

Poulet sur canette de bière

C'est le meilleur poulet qui soit, j'en reviens pas !!!

Alors voici la recette !!! Tiré du livre de recettes de Steven Raichlen (La Bible du barbecue)

Tout d'abord, je vous donne la recette pour le sel à frotter barbecue car c'est simple et primordial pour avoir le succès désiré. Vous verrez, c'est très simple.

Sel à frotter barbecue

45 g (1/4 tasse) de cassonade bien tassée
30 g (1/4 tasse) de paprika doux
3 c. à soupe de poivre noir
3 c. à soupe de gros sel
1 c. à soupe de sel de hickory ou de gros sel
2 c. à café (2 c. à thé) de poudre d'ail
2 c. à café (2 c. à thé) de poudre d'oignon
2 c. à café (2 c. à thé) de graines de céleri
1 c. à café (1 c. à thé) de poivre de Cayenne

Mélanger tous les ingrédients dans un bol. Avec une cuillère, défaire les grumeaux de cassonade. Se conserve au moins 6 mois dans un bocal à fermeture hermétique, à l'abri de la chaleur et de la lumière. Note: pour obtenir un mélange plus épicé, remplacez le paprika doux par du paprika fort.

Poulet sur canette de bière

Préparer votre barbecue à intensité moyenne.

Ouvrir une canette de bière en soulevant la languette. À l'aide d'un ouvre-bouteilles à bout pointu, percer quelques trous sur le dessus de la canette. Ne laissez que la moitié de la bière dans la canette (Boire l'autre moitié) et verser une demie-cuillère à café de sel à frotter à l'intérieur de la moitié de la canette de bière. Allez-y lentement car il se peut que cela fasse mousser le contenu de la canette.

Insérer 2 c. à café de sel à frotter à l'intérieur du poulet. Frotter tout le poulet extérieur complètement avec 2 autres c. à café de sel à frotter.

Insérer la canette à l'intérieur de la cavité du poulet de façon à ce que ce dernier puisse tenir debout.

Placer sur une tôle pouvant retenir le gras, mettre le tout au barbecue et refermer le couvercle. Tourner lentement votre tôle à l'occasion pour une cuisson uniforme de la peau. Cela prendra entre 1-1/4 à 1-1/2 h, jusqu'à ce que la chair soit cuite et que la peau soit d'un beau brun. Laisser reposer 5 minutes puis retirer la canette doucement (elle sera très chaude). Vous pouvez jeter la bière ou l'utiliser pour faire une sauce barbecue.

Note: vous pouvez remplacer la canette de bière par une canette de coca cola, de racinette (root beer) ou de soda au citron et à la lime.

Régalez-vous et donnez-moi des nouvelles !!!

Krystal

Poulet à la bière de Stephen Raichlen

INGRÉDIENTS

1 canette de bière de 360 ml (12 onces)

1 poulet entier de 1,6 à 1,8 kg (3,5 à 4 lb)

2 c. à soupe de sel à frotter (voir recette ci-dessous)

Pour le sel à frotter:

1/4 de tasse de cassonade

1/4 de tasse de paprika doux

3 c. à soupe de poivre noir

3 c. à soupe de gros sel

2 c. à thé de poudre d'ail

2 c. à thé de poudre d'oignon

2 c. à thé de poudre de céleri

1 c. à thé de poivre de Cayenne

PRÉPARATION

1- Préparez le sel à frotter (le rub , comme disent les Américains) en mélangeant tous les ingrédients ensemble. Ce sel se conserve jusqu'à 6 mois dans un bocal hermétique.

2- Ouvrez la canette de bière et percez ensuite quelques trous sur le dessus avec un ouvre-bouteille.

Versez la moitié de la bière dans l'eau de trempage des copeaux de bois qui serviront à faire votre barbecue. Conservez le reste dans la canette. Préchauffez le barbecue à température moyenne et préparez le bois ou les braises pour une cuisson indirecte.

3- Retirez les entrailles du poulet (ou le sac contenant le foie et les reins et conservez pour un autre usage). Rincez bien l'intérieur et l'extérieur du poulet à l'eau froide, puis épongez avec du papier essuie-tout. Assaisonnez l'intérieur avec environ 2 c. à thé de sel à frotter. Frottez l'extérieur avec le même rub ou mettez-en un peu sous la peau en glissant vos doigts sous celle-ci pour la dégager de la chair. Versez ensuite 2 c. à thé de rub directement dans la canette à travers les trous. Insérez ensuite la canette dans la cavité du poulet et étendez les cuisses de manière à former un trépied sur lequel le poulet reposera.

4- Quand le grill est prêt, jetez les copeaux de bois sur la braise. Faites tenir le poulet à la verticale sur la grille et fermez le couvercle de votre barbecue. Laissez cuire de une heure à une heure et demie jusqu'à ce que la chair soit cuite et très croustillante, d'un beau brun doré. Une fois le poulet cuit, laissez reposer 5 minutes hors du feu en faisant attention de ne pas vous brûler avec la canette de métal ou la bière très chaude qu'elle contient.