

Poulet fumé sauce curry, bananes au bacon



TEMPS DE PRÉPARATION

30 min

TEMPS DE CUISSON

3 h

TEMPS TOTAL

3 h 30 min



TYPE DE PLAT

Plat principal

CUISINE

Belge



INGRÉDIENTS

- 1 poulet
- 4 bananes
- 12 tranches de bacon déjeuner
- Pour le RUB :
 - 1 c.à.s. de curry
 - 1 c.à.s. d'ail
 - 1 c.à.s. de sucre cristallisé
 - 1 c.à.s. de paprika doux
 - 1 c.à.c. de sel ou plus au goût
 - 1 c.à.c. de poivre noir moulu
- Pour la Sauce Curry :
 - 200 ml de crème
 - 1 c.à.s. de rub
 - 1 c.à.s. de curry en poudre
 - 1 c.à.c. de sucre facultatif

INSTRUCTIONS

1. Préparez le rub en mélangeant tous les ingrédients.
2. Huilez légèrement le poulet et saupoudrez de rub.
3. Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte à 120°C, trappe de saisie fermée si c'est un BBQ à pellet.
4. Si vous utilisez un bbq au charbon, déposez 2 ou 3 chunks de bois sur le charbon pour fumer.
5. Déposez le poulet sur la grille du BBQ. Fermez le couvercle du BBQ et fumez pendant environ 1h30 à 2 heures, ou jusqu'à une température interne de 72°C.
6. Pendant que le poulet cuit, épluchez les bananes et enrobez-les de bacon. Saupoudrez un petit peu de rub. Mettez les bananes dans le BBQ lorsque le poulet aura déjà cuit pendant 1 heure.
7. Préparez la sauce curry.
8. Mélangez tous les ingrédients dans une petite casserole et faites chauffer à température moyenne.



MOTS CLÉS
banane, curry, poulet