Mike Hero's Chicago style BBQ Chicken

TEMPS DE PRÉPARATION	TEMPS DE CUISSON	MARINADE	TEMPS TOTAL
15 min	2 h	2 h	4 h 15 min

TYPE DE PLAT	CUISINE	PORTIONS
Plat principal	Américaine, cubaine	4

INGRÉDIENTS

- 1 poulet de +/- 1,5 Kg
- 1 cup de sauce Louisiana Hot
- 1 pot d'épices Adobo de Goya
- 1 bouteille de sauce Sweet Baby Ray
- Des copeaux de bois

INSTRUCTIONS

1. 4 heures avant de passer à table, papillonnez votre poulet et saupoudrez généreusement d'épices Adobo sur toutes ses faces. Placez-le dans un sac congélation et versez la sauce Louisiana Hot. Fermez le sac et laissez-le 2 heures au frais.
2. Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte à 110°C. Lorsque le BBQ est à température, placez le poulet sur la grille, dans la zone «froide» du BBQ, côté peau vers le haut. Jetez une poignée de copeaux de bois ou des morceaux sur les braises et fermez le couvercle.
3. Après 1h30 de cuisson, badigeonnez le poulet toutes les 10 minutes au pinceau avec la sauce BBQ Sweet Baby Ray. Au total, la cuisson dure 2 heures environ.

MOTS CLÉS

adobo, Chicago, Herrero, mike, poulet