

## *Brochettes de Poulet à la Thaï*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 40 minutes**

**Marinade : minimum 2 heures**

### **Ingrédients:**

- ESCALOPE(S) DE POULET	450g
- ECHALOTE(S)	1
- CITRON(S) VERT(S)	le jus d'1/2
- SAUCE AU SOJA	1 c à soupe
- VINAIGRE	1 c à soupe (de riz)
- AIL EN POWDRE	1/2 c à café
- SAUCE HOISIN (CHINOIS)	1 c à soupe
- PÂTE DE CURRY VERT	2 c à café
- HUILE D'OLIVE	1 c à soupe
- CASSONADE BRUNE	2 c à café

### **Recette:**

- Coupez les escalopes de poulet en aiguillettes.
- Enfilez-les sur une pique à brochette.
- Dans un plat creux, mélangez l'échalote émincée avec le jus de citron, le vinaigre, la sauce soja, l'ail, la sauce hoisin, le sucre et l'huile d'olive.
- Badigeonnez les brochettes avec ce mélange et conservez au frais.
- Faites cuire à la placha (ou grillade) les brochettes égouttées.
- Enduisez-les avec la marinade pendant la cuisson.
- Servez sans attendre.



### **Remarque:**

Accompagnez avec un peu de salade et la sauce pour crudité chinoise (DI-166).