

Petit poulet barbecue (Bedon Gourmand)

Ingrédients:

- 1 poulet entier de 1 à 1.5 kg
- 3 c. à soupe de ketchup
- 2 c. à soupe d'huile végétale
- 1 c. à soupe de sel d'ail
- 1 c. à soupe de sauce soya
- 1 c. à soupe de paprika
- Quelques gouttes de tabasco
- 1/2 c. à thé de poivre de cayenne
- 1 tasse de bouillon de poulet
- 1 c. à soupe de beurre manié

Préparation:

1. Préchauffer le four à 350F
2. Rincer le poulet à l'eau froide, l'éponger et le réserver.
3. Fouetter ensemble le reste des ingrédients à l'exception du bouillon et du beurre manié. Badigeonner généreusement le poulet de ce mélange. Réserver le reste pour la sauce.
4. Déposer le poulet dans une poêle à frire allant au four et faire cuire 1 heure. (moi j'utilise le thermomètre à viande et c'est plus de 1 heure)
5. À la mi-cuisson, mouiller le fond de la poêle avec le bouillon.
6. Quand le poulet est cuit, verser le jus de cuisson dans une petite casserole à fond épais. Ajouter le reste du mélange de ketchup réservé et le beurre manié. Fouetter un peu et porter à ébullition.
7. Laisser réduire et épaissir légèrement de 5 à 10 minutes à feu moyen.
8. Pendant ce temps, sous le gril du four, faire dorer le poulet environ 10 minutes jusqu'à ce qu'il soit croustillant.
9. Servir aussitôt accompagné de la sauce barbecue.

Temps de préparation: 30 minutes

Temps de cuisson: 1 heure 10 minutes

Portions: 4

Source: Les saisons de Clodine Coups de Coeur