

Cuisses de poulet à la portugaise sur le bbq (Le palais gourmand)

4 cuisses de poulet

1 c. à table de poivre de cayenne

2 c. à table de poudre de chili

2 c. à table de moutarde sèche

Sel, poivre au goût

Dans un cul de poule, mélanger le poivre de cayenne, la poudre de chili, la moutarde sèche et assaisonner de sel et de poivre. Tremper les cuisses de poulet dans le mélange d'épice afin de les recouvrir uniformément. Saisir le poulet côté peau sur la partie la plus chaude du grill. Retourner et poursuivre la cuisson à couvert environ 45 minute ou jusqu'à ce que la chair du poulet se détache facilement de l'os.