assiette, saupoudrer de sansho (ou de poivre blanc) et servir.