

Poulet grillé au piment rouge de Wafu.

4 Demi-poitrines de poulet désossées et sans peau, environ 6 oz chacune

- **Sel de mer granulé ou sel cachet, au goût**
- **Poivre noir fraîchement moulu, au goût**
- **Flocons de piment rouge, au goût**
- **Vinaigrette japonaise Wafu® Originale**

1. Rincez les poitrines de poulet à l'eau froide et les asséchez.
2. Déposez les poitrines de poulet dans un grand sac de plastique refermable et versez la vinaigrette Wafu® Originale sur les poitrines, en vous assurant que les poitrines de poulet baignent complètement dans la vinaigrette.
3. Enlevez l'air du sac et scellez hermétiquement. Secouez délicatement le sac et laissez mariner de 10 à 12 heures au réfrigérateur.
4. Retirez les poitrines du sac et conservez le reste de la marinade Wafu®.
5. Saupoudrez le sel de mer, le poivre et les flocons de piment sur les poitrines.
6. Faites griller à température moyenne directe pendant environ 8 à 12 minutes jusqu'à ce que la viande soit ferme. Tournez les poitrines et badigeonnez-les une fois avec le surplus de vinaigrette à mi-cuisson.

Donne 4 portions.

Pour une option moins calorique, essayez Wafu® Originale Légère.

Wafu®, une marinade originale... à la japonaise.

www.wafu.ca

WAFU®