

Poulet cajun sauce "piquant" au barbecue



TYPE DE PLAT
Plat principal

CUISINE
Américaine, cajun



INGRÉDIENTS

- 1 poulet coupé en 8 morceaux
- 3/4 cup huile végétale
- 1 cup farine
- 1 oignon coupé en dés
- 3 branches de céleri coupées en morceaux
- 1 c. à soupe d'ail haché
- 5 belles tomates bien mures
- 1 boîte de tomates concassées (400gr)
- 1 poivron vert émincé
- 1,5 litre bouillon de volaille
- 1 c. à soupe thym
- 4 feuilles de laurier
- du riz blanc à volonté

Pour le rub cajun

- 1 1/2 c. à soupe sel
- 1 c. à soupe poivre noir concassé
- 1/2 c. à café poivre blanc moulu
- 1/2 c. à café piment de Cayenne moulu
- 1 c. à soupe Chili Powder
- 1 c. à café Paprika

INSTRUCTIONS

1. Mélangez tous les ingrédients du rub cajun et saupoudrez les morceaux de poulet. Réservez au frais. Gardez 1 c. à soupe pour assaisonner le plat final
2. Dans une casserole en fonte, chauffez l'huile et ajoutez la farine en remuant sans cesse pour faire un roux. Environ 10 à 15 minutes à feu moyen. Pour bien faire, il faut que le roux soit de couleur café au lait.
3. Ajoutez les oignons, l'ail, le poivron, et mélangez dans le roux pendant encore 3 minutes, le temps d'attendrir tous les légumes.
4. Ajoutez maintenant les tomates coupées en morceaux et la boîte de tomates pelées. Mélangez quelques minutes.
5. Ajoutez 1 litre de bouillon de volaille et mélangez bien. Si le mélange vous paraît trop épais, ajoutez encore du bouillon.
6. Ajoutez enfin toutes les épices. Baissez le feu au minimum et maintenez au chaud le temps de griller le poulet.

7. Allumez votre BBQ pour une cuisson directe. Grillez les morceaux de poulet en les retournants toutes les minutes pour une cuisson uniforme sans les brûler.
8. Tansférez les morceaux de poulet dans la casserole avec la sauce piquant. Placez la casserole sur la grille du BBQ, mais pas au-dessus des braises. Ajoutez un chunk de bois dans les braises et fermez le couvercle 20 minutes le temps de parfumer correctement la sauce.
9. Servez avec du riz. Si vous aimez le piquant, assaisonnez avec le reste du rub et/ou quelques gouttes de sauce piquante de type Louisiane.



MOTS CLÉS

cajun, Louisiane, piquant, poulet