



Temps de préparation : 15 MIN

Temps de cuisson : 15 MIN

Portions : 4

Ingrédients :

- *PAM[®] Original*
- *1 lb (500 g) de poitrines de poulet, désossées et sans peau, coupées en 24 cubes (de 1 po/2,5 cm)*
- *1 gros poivron rouge, coupé en 16 morceaux*
- *1 gros poivron vert, coupé en 16 morceaux*
- *1 oignon rouge, coupé en 16 morceaux*
- *1/2 tasse (125 mL) de Sauce miel et ail VH[®]*
- *enduit à cuisson PAM[®] Grillades*

Étapes :

1. *Vaporiser la grille du barbecue en plein air d'enduit à cuisson PAM[®] Grillades. Préchauffer le barbecue à feu moyen-élevé.*
2. *Enfiler le poulet uniformément sur 8 brochettes avec le poivron rouge, le poivron vert et l'oignon. Badigeonner chaque brochette de la sauce au miel et à l'ail VH[®].*
3. *Faire griller les brochettes, en tournant de temps en temps, 15 à 18 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit cuit.*

CONSEIL :

- *Si vous utilisez des brochettes de bambou, faites-les tremper dans de l'eau tiède 30 minutes avant de vous en servir.*



Brochettes de poulet au miel et à l'ail

- *Remplacer le poulet par du filet de porc, si désiré.*