

# Big Bob Gibson Chicken, le meilleur poulet au BBQ



## TEMPS DE PRÉPARATION

15 min

## TEMPS DE CUISSON

2 h



TYPE DE PLAT  
Plat principal

CUISINE  
Américaine



PORTIONS  
4

## INGRÉDIENTS

- 1 poulet
- 1/2 cup de vinaigre de cidre
- 1/2 cup de jus de pomme
- 2 cups de mayonnaise
- 1 CAS de poivre moulu
- 1 CAS de raifort
- 1/2 CAC de piment de Cayenne
- 2 CAC de jus de citron frais
- 2 CAC de sel

## INSTRUCTIONS

1. Retirez la colonne vertébrale du poulet. et coupez-le en 4 morceaux.
2. Huilez légèrement les morceaux et appliquez un rub au choix.
3. Fumez le poulet à 140°C jusqu'à une température interne de 75°C. Vous pouvez aussi fumer à 110 ou 120°C pour avoir un goût de fumée plus prononcé.
4. Pendant que le poulet fume, préparez la sauce dans un grand bol ou un cul-de-poule.
5. Mélangez tous les ingrédients. Laisser reposer pour que les épices diffusent leurs saveurs dans la sauce.
6. Lorsque le poulet est cuit, il vous suffit de tremper chaque morceau dans la sauce et dresser vos assiettes.

## NOTES

Bib Bob Gibson est un pionnier du BBQ américain. Pour en savoir plus sur lui: <https://bigbobgibson.com/> Barbecue utilisé: Green Mountain Grills Ledge disponible en France ici: <https://www.fargau.com/barbecue/barbecue-pellet/> Pellet utilisé: Hickory Blend.



## MOTS CLÉS

Alabama, Big Bob Gibson, poulet, Sauce BBQ blanche, Whit BBQ sauce

