

Poulet grillé sur un verre de bière

Cuisine en plein air dans la ville natale de notre blogueuse Zoe Torinesi: devant un décor pittoresque de Soleure, un poulet croustillant grille sur un verre de bière!

Dans la recette originale, le volatile est placé sur une canette de bière . . . Serait-ce l'invention d'un campeur imaginatif? Mais vu que nous savons aujourd'hui que l'aluminium contient des substances nocives, nous utilisons un verre pour plus de sécurité. Il doit absolument être résistant à la chaleur.

La bière, enrichie d'herbes fraîches, s'évapore pendant la cuisson et aromatise le poulet de l'intérieur. Pour être sûr que le poulet soit cuit à point, il faudrait utiliser un thermomètre à viande. Vous trouvez d'autres conseils de préparation dans le tutoriel vidéo.

Au fait: si vous pensez qu'une sauce à base de crème fraîche conviendrait, eh bien oui, c'est délicieux! Goûtez-le absolument.

- 1 poulet, environ 1,1 kg
- Environ ⅓ d'un flacon d'épices pour gril Denner
- Huile d'olive
- Sel
- Environ 2 dl de bière
- Quelques brins de romarin et de thym frais
- 4 cs de beurre, fondu
- 1½ cs de sirop d'érable
- ¾ cc de paprika

Ingrédients de la sauce

- 1 gobelet (180 g) de crème fraîche nature
- Tourner 5x le poivrier avec du poivre noir
- Une prise de sel
- ½ bouquet de ciboulette fraîche, en rondelles
- Un peu de paprika fort
- 1 cc d'épices provençales
- Condiment pour salade de votre choix

1. Préchauffez le gril à environ 180 degrés avec le couvercle fermé.
2. Coupez la peau excédentaire vers l'ouverture inférieure du poulet.
3. Versez environ 2 dl de bière avec les herbes dans un verre résistant à la chaleur.
4. Badigeonnez la surface du poulet avec de l'huile d'olive, puis enrobez généreusement le poulet avec les épices pour gril à l'intérieur et à l'extérieur. Pour terminer, salez la surface du poulet. N'oubliez pas d'assaisonner l'intérieur du poulet. (Remarque: mettez seulement des épices pour gril à l'intérieur du poulet.)
5. Placez le poulet sur le verre, piquez le thermomètre dans la poitrine, fermez le couvercle du gril et grillez-le pendant 50 à 60 minutes jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 78 à 80 degrés.
6. Pendant ce temps, mélangez 4 cs de beurre fondu dans un petit bol avec du sirop d'érable et du paprika. 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, badigeonnez le poulet avec le mélange et laissez-le griller pendant 10 minutes supplémentaires.
7. Si vous disposez d'une fonction boost sur le gril, vous pouvez augmenter la température directe pendant les 5 dernières minutes pour rendre la peau bien croustillante.

Préparation de la sauce

Mélangez tous les ingrédients et c'est prêt.

Temps de préparation: environ 1 heure et 15 minutes