

Poulet grillée sur une canette de bière

- La fameuse recette de poulet grillée sur une canette de bière!



Ingrédients :

- 1 poulet entier de 4 livres
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre
- Le jus d'un demi-citron
- 1 canette de bière blonde (Coors Light, Molson, Budweiser, Matante)
- 1/4 d'oignon rouge coupé en dés
- **Épices à poulet pour le BBQ**
- **Sauce BBQ**

Préparation :

1. Retirer le cou et les abats du poulet. Bien laver le poulet à l'eau froide et assécher.
2. Bien badigeonner l'extérieur du poulet avec de l'huile d'olive.
3. Maintenant bien badigeonner d'épices de poulet à l'intérieur ainsi qu'à l'extérieur. Mettre de côté.
4. Ouvrez une canette de bière. Buvez 2 ou 3 gorgées, car elle doit être pleine environ à la moitié.
5. Percez quelques trous sur le dessus de la canette. Ajouter les oignons dans la canette, le jus de citron ainsi que du sel et du poivre.

canette, le jus de citron ainsi que du sel et du poivre.

6. Placez la bière sur une surface solide. Prendre une cuisse de poulet dans chaque main, étirer et asseoir sur la canette de bière.
7. Faites chauffer un côté du BBQ à feu moyen élevé et laissez les brûleurs de l'autre côté éteint.
8. Placez votre oiseau au centre d'une plaque d'aluminium ou d'un papier d'aluminium heavy duty afin d'éviter de tout cochonner votre BBQ et probablement d'y mettre le feu.
9. Mettre au centre du côté où vous n'avez pas allumé les brûleurs. Le poulet cuira par chaleur indirecte.
10. Faire cuire pendant environ 1 h 15.
11. Lorsqu'il reste 15 minutes, badigeonner de votre délicieuse sauce BBQ.
12. Servir!

“ *C'est le poulet le plus juteux que vous allez manger de toute votre vie... En plus, c'est super facile à faire et avouez-le, vous êtes curieux ;)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

