



Poulet
Poulet huli-huli



2h30 **15 min** **15 min** **2h** **375**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour le
poulet huli-huli**

8 unité(s) entière(s)
Pilon(s) de poulet
6 c. à soupe **Ketchup**
15 cl **Sauce soja**
3 c. à soupe **Porto**
50 g **Sucre roux**
30 g **Gingembre frais**
1 **Gousse(s) d'ail**
1 **Sel**
1 **Poivre**

**Ingrédients pour le
dressage**

2 **Citron(s)**

Étape 1

Préparation de la marinade

- 1 Peler l'ail et l'écraser à l'aide d'un presse-ail. Peler le gingembre à l'aide d'un économe, le râper à l'aide d'une râpe.
- 2 Mélanger le ketchup, la sauce soja, le porto, le sucre, le gingembre et l'ail dans un saladier. Saler, poivrer et mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 3 Faire mariner les pilons de poulet dans cette sauce et recouvrir de film alimentaire. Entreposer pendant 2 heures au réfrigérateur.

Étape 2

Cuisson du poulet

- 1 Allumer un barbecue sur feu vif. Faire griller les pilons de poulet pendant 15 minutes, en les arrosant de marinade et en les retournant souvent à l'aide de pinces de cuisine.

Étape 3

Dressage

- 1 Couper les citrons en quartiers à l'aide d'un couteau

d'office.

- 2 Dresser les pilons de poulet sur un plat de service et servir avec des quartiers de citron.