

Poulet Yakitori fumé au miel

durée totale **20 min.** 10 min. temps de préparation 10 min. temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):
2.263 kJ / 540 kcal

Matières grasses: **32,6 g** Protéines: **36,3 g**
Glucides: **23,7 g**

INGRÉDIENTS

2 portions

400 g de hauts de cuisse de poulet désossés
80 ml Sauce barbecue Teriyaki au miel & au goût fumé Kikkoman
1 càs d'huile de cuisson

PRÉPARATION

Étape 1

400 g de hauts de cuisse de poulet désossés
Couper le poulet en morceaux de la taille d'une bouchée puis les enfiler sur des brochettes.

Étape 2

80 ml Sauce barbecue Teriyaki au miel & au goût fumé Kikkoman - **1 càs** d'huile de cuisson
Arroser le poulet d'un peu d'huile puis le faire griller jusqu'à ce qu'il soit légèrement marqué. Le badigeonner ensuite avec la Sauce barbecue Teriyaki au miel Kikkoman puis poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le poulet soit bien caramélisé. Servir immédiatement.