

Starfrit : Brochettes de poulet croustillante au miel, moutarde Maille extra forte et paprika fumé

Recette pour 12 tapas



Description

Délicieuse brochette de poulet croustillante marinée à la moutarde Maille extra forte, au miel et saupoudrée légèrement de paprika fumé et de rice crispies pour lui donner du croustillant.

Les **brochettes à BBQ de Starfrit** vous permettent de retirer facilement les morceaux de poulet grâce au poussoir intégré!

<https://www.starfrit.com/fr/brochettes-a-bbq>

L'astuce du chef

N'hésitez pas à choisir une autre moutarde pour cette recette.

Vous pouvez remplacer les rice crispies par des corn flakes pour un résultat plus croustillant.

Ingrédients

Pour les brochettes

- 4 Unité(s) Haut de cuisse de poulet désossé
- 2 Cuil. à soupe Moutarde maille extra forte
- 3 Cuil. à soupe Miel
- 1 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 1 Gousse(s) Ail
- 0.50 Tasse(s) Riz soufflé (rice crispies)
- 0.25 Cuil. à thé Paprika fumé

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **425 F°**
- Temps de repos **45 mins**

Mise en place

Coupez les hauts de cuisse en lamelles. Hachez l'ail. Dans un bol, mélangez bien la moutarde Maille extra forte, la moitié du miel, le paprika fumé, l'ail et l'huile d'olive. Faites mariner les lamelles de poulet dans ce mélange et réservez au réfrigérateur pendant 45 minutes.

Préparation des brochettes de poulet

Enfilez les lanières de poulet sur les **brochettes à BBQ Strafrit**, puis déposez-les sur une plaque de cuisson. Faites cuire au four pendant 12 à 15 minutes.

Dressage

À la sortie du four, trempez les brochettes une à une dans le miel chaud et, une fois égouttées, roulez-les dans les grains de riz soufflés. Servez chaud.

Bon appétit!