

# Poulet sur canette de Kriek, sauce cerise et cannelle



TEMPS DE PRÉPARATION

10 min

TEMPS DE CUISSON

2 h 30 min

REPOS

10 min



TYPE DE PLAT

Plat principal

CUISINE

Américaine



## INGRÉDIENTS

- 1 poulet d'environ 1 5 kg
- 1 canette de bière Kriek
- 1 poignée de sel à frotter classique

### Pour la sauce

- 1 bocal de cerise au sirop
- 2 c.à.s de beurre
- 1 c.à.s de sucre en poudre
- 1 baton de cannelle

## INSTRUCTIONS

1. Nous allons en premier lieu frotter notre poulet avec du sel à frotter classique aussi bien à l'extérieur qu'à l'intérieur.
2. Ensuite, nous allons insérer une canette de Kriek, ou de bière à la cerise à l'intérieur du poulet de sorte qu'il soit en position assise sur la grille du fumoir. Ouvrez la boîte, videz-en la moitié dans une casserole (pour la sauce), et faites quelques entailles supplémentaires avec un couteau. Nous allons ensuite le faire fumer pendant 1h30 à 2h00 à environ 120°C dans le fumoir. Vous pouvez, en plus, ajouter quelques morceaux de bois sur les braises pour fumer d'avantage le poulet. N'utilisez pas n'importe quel bois, mais de préférence du pommier, du cerisier, de l'érable ou encore du hickory.
3. Assurez-vous que la température du fumoir reste plus ou moins constante.
4. Pendant que le poulet cuit, vous pouvez préparer la sauce.
5. Pour cela, il faut faire bouillir la bière de la demi canette que l'on a gardé en préparant le poulet, avec le sirop du bocal de cerises. Normalement ce sirop n'est pas très sucré. Une fois que le mélange bout, ajouter votre beurre et faites monter la sauce au fouet. Ajouter ensuite le sucre et laisser siroter. Si jamais vous trouvez la sauce trop liquide, vous pouvez l'épaissir avec un peu de féculé de maïs ou un roux.
6. Après 2 heures, j'arrose le poulet avec un peu de sauce à la cerise et je le remet +/- 1/2 heure dans le fumoir.
7. Quand vous sortirez le poulet du fumoir, enrobez-le de papier aluminium pour ne pas qu'il refroidisse, et laissez-le reposer 10 minutes avant de le servir.



MOTS CLÉS  
cerise, poulet