

Volaille



Poulet à la bière



Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 1 ¼ à 1 ½ heures

Méthode de cuisson : indirecte

Difficulté : facile

Ingrédients (pour 4 à 6 personnes) :

- 1 poulet entier, de 2 à 2,5 kg
- 1 canette (450 ml) de bière

Assaisonnement :

- 1 cuillère à café de moutarde
- 1 cuillère à café d'oignon déshydraté
- 1 cuillère à café de paprika
- 1 cuillère à café de gros sel
- ½ cuillère à café d'ail déshydraté
- ½ cuillère à café de coriandre moulue
- ½ cuillère à café de cumin moulu
- ½ cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu
- 2 cuillères à café d'huile végétale

Préparation :

1. Dans un bol, mélangez tous les ingrédients nécessaires à la préparation de l'assaisonnement.
2. Retirez et jetez le cou, les abats, et le surplus de graisse du poulet. Rincez la surface et l'intérieur du poulet sous l'eau froide puis tapotez à l'aide de feuilles d'essuie-tout pour le sécher. Badigeonnez légèrement d'huile végétale et assaisonnez avec le mélange, à l'intérieur et sur la surface du poulet.
3. Ouvrez la cannette de bière et versez-en la moitié. Disposez la cannette à moitié pleine sur une surface plane et enfitez le poulet dessus de sorte que la cannette pénètre dans la cavité. Placez la volaille sur le barbecue, en maintenant la cannette à la verticale. Équilibrez le poulet sur ses deux pattes et la cannette. Faites cuire au barbecue en cuisson indirecte, couvercle fermé, pendant 75 à 90 minutes.
4. Munissez-vous de gants de barbecue et retirez délicatement le poulet et la cannette du gril, en faisant attention de ne pas renverser la bière car elle sera très chaude. Laissez reposer le poulet 10 minutes avant de retirer la cannette. Jetez la bière. Découpez le poulet en morceaux. Servez chaud.

Extrait de « Weber's Big Book of Grilling™ » de Jamie Purviance et Sandra S. McRae



Weber-Stephen France

service.consommateurs@weberstephen.com

N° Azur : 0810 1 WEBER ou 0810 1 93237

Copyright © Cuisiner au barbecue - Weber-Stephen Products Co