

Poulet fumé à l'Estragon



TEMPS DE PRÉPARATION

20 min

TEMPS DE CUISSON

2 h



TYPE DE PLAT

Plat principal

CUISINE

Française



INGRÉDIENTS

- 1/4 tasse d'estragon haché
- 2 c.à.s. de ciboulette ciselée
- 1 échalote
- 1 c.à.c. de sel
- 250 ml de bouillon de poulet
- 350 ml de crème
- 10 cl de vin blanc sec
- 2 c.à.s. d'un bon vinaigre type Xérès

INSTRUCTIONS

1. Commencez par retirer la colonne vertébrale du poulet et ouvrez-le.
2. Huilez légèrement la peau, salez et poivrez et si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter une fine couche de rub pour le colorer.
3. Faites chauffer votre BBQ à une température de 140°C pour une cuisson indirecte. Nous allons placer le poulet sur la grille supérieure du BBQ ou tu du moins placer une casserole en fonte en-dessous du poulet pour récupérer les graisses de cuisson.
4. Lorsque le poulet atteint une température interne de 70°C, sortez-le du BBQ, et placez la casserole en fonte au-dessus des flammes.
5. Faites brunir légèrement l'échalote dans la graisse du poulet et déglacez avec le vin blanc. Attendez quelques minutes et ajoutez le bouillon, le sel, l'estragon et la ciboulette.
6. Lorsque le mélange bout, ajoutez la crème fraîche et laissez épaissir 10 minutes.
7. Coupez le poulet en 8 et déposez les morceaux dans la sauce.
8. Fermez le couvercle du BBQ et éteignez-le (si c'est un BBQ à pellet).
9. Laissez la casserole encore 20 minutes dans le BBQ avant de manger.



MOTS CLÉS
estragon, poulet

