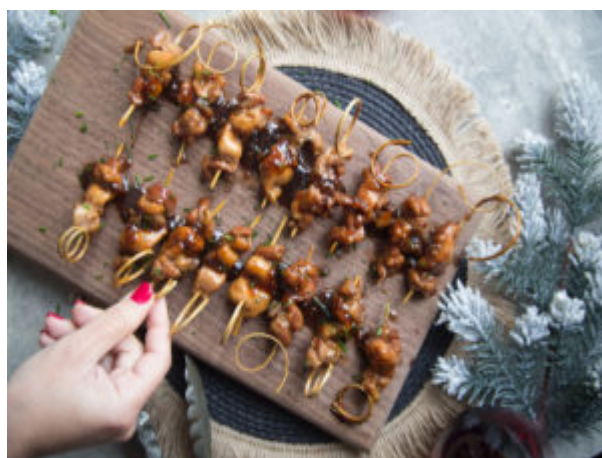




Brochettes de poulet sauce sucrée au brandy

[NOËL](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [VOLAILLES](#)



NOMBRE DE PORTION : 36

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 17-22 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 12 hauts de cuisse, désossées et sans peau
- 36 petites brochettes en bois
- 1 c. table d'huile d'olive
- 1/2 tasse de sirop d'érable
- 1/4 tasse de sauce soya
- 1 1/2 c. table de sauce Worcestershire
- 1/2 tasse de brandy
- 2 c. table d'ail haché

Préparation

1. Couper les hauts de cuisse en 3 languettes.
2. Enfiler les languettes sur les brochettes. Réserver.
3. Dans un bol, mélanger tous les autres ingrédients.
4. Dans un très grand poêlon, porter à ébullition la sauce.
5. Baisser la température à médium.
6. Déposer les petites brochettes de poulet dans la sauce.
7. Cuire de 15 à 20 minutes en les retournant régulièrement.
8. Retirer les brochettes de la sauce lorsque cette dernière sera épaissie.
9. Déposer les brochettes sur un plat de service et verser la sauce restante sur les brochettes.

