

Poulet grillé à la bière et à la sauce BBQ sucrée/ fumée du Kansas City (Le palais gourmand)

1 petit poulet à griller

1 canette de bière blonde, divisée en deux parties (**pas mis**)

Sauce BBQ sucrée et fumée du Kansas City, quantité au goût

1 c. à thé d'épices barbecue ou plus

Préchauffer le four à 375°(190°). Enlever la moitié de bière dans la canette et la boire si désiré, hihhi. Insérer la canette au centre du plat conçu spécialement pour ce genre de cuisson et réserver. Badigeonner sous la peau d'un peu de sauce, partout sur le dessus et saupoudrer d'épices à barbecue. Asseoir le poulet sur la canette et cuire 1 h 15 à 1 h 30.

Sauce BBQ sucrée et fumée du Kansas City:

1/2 tasse de ketchup

1/4 tasse de mélasse

1/4 tasse de vinaigre de cidre

1/4 tasse de sauce worcestershire

3 c. à table de cassonade

2 c. à table de moutarde préparée (mis moutarde de Dijon)

2 c. à thé de fumée liquide

1 c. à thé de poudre d'ail

1 c. à thé de poudre d'oignon

1/2 c. à thé de poivre noir

Mettre tous les ingrédients dans une casserole à fond épais. Fouetter. Amener doucement à ébullition sur feu moyen. Mijoter environ 10 minutes, en fouettant souvent, jusqu'à ce que la sauce soit épaisse. Rectifier l'assaisonnement au goût, en ajoutant un ou l'autre des ingrédients. Transvider la sauce chaude dans des bocaux de verre. Fermer et laisser refroidir à température ambiante. Une fois ouverts, réfrigérer.