

SUR LA TABLE

Brochettes de lapin aux poivrons

SAVEURS D'ICI

Portions : 6

4	gousses d'ail, émincées
30 ml (2 c. à table)	de miel
30 ml (2 c. à table)	de sauce soya
15 ml (1 c. à table)	de sirop d'érable
30 ml (2 c. à table)	d'huile de canola
10 ml (2 c. à thé)	paprika
1	pincée de piment de Cayenne
30 ml (2 c. à table)	de jus d'orange
1 kg (2,2 lb)	de lapin désossé et découpé en petits cubes
2	poivrons verts, coupés en cubes
1	poivron jaune, coupé en cubes
1	poivron rouge, coupé en cubes
1	poivron orange, coupé en cubes

Préparation

Mélanger les huit premiers ingrédients, puis ajouter les cubes de lapin. Laisser mariner 20 minutes. Plonger les cubes de poivrons dans l'eau bouillante. Les égoutter. Réserver. Allumer le barbecue à haute intensité.

Piquer les morceaux de lapin et poivrons en alternant le tout. Poser les brochettes sur une grille. Mettre la grille dans le barbecue chaud et faire cuire environ 20 minutes en retournant les brochettes régulièrement (5 minutes sur chaque face).