

Brochettes Korean BBQ

Ingrédients (2 personnes)

- 500 g de hauts de cuisse de poulet désossés
- 2 oignons nouveaux
- Graines de sésame
- Huile neutre
- Pics à brochettes

Marinade Korean BBQ

- 4 càs de sauce soja
- 2 càs de miel
- 1 càs de sucre
- 2 gousses d'ail râpées
- 1 morceau de gingembre frais râpé
- 1 càs d'huile de sésame
- 1 càs de vinaigre de riz
- 1 càc de gochujang (optionnel)
- Poivre

Sauce

- 2 càs de sauce soja
- 1 càs de miel
- 1 càc de vinaigre de riz
- Quelques graines de sésame
- Oignons nouveaux émincés

Préparation

Couper le poulet en morceaux puis le mélanger avec tous les ingrédients de la marinade. Laisser mariner au minimum 1 heure, idéalement toute une nuit.

Piquer les morceaux sur les brochettes puis les faire griller à feu vif ou au barbecue jusqu'à obtenir une belle caramélisation.

Pendant la cuisson, badigeonner régulièrement avec le reste de marinade pour obtenir un aspect laqué et brillant.

Mélanger les ingrédients de la sauce puis servir à côté dans un petit bol.

Terminer les brochettes avec des graines de sésame et des oignons nouveaux émincés.