

# Poitrines de poulet sucré et épicé sur le BBQ

- La meilleure recette de poitrines de poulet sucré et épicé sur le BBQ!



CUISSON  
12 MIN

TEMPS TOTAL  
12 MIN

PORTIONS  
6

## Ingrédients :

- 1/2 tasse (125 ml) de cassonade
- 2 cuillères à soupe de poudre de chili
- 1 cuillère à thé de **sel d'assaisonnement**
- 1/2 cuillère à thé de poudre d'ail
- 4 poitrines de poulet sans la peau

## Préparation :

1. Combinez la cassonade, la poudre de chili, le sel d'assaisonnement et la poudre d'ail.
2. Mettre le poulet dans un grand sac ziplock, ajouter les épices et bien frotter ceux-ci sur la viande.
3. Réfrigérer pendant au moins 30 minutes.
4. Retirer le poulet du sac ziplock.
5. Faire griller pendant environ 6 minutes de chaque côté à feu moyen élevé.
6. Bon appétit!

“

*C'est une recette vraiment super simple de poitrines de poulet à faire sur le BBQ avec un mélange d'épices sucrées vraiment succulent!*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

