



Pour 4 personnes :

1 poulet entier d'environ 2,2 kg

Pour la marinade :

1/4 tasse (60 ml) d'huile d'olive

2 c. à soupe de romarin ciselé

1 c. à soupe d'ail haché

1 c. à soupe de noix de muscade fraîchement râpée

1 c. à soupe de gros sel

1 c. à soupe de sucre en poudre

1 c. à café de poivre noir fraîchement moulu

Préparer la marinade en mélangeant tous les ingrédients dans un grand plat peu profond.

Déposer le poulet sur une planche à découper, poitrine dessous.

Avec de ciseaux à volaille, découpez-le de chaque côté de la colonne vertébrale sur toute la longueur, puis ôtez celle-ci.

Une fois la colonne vertébrale retirée, l'intérieur de l'animal devient visible.

Faïte une petite entaille dans le cartilage à la base du bréchet (cartilage séparant les filets), puis, en écartant la cage thoracique des deux mains, ouvrez le bréchet pour le désolidariser de la chair. Attrapez l'os, puis retirez-le, ainsi que son cartilage. Le poulet devrait être plat.

Déposer le poulet dans le plat de marinade, puis tournez-le en tous les sens pour bien l'enrober. Couvrir le plat de film alimentaire et placez le tout au réfrigérateur pendant 2 heures.

Préchauffer le barbecue pour une cuisson indirecte à feu moyen.

Brosser la grille de cuisson.

Placer d'abord le poulet, peau sur le dessus à feu moyen indirect, en posant un poêlon en fonte directement dessus.

Fermer le couvercle et laissez cuire de 20 à 30 minutes.

Retirer le poids et retournez le poulet. Replacez le poids, puis laissez cuire à nouveau de 20 à 30 minutes, jusqu'à ce que le jus de cuisson soit transparent et qu'un thermomètre à lecture instantanée inséré au centre d'une cuisse, indique 75 C.

Retirez le poulet de la grille et laissez-le reposer de 3 à 5 minutes.

Servir chaud.

[Imprimer la recette](#)