KIKKOMAN

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 grillé 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 grillé 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.