

# Poulet grillé, sauce Chien |

**Recette pour 4 personnes**

## Description

Petites brochettes de poulet mariné et grillé avec une sauce légèrement relevée originaire des Antilles.

## L'astuce du chef

Il est possible de réaliser le taillage à l'aide d'un couteau et un peu de patience, le résultat n'en sera que meilleur.

## Ingrédients

### Sauce Chien

- 50 Gr Oignon vert
- 6 Brin(s) Ciboulette
- 4 Branche(s) Persil
- 2 Gousse(s) Ail haché
- 50 Gr Piment jalapeno
- 100 Gr Tomate
- 0.50 Unité(s) Lime
- 2 Cuil. à soupe Eau chaude
- 50 Ml Huile de canola

### Poulet

- 600 Gr Haut de cuisse de poulet désossé
- 100 Gr Oignon
- 1 Unité(s) Lime
- 2 Gousse(s) Ail
- 1 Cuil. à soupe Huile de canola
- 1 Cuil. à soupe Eau

## Préparation

- Temps de préparation **20 mins**

### Mise en place pour la sauce chien

Ciselez la ciboulette finement.

Épluchez l'oignon, taillez-le grossièrement.

Coupez la tomate en cube.

Coupez le Jalapeno en deux ou trois morceaux.

Zestez la lime et récupérer le jus.

Hachez l'ail grossièrement.

### Réalisation sauce chien

Versez tous les ingrédients dans un blender (sauf la ciboulette), ajoutez aussi l'eau et l'huile de Canola.

Lancez le blender par à-coups, assurez-vous de garder de la texture dans la sauce, on ne cherche surtout pas à la liquéfier.

Si vous n'avez pas accès à un blender, taillez finement tout les ingrédients au couteau.

## Poulet

Taillez le poulet en cubes.

Hachez finement l'ail et pressez la lime.

Émincez très finement l'oignon.

Mélangez tout les ingrédients de la marinade et faites-y mariner les cubes de poulet pendant 1 heure au minimum.

Piquez les cubes de poulet mariné sur vos pics à brochette et faites le cuire sur un grill.

Servez avec la sauce chien.

**Bon appétit!**