


Beer can chicken du grill avec pommes de terre au romarin



La différence est là.

 Durée totale: 1 h 30 min

 Temps actif: 40 min

 Facile



Ingrédients

Pour 4 personnes

- 1 poulet suisse entier
 - 1 cs huile de colza HOLL
 - 200 ml bière forte
- tu as besoin d'un cuit-poulet pour cette recette

Rub:

- 1 cc paprika
- 1 cc curry
- 1 cc flocons de piment
- 1 cc origan séché
- 1 cc thym séché
- 1 cc romarin séché
- 0.5 cc sucre roux
- sel
- poivre du moulin

Pommes de terre au romarin:

- 6 pommes de terre de taille moyenne, lavées et coupées en dés (d'env. 2 cm)
- 3 gousses d'ail pelée
- 1 brin romarin haché

Préparation

- 1 Préparer le grill pour une chaleur indirecte (environ 180° C).

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

- 430 kcal
- 36 g de protéines
- 19 g de glucides
- 21 g de lipides

 Contient du gluten

 sans lactose

Neuf poulets d'engraissement suisses sur dix disposent d'un jardin d'hiver.

Cela fait également partie du programme SST (Système de stabulation particulièrement respectueux des animaux).

- 2 Mettre tous les ingrédients pour le rub dans un bol et mélanger.
- 3 Badigeonner le poulet d'huile et faire pénétrer le rub.
- 4 Verser la bière dans le creux central du cuit-poulet. Fixer la pointe du cuit-poulet etembrocher le poulet, l'arrière vers le bas, de manière à ce que le contenant à liquide du cuit-poulet se trouve à hauteur de l'abdomen du poulet.
- 5 Fermer le haut du poulet pour qu'aucune vapeur ne s'échappe.
- 6 Répartir les pommes de terre, l'ail et le romarin dans la coupelle du cuit-poulet.
- 7 Placer le cuit-poulet sur un feu indirect et faire griller pendant environ 50 minutes ou jusqu'à ce que le jus de la viande soit clair et qu'elle atteigne une température à cœur d'au moins 74-76° C. Entretemps, remuer régulièrement les pommes de terre.
- 8 Enlever la viande du gril et la laisser reposer à couvert pendant 5 minutes.
- 9 Couper le poulet en quatre et le servir avec les pommes de terre. Accompagner d'une salade verte.