

## Brochettes de poulet yakitori avec sauce au caramel et au gingembre

Des brochettes de poulet grillées nappées d'un riche coulis au caramel Werther's Original et au gingembre — sucrées, salées et d'une saveur irrésistiblement intense à chaque bouchée.



[www.werthers-original.ca](http://www.werthers-original.ca)

### Ingrédients

#### Ingrédients de la sauce :

- 20 bonbons durs au caramel Werther's Original
- ¾ tasse d'eau
- 1 tasse de ketchup
- 1 cuillère à soupe de gingembre frais, finement râpé
- 1 gousse d'ail, hachée
- 1 à 2 cuillères à thé de sauce gochujang (facultatif)
- 1 à 2 cuillères à thé de graines de sésame
- 1 cuillère à thé de poudre d'oignon
- ½ cuillère à thé de poudre d'ail
- ½ cuillère à thé de paprika

#### Ingrédients pour les brochettes :

- Sel et poivre au goût
- 8 hauts de cuisse de poulet désossés et sans peau, coupés en lanières
- 8 oignons verts, coupés en morceaux de 1 pouce

### Instructions

1. Placer les caramels durs et l'eau dans une casserole. À feu moyen-doux, laisser fondre lentement les caramels durs. Lorsqu'ils seront presque entièrement fondus, ajouter le reste des ingrédients de la sauce. Porter doucement à ébullition. Laisser cuire pendant 1 à 2 minutes. Retirer du feu. Laisser refroidir à température ambiante. Diviser la sauce en deux portions. Réserver une moitié pour l'utiliser comme sauce d'accompagnement.
2. Assaisonner les lanières de poulet avec du sel et du poivre. Ajouter la moitié de la sauce. Bien mélanger.
3. Assembler les brochettes de yakitori en enfilant les lanières de poulet sous forme de vague (ou de zigzag). Ajouter 2 morceaux d'oignon vert à l'horizontale. Réserver sur une plaque de cuisson. Répéter l'étape avec le reste des ingrédients.
4. Faire cuire les brochettes dans une poêle striée (dans une friteuse à air chaud ou sur le barbecue) pendant 2 à 3 minutes de chaque côté (ou jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites, en les badigeonnant de la moitié de la sauce mise de côté pendant la dernière minute de cuisson). Retirer du feu.
5. Servir les brochettes yakitori avec le reste de la sauce au caramel.

**Portions :** 3 à 4 brochettes

**Temps de préparation :** 15 minutes

**Temps de cuisson:** 10 à 15 minutes

**Temps de cuisson :** 30 minutes