

Poulet sur canette de Canada Dry, sauce au gingembre !

Le Canada Dry, si vous ne le saviez pas, est fait à base de gingembre (les anglais l'appellent Ginger Ale. Le gingembre, hormis ses vertus aphrodisiaques, se marie parfaitement avec le poulet. Je vous propose donc une recette qui est un grand classique aux USA, mais qui sera sans doute une découverte pour vous.



TEMPS DE PRÉPARATION

20 min

TEMPS DE CUISSON

2 h

REPOS

2 h 10 min

TEMPS TOTAL

4 h 30 min



TYPE DE PLAT

Plat principal

CUISINE

Américaine



INGRÉDIENTS

- 1 poulet pour 4 personnes
- 1 canette Canada Dry
- 4 gousses d'ail
- ½ oignon
- 1 morceau de gingembre frais de 5 cm 3 à 4 c. à soupe
- 1 c. à café de gros sel
- 1 c. à soupe d'huile d'olive

Pour la sauce

- 1 canette de Canada Dry
- 50 ml de Sherry
- 75 ml de ketchup
- 1 citron
- 2 c. à soupe de cassonade brune
- 1 c. à soupe de marinade au gingembre restante
- Sel et poivre

INSTRUCTIONS

1. Hachez finement l'ail, l'oignon et le gingembre. Mélangez-les avec l'huile et les épices.
2. Enrobez le poulet de la préparation au gingembre, aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur du poulet.
3. Laissez reposer au frais pendant 2 heures.
4. Préparez votre fumoir ou votre barbecue pour une cuisson indirecte à 120°C.
5. Ouvrez une canette de Canada Dry et videz-en environ un tiers. Percez 2 trous supplémentaires sur le dessus. Installez le poulet sur la canette et placez-le dans le fumoir pendant environ 2 heures.
6. Pour la sauce, mélangez le Canada Dry et le Sherry dans une casserole et portez à ébullition pendant quelques minutes (le but est d'évaporer l'alcool). Ajoutez ensuite le jus du citron, la cassonade, le ketchup et la marinade. Portez à nouveau à ébullition et laissez réduire la sauce jusqu'à obtention d'une texture sirupeuse.
7. Servez immédiatement. Je vous conseille du riz en accompagnement.



MOTS CLÉS

Beer Can chicken, cana dry, canette, gingembe, poulet