

Poulet Huli-Huli



INGRÉDIENTS

- 1 ananas frais
- 1 cup de jus d'ananas 250ml
- 1/2 cup de cassonade brune
- 1/3 cup de ketchup
- 1/2 cup de sauce soja
- 1 grosse CAS d'ail haché
- 1 grosse CAS de gingembre haché
- 1/4 cup de bouillon de volaille
- 1 ou 2 poulets
- des sacs congélation refermables

INSTRUCTIONS

1. Coupez le poulet en 6 ou 8 morceaux.
2. Mélangez tous les ingrédients de la marinade et versez dans un sac congélation refermable.
3. Ajoutez les morceaux de poulet à la marinade, fermez le sac et laissez mariner au frais pendant 24 heures.
4. Epluchez et découpez votre ananas en tranches de 2 cm d'épaisseur.
5. Saupoudrez un peu de sucre de canne et grillez les tranches directement au-dessus des flammes du BBQ.
6. Lorsque les tranches d'ananas sont grillées, écartez-les de la flamme mais laissez-les confire un peu dans une zone plus froide du BBQ.
7. Egouttez les morceaux de poulet mais conservez le reste de la marinade dans un bol.
8. Grillez les morceaux de poulet directement au-dessus des flammes, mais en les retournant très souvent pour ne pas qu'ils brûlent.
9. Lorsque le poulet est pratiquement cuit, placez une plancha en fonte dans le bbq, découpez les tranches d'ananas et mélangez les avec les morceaux de poulet sur la plancha.
10. Utilisez le reste de la marinade comme glaçage du poulet pendant les 15 dernières minutes de cuisson.

