

# Brochettes de poulet marinées



**Préparation :** 25 min

**Cuisson :** 25 min

**Portions :** 4

**Macération :** 4-5 heures

## Ingrédients

2 lbs (900 g) poulet, désossé  
1 tasse (250 ml) eau  
1 c.à soupe (15 ml) bouillon de poulet F.T.C, en poudre  
1 c.à soupe (15 ml) vinaigre blanc  
1 c.à soupe (15 ml) ciboulette, séché  
3 c.à soupe (45 ml) sauce soya  
1/2 c.à thé (2 ml) ail, émincé  
1/2 c.à thé (2 ml) sarriette  
1/2 c.à thé (2 ml) origan  
1/2 c.à thé (2 ml) basilic  
1/2 c.à thé (2 ml) sel d'oignon  
1/2 c.à thé (2 ml) thym  
3 sachets de succédané de sucre  
Poivre, au goût

## Étapes

1. Mariner le poulet pendant 4 à 5 heures au réfrigérateur.
2. Monter les brochettes avec ananas, oignons et piments préalablement coupés.
3. Cuire au four à 400 F (200 C) de 20 à 25 minutes ou encore sur le barbecue.

## Note

Cette recette est une gracieuseté du site [Minçavi.com](http://Minçavi.com).