

Brochettes de poulet grillé façon Teriyaki

durée totale **95 min.** 20 min. temps de préparation 15 min. temps de cuisson 60 min. temps de marinade

INGRÉDIENTS

2 portions

- 300 g** de poulet désossé (voir astuce plus bas)
- 6 càs** [Sauce barbecue Teriyaki au miel & au goût fumé Kikkoman](#)
- 400 g** de concombre, pelé
- 1** piment rouge doux, coupé en rondelles (ou 1 piment doux)
- 2** brins de menthe, feuilles cueillies
- 2 càs** [Assaisonnement pour riz à Sushi Kikkoman \(125ml\)](#)
- 3 càs** [Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman](#)
- 2 càs** [Huile de sésame grillée Kikkoman](#)
- 1** citron vert, coupé en 8 quartiers
- 3** oignons nouveaux, coupés en rondelles
- 1 càs** de graines de sésame grillées

Pour servir :

Brochettes en bois ou acier

PRÉPARATION

Étape 1

300 g de poulet désossé (voir conseil) - **3 càs** [Sauce barbecue Teriyaki au miel & au goût fumé Kikkoman](#)

Couper le poulet en cubes de 2 cm. Faire mariner dans la sauce barbecue Teriyaki au miel Kikkoman pendant au moins 1 heure.

Étape 2

400 g de concombre, pelé - **1** piment rouge doux, coupé en rondelles (ou 1 piment doux) - **2** brins de menthe, feuilles cueillies - **2 càs** [Assaisonnement pour riz à Sushi Kikkoman \(125ml\)](#) **3 càs** [Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman](#) **2 càs** [Huile de sésame grillée Kikkoman](#)

Couper le concombre en quatre dans le sens de la longueur et retirer les graines. Couper les quartiers en tranches en biais. Faire mariner avec le piment, la menthe, l'assaisonnement pour riz à sushi Kikkoman, la sauce soja Kikkoman et l'huile de sésame Kikkoman.

Étape 3

3 càs [Sauce barbecue Teriyaki au miel & au goût fumé Kikkoman](#) - Brochettes en bois ou acier.

Enfiler les morceaux de poulet sur les brochettes et les faire cuire à feu moyen sur le gril ou dans une poêle à griller pendant environ 12 minutes, en les retournant régulièrement. Les badigeonner de sauce barbecue Teriyaki au miel Kikkoman et les faire griller encore 3 minutes, en les badigeonnant de temps en temps.

Étape 4

1 citron vert, coupé en 8 quartiers - **3** oignons nouveaux, coupés en rondelles - **1 càs** de graines de sésame grillées

Servir les brochettes de poulet teriyaki grillées avec la salade de concombres et les quartiers de citron vert, puis saupoudrer d'oignons nouveaux et de graines de sésame.