

# Poulet à la Harissa maison, fumé au barbecue.



TEMPS DE PRÉPARATION

10 min

TEMPS DE CUISSON

2 h

MARINADE

8 h



TYPE DE PLAT

Plat principal

CUISINE

Marocaine



## INGRÉDIENTS

- 1 poulet de 2Kg
- 3 c. à soupe piment rouge moulu
- 1,5 c. à café coriandre moulue
- 1,5 c. à café cumin moulu
- 1,5 c. à café carvi ou fenouil moulu
- 1 c. à café sel
- huile d'olive

## INSTRUCTIONS

1. Préparez la harissa en mélangeant tous les ingrédients dans un récipient. La quantité d'huile d'olive dépend de la texture plus ou moins liquide que vous souhaitez pour la harissa. La harissa est meilleure quand elle a pu reposer une nuit. Si vous la faites le jour même, laissez la reposer au moins une heure au frais.
2. Papillonnez le poulet en retirant la colonne vertébrale. Etalez quelques cuillères d'harissa et massez bien les 2 côtés du poulet. Laissez mariner au moins 8 heures.
3. Faites chauffer votre barbecue pour une cuisson indirecte à 150-180°C.
4. Lorsque le poulet est mariné, placez-le sur la grille du barbecue le plus loins possible des braises. Déposez un chunk de bois pour fumer. Fermez le couvercle et laissez cuire 2 bonnes heures. Le poulet doit atteindre une température interne de 72°C dans le blanc et 80°C dans les cuisses.



MOTS CLÉS

harissa, poulet