

Beer Can Chicken - Poulet sur canette



TEMPS DE PRÉPARATION

10 min

TEMPS DE CUISSON

2 h

REPOS

10 min



TYPE DE PLAT

Plat principal

CUISINE

Américaine



INGRÉDIENTS

- 1 poulet d'environ 1,5 kg
- 1 canette de bière au choix
- 1 poignée de sel à frotter classique

INSTRUCTIONS

1. Nous allons en premier lieu frotter notre poulet avec du sel à frotter classique aussi bien à l'extérieur qu'à l'intérieur.
2. Ensuite, nous allons insérer une canette de bière de votre choix à l'intérieur du poulet de sorte qu'il soit en position assise sur la grille du fumoir. Ouvrez la boîte, videz-en la moitié, et faites quelques entailles supplémentaires avec un couteau. Nous allons ensuite le faire fumer pendant 1h30 à 2h00 à environ 120°C dans le fumoir. Vous pouvez, en plus, ajouter quelques morceaux de bois sur les braises pour fumer d'avantage le poulet. N'utilisez pas n'importe quel bois, mais de préférence du pommier, du cerisier, de l'érable ou encore du hickory.
3. Pour la bière, cela n'a aucune importance, la bière ne donne pas de goût à la viande. Assurez-vous que la température du fumoir reste plus ou moins constante. Après 2 heures, je pratique généralement une entaille dans une des cuisses pour m'assurer que la viande est cuite ou alors, encore mieux, utilisez un thermomètre digital. Il faut que la température interne du poulet soit d'au moins 70°C



MOTS CLÉS

canette, poulet