**Ailes de poulet Yakitori aux oignons verts (12 brochettes)**



**Ingrédients :**

* 1,5 kg d’ailes de poulet
* 5 oignons verts
* 2 cc de sel
* 12 brochettes

**Pour la sauce :**

* 1 dl sauce soja
* 1 dl Mirin
* 2 gousses d’ail
* (2 cc de wasabi)
* Poivre
* 1 cc de sucre brun

**Instructions**

1. Faire la sauce Tore (en-dessous)
2. Couper le poulet en petit cube
3. Couper les oignons verts en petit morceaux
4. Placer le poulet et les oignons verts sur les brochettes. Placer 2 cubes d’oignons verts après chaque cube de poulet.
5. Assaisonner avec du sel les deux côtés
6. Chauffer la plaque à feu moyen-vif. Une fois chauffé, réduire à feu moyen et placer les brochettes de poulet. Griller 2 minutes de chaque côté.
7. Badigeonner de sauce Tore les brochettes et les cuire encore 1 minutes de chaque côté (en badigeonnant encore à la moitié du temps)
8. Servir avec du riz, en général et le reste de la sauce Tore

**Pour la sauce Tore:**

1. Mélange tous les ingrédients pour la sauce dans une casserole et porter à ébullition.
2. Laisser environ mijoter 10 minutes jusqu’à ce que la sauce se réduise de moitié.