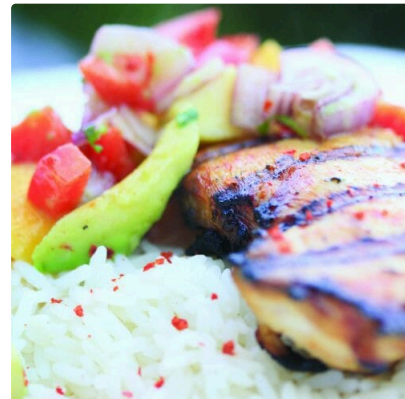


Poulet Margarita



TEMPS DE PRÉPARATION

20 min

TEMPS DE CUISSON

20 min

REPOS

12 h



TYPE DE PLAT

Plat principal

CUISINE

cubaine



INGRÉDIENTS

- 4 beaux filets de poulet
- Du sel à frotter spécial agneau oui, agneau !
- 1/2 cup de Tequila
- 3 c.à.s. de sucre de cane
- 1 c.à.c de paprika
- 1 gousse d'ail

Salade Margarita

- 1/2 cup de Tequila
- 1 c.à.s. de vinaigre de vin rouge
- 1 avocat
- 1 poignée de tomates cerise
- 1 petit oignon rouge
- 3 c.à.s. de sucre
- 1/2 citron vert
- 1 mangue bien mûre

Sauce Mangue en option:

- 20 cl de jus de mangue
- 2 c.à.s de sucre
- 1 pincée de piment de Cayenne ou 1 c.à.s. de chili powder

INSTRUCTIONS

1. La veille, placez les filets de poulet dans un sac congélation refermable. Versez 1/2 cup de Tequila, 3 c.à.s. de sucre de cane, une c.à.c. de paprika, une gousse d'ail. Fermez le sac et laissez-le au frigo toute la nuit.
2. Préparez la salade margarita. Coupez les tomates, l'avocat et les oignons rouges en petits dés. Mélangez le tout et pressez le citron vert par-dessus, ajoutez la Tequila, le sucre et le vinaigre. Couvrez et laissez mariner au frais.
3. Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte. Sortez les sacs de marinade du frigo pendant que le BBQ chauffe et ouvrez-les. Épongez légèrement les filets de poulet et huilez avec un filet d'huile d'olive. Grillez les filets de poulet 1 minute de chaque côté au-dessus des braises, puis placez-les dans la zone "froide" du BBQ pendant 10 minutes, couvercle fermé.

4. Dès que les filets de poulet sont cuits, il ne vous reste qu'à dresser vos assiettes. J'utilise un fond de riz blanc ou de quinoa.



MOTS CLÉS

cubain, margarita, poulet, tequila