



Poulet

Poulet boucanné à la créole



13h15 **15 min** **1h** **12h** **571**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le poulet

900 g **Poulet(s)**

Ingrédients pour la marinade

4 **Echalote(s)**
1 botte(s) **Cive**
4 **Citron(s) vert(s)**
4 **Gousse(s) d'ail**
1 **Piment(s)**
4 branche(s) **Thym**
6 tige(s) **Persil frisé**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la marinade

- 1 Presser les citrons.
- 2 Eplucher et émincer finement les échalotes, ainsi que les cives, le persil et le piment.
- 3 Les déposer dans un saladier et ajouter l'ail écrasé, le jus des citrons, le thym, le sel et le poivre.
- 4 Couper le poulet en morceaux, puis le déposer dans la marinade. Bien mélanger pour qu'il s'imprègne bien des aromates. Couvrir et laisser mariner 12h au réfrigérateur.

Étape 2

Cuisson

- 1 Allumer le barbecue. L'idéal est de posséder un barbecue traditionnel à charbon, pour pouvoir fumer le poulet.
- 2 Egoutter le poulet et le déposer sur la grille du barbecue, loin de la braise. Abaisser le couvercle du barbecue et laisser cuire doucement pendant 1h. Retourner les morceaux de poulet de temps en temps et les arroser de marinade.

Servir le poulet chaud avec un peu de marinade

