

# Poitrines de poulet grillées à la sauce sucrée et piquante

- Recette de poitrines de poulet grillées à la sauce sucrée et piquante!



## Ingrédients :

- 4 poitrines de poulet désossées
- 1/4 de tasse (65 ml) de miel
- 1/4 de tasse (65 ml) de sauce soja
- Le jus de 2 limes
- 2 cuillères à soupe de Sriracha
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

## Préparation :

1. Pour faire la marinade, mélanger dans un petit bol : le miel, la sauce soja, le jus de lime, la sauce Sriracha, les gousses d'ail et l'huile d'olive.
2. Sortez un grand ziplock et mettez-y les poitrines de poulet ainsi que la marinade. Brasser vigoureusement afin que le poulet soit bien enrobé de la marinade.
3. Laissez mariner au réfrigérateur pendant au moins 1 heure et préférablement toute une nuit.
4. Préchauffer le grill à feu élevé.
5. Faire cuire a à 6 minutes de chaque côté!

16/05/2021

Poitrines de poulet grillées à la sauce sucrée et piquante

*La marinade de cette recette de poitrines de poulet grillées au barbecue est la*

*meilleure au monde! Miam que c'est bon...*

“

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