

Brochette 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.

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
- 30 Ml Moutarde maille extra forte
- 60 Ml Miel
- 15 Ml Huile d'olive
- 1 Gousse(s) Ail
- 30 Gr Riz soufflé (rice crispies)
- 2 Ml 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 1/2 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

Formez des brochettes en enfilant les lanières de poulet puis déposez-les sur une plaque à 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!