



# Brochettes de poulet à la BLACK et au sirop d'érable

## Informations

Personnes : 6  
Repos : 2 h  
Cuisson : env. 6 min.

## Ingrédients

Pour les brochettes :

- 4 filets de poulet (env. 550 g)
- 1 cébette
- Des graines de sésame bicolore
- 6 pics à brochettes

Pour la marinade :

- 2 CS de sauce soja
- 2 CS de vinaigre de riz
- 1 CS de sirop d'érable
- 2 CS de Black by Licorne

## Préparation

1. Coupez le poulet en cubes et les enfilez sur chaque pic (env. 5 cubes par pic).
2. Préparez la marinade en mélangeant tous les ingrédients.
3. Disposez les brochettes dans un plat et recouvrez-les généreusement de marinade.
4. Filmez et placez au frais 2 heures minimum.
5. Pour la cuisson, préchauffez votre four à 180°C.
6. Avant d'enfourner les brochettes, ôtez le surplus de marinade.
7. Passez les brochettes au grill env. 3 min. de chaque côté.
8. Au moment de servir, parsemez de cébette ciselée et de sésame bicolore.

C'est prêt à déguster !

[Recette de @foodforlove](#)