

Poulet Ranch fumé au BBQ



TEMPS DE PRÉPARATION

20 min

TEMPS DE CUISSON

2 h



TYPE DE PLAT

Plat principal

CUISINE

Américaine



INGRÉDIENTS

- 1 Poulet

Pour le rub et la sauce Ranch

- 1 cup de lait en poudre
- 2 c. à soupe de SEL
- 2 c. à soupe de persil séché
- 2 c. à soupe d'aneth séchée
- 2 c. à soupe de ciboulette séchée
- 2 c. à soupe de thym séché
- 1 c. à soupe de poivre noir moulu
- 1 c. à soupe d'ail en poudre
- 1 c. à soupe d'oignon en poudre
- ½ Cup de crème épaisse ou de yaourt grec entier
- ¼ cup de mayonnaise
- 1 c. à soupe de vinaigre de vin blanc ou de cidre
- Eventuellement une ou 2 CAS d'eau pour diluer la sauce

INSTRUCTIONS

1. **Mélangez tous les ingrédients secs de la sauce et mixer.**
2. Humidifiez le poulet pour que le mélange d'épices adhère bien, et saupoudrez une partie du mélange d'épices sur toutes les faces du poulet. Réservez au frais pendant au moins 4 heures.
3. Préparez la sauce en mélangeant ½ cup du mélange d'épices avec la mayonnaise, la crème ou le yaourt grec et le vinaigre. Diluez éventuellement avec un peu d'eau si la consistance de la sauce est trop épaisse.
4. Allumez votre BBQ avec ¾ de cheminée de briquettes en ne mettant les briquettes que d'un seul côté du BBQ pour cuire de manière indirecte. Réglez la température de votre BBQ entre 150 et 160°C. Ajoutez un chunk de bois au choix dans les braises.
5. Placez le poulet sur la grille le plus loin possible des braises, fermez le couvercle et fumez le poulet jusqu'à une température interne de 72°C pour les blancs et 80°C pour les cuisses.
6. Il ne vous reste plus qu'à servir.



MOTS CLÉS

poulet, ranch, sauce ranch