



Brochettes de poulet fruité à l'érable

Ingrédients

- 450 g de poitrines de poulet coupées en cubes (1 lb)
- 1 oignon coupé en quartiers
- 2 pommes coupées en quartiers

MARINADE

- 125 ml ($\frac{1}{2}$ tasse) de sirop d'érable
- 250 ml (1 tasse) de jus de pomme
- 30 ml (2 c. `soupe) de vinaigre de cidre
- 45 ml (3 c. à soupe) de sauce tamari
- 3 ml ($\frac{1}{2}$ c. à thé) d'origan
- 1 pincée de graines de céleri
- Sel et poivre au goût



SAUCE AUX CANNEBERGES

- 250 ml (1 tasse) de marinade réservée
- 150 g de canneberges fraîches ou surgelées
- 15 ml (1 c. à soupe) de sirop d'érable

Préparation

Assembler sur les brochettes en alternant le poulet, les quartiers d'oignon et les pommes.

Mélanger les ingrédients de la marinade dans un plat pouvant recevoir 4 brochettes. Y placer les brochettes, et les enrober de marinade.

Laisser mariner environ 4 heures au réfrigérateur.

Préchauffer le barbecue à intensité mi-élevée. Retirer les brochettes de la marinade, réserver 250 ml (1 tasse) de cette dernière. Cuire sur le barbecue 7 minutes. Tourner les brochettes, badigeonner avec un peu de marinade et cuire 7 autres minutes, ou jusqu'à ce que la chair du poulet soit blanche et ferme au centre.

Pendant ce temps, verser la marinade réservée dans une casserole. Ajouter les canneberges et le sirop d'érable, amener à ébullition, puis baisser à feu doux et laisser mijoter 10 minutes.

Servir avec les brochettes.

*La cuisson peut aussi être faite au four à griller (broil) dans le haut du four ou 30 minutes au four régulier.