

## Le palais gourmand

J'ai fais cuire au four et non sur le bbq, mais vous laisserez sa méthode de cuisson également.

- 1 poulet entier de 1 à 1,5 kg
- 3 gousses d'ail écrasées
- 1 c. à thé de paprika ou de pimenton
- 1/2 tasse d'huile d'olive
- 1/2 tasse de vin blanc
- 1/8 tasse de persil haché
- 1 oignon haché
- 1 feuille de laurier en morceaux
- 1 à 2 c. à table de piri-piri ou de tabasco
- Sel et poivre

Découper la colonne vertébrale du poulet avec un bon couteau ou de bon ciseau à cuisine et écraser le poulet. Pratiquer quelques entailles sur les cuisses et les poitrines afin de donner plus de saveur à la viande. Saler et poivrer le poulet de tous les côtés et déposer au frigo pour une heure. Pendant ce temps, mélanger tous les autres ingrédients pour faire une marinade.

Après une heure, verser la marinade sur le poulet et laisser macérer le plus longtemps possible, genre de 6 à 12 heures. Préchauffer le BBQ et cuire le poulet (cuisson indirecte), la peau vers le haut environ 40 minutes en badigeonnant de temps à autre. Retourner le poulet, poitrines vers le bas, et cuire encore 10-15 minutes. Pour la cuisson au four, préchauffer le four à 350°, mettre du papier parchemin sur une grande plaque à cuisson, installer une grille et mettre le poulet dessus, poitrine vers le haut et cuire environ 1 heure. Retourner le poulet continuer la cuisson jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit et la peau dorée.