

Brochettes de poulet (yakitori)

Ingrédients

Pour 25 brochettes.

Préparation : 30-40 mn.

Cuisson : 10 mn au four, 15 mn environ au barbecue.

- 1 kg de blanc de poulet
- 125 ml de saké
- 185 ml de sauce soja noire
- 125 ml de mirin (saké peu alcoolisé)
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 65 g de tiges d'oignons verts nouveaux



Méthode

1. Faire tremper les brochettes en bois 20 minutes dans de l'eau claire avant de les utiliser pour éviter qu'elles ne brûlent et pour aider à la cuisson de la viande.
2. Couper le poulet et les tiges d'oignon en petits morceaux de 2,5 cm environ.
3. Dans une casserole, mélanger le saké, la sauce soja, le mirin et le sucre.
4. Porter le mélange à ébullition et retirer du feu.
5. Piquer les morceaux de poulet en alternance avec les oignons sur les brochettes en bois.
6. Au four : Poser les brochettes sur une plaque garnie de papier d'aluminium et cuire 7 à 8 minutes au grill en les retournant et en les badigeonnant régulièrement de sauce.
7. Au barbecue : Poser les brochettes directement sur la grille en les badigeonnant régulièrement de sauce jusqu'à la cuisson désirée.