Beer can chicken du gril avec pommes de terre au romarin

Viande Suisse
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

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).

Préparation

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

2

Viande Suisse
La différence est là.

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 et embrocher 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.