

POULET BBQ AU TOURNEBROCHE, STYLE RÔTISSERIE



Préparation du poulet:

- *Mettre à l'intérieur du poulet:*

1 c. à soupe de gros sel

1 c. à soupe d'ail en poudre

-Secouer le poulet pour répartir les épices.

- Insérer à l'intérieur de la carcasse, un gros oignon pelé entier.

- Attacher le poulet avec de la ficelle et embrocher.

- Au pinceau, huiler l'extérieur de la peau à l'huile d'olive, ajouter du paprika et des herbes italiennes et uniformiser les épices à l'aide du pinceau.

Préparation du BBQ:

- Retirer les grilles et égaliser les pierres.

- Placer un contenant en aluminium directement sur les pierres et ajouter de l'eau à mi-bord. (Moi j'utilise un contenant à lasagne en aluminium et je fais cuire 2 poulets en même temps : (Si vous avez un petit jardin de fines herbes, pourquoi ne pas ajouter à l'eau du contenant quelques branches entières de thym, romarin, ciboulettes, origan, etc. Question d'aromatiser à votre goût).

- Installer le poulet et bien vérifier le tout sans allumer le feu que le poulet ne touche pas à l'eau lorsqu'il tourne, que les cuisses et ailes sont bien attachées et stables lors des rotations, qu'il est totalement centré au dessus de l'assiette d'aluminium, etc)

Cuisson:

-Cuire au BBQ à feu moyen-fort, couvercle fermé, en ajoutant de l'eau souvent.

IMPORTANT: TOUJOURS VÉRIFIER QU'IL RESTE AMPLEMENT D'EAU DANS LE CONTENANT D'ALUMINIUM!!!! TRÈS IMPORTANT POUR NE PAS CALCINER LE POULET!!!! Donc toujours avoir un grand pot d'eau à la portée de la main. L'astuce, c'est que le poulet en cuisant laissera couler son gras dans l'eau bouillante. Ceci fera éclater le gras au contact de l'eau, et en remontant, rendra la peau croustillante. Le poulet est cuit lorsqu'on peut tourner l'os de la cuisse sans résistance de la chair. (Environ 2-3 heures, selon la grosseur du poulet et la puissance de votre BBQ.)

Note:

- Après la cuisson, retirer et jeter l'oignon.
- Prévoir beaucoup de gaz...
- Dans les rôtisseries, les broches tournent de bas en haut, et de haut en bas, et sur elle-même. C'est le gras des poulets du haut qui lorsqu'il tombe sur les poulets du bas crée la peau croustillante. Cette méthode est une simulation de ce principe.. :)

Publié par Le coin recettes de Jos

(Source: Kebab67)