



Marinade pour brochettes de poulet St-Hubert

Ingrédients

- $\frac{1}{2}$ tasse (125 ml) d'huile végétale;
- 1 pot de sauce VH Cantonaise aux ananas;
- 4 c. à soupe (60 ml) de sauce soya;
- 2 gousses d'ail hachées finement



Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients dans un bol.
2. Réserver un peu de cette marinade pour votre sauce avant de l'utiliser pour faire mariner poulet et légumes.
3. Mettre dans un chaudron et la faire chauffer pour le service.
4. Déposer les cubes de poulet et les légumes dans la marinade, mettre au réfrigérateur et mariner de 2 à 24 heures.
5. Cuire au four 20 minutes à 180°C (350°F).