

Crème de poulet au poulet à la bière

TEMPS DE PRÉP

25 MIN

TEMPS TOTAL

1 H 55 MIN

PORTION

4[Imprimer](#)[Sauver](#)

Ingrédients

Métrique Impérial

Le Poulet à la Bière :

- 1 c. à s. de poivre de Cayenne
- 1 c. à s. de poivre noir moulu
- 2 c. à s. de cassonade
- 1 c. à t. poudre d'ail
- 1/2 tasse de beurre non salé, fondu
- 1 orange, fraîchement pressée
- 1 poulet entier, les abats retirés, lavé, l'extérieur et l'intérieur essuyés par tapotements
- 1 boîte 1 canette de bière (ale ou lager)

La Soupe :

- 2 c. à s. d'huile de canola
- 1/4 tasse de carottes, en dés
- 1/4 tasse d'oignons, en dés
- 1/4 tasse de céleri, en dés

- 1 c. à t. de thym frais
 - 2 boîtes Soupe condensée Crème de poulet de CAMPBELL'S®
 - 25 tasses d'eau (2 boîtes de soupe pleines)
 - Du poulet, défait en morceaux (réserver la peau) pour la garniture
 - 1 c. à t. de poivre de Cayenne
 - Peau de poulet, frite pour devenir croustillante
 - Ciboulette hachée finement
- Envoyer les ingrédients par courriel + Valeur Nutritionnelle**
-

Préparation

- 1.** Préchauffer le four/BBQ à environ 180°C (350 °F).
- 2.** Dans un petit bol, combiner le poivre de cayenne, le poivre, la cassonade, la poudre d'ail, le beurre fondu et le jus de l'orange fraîchement pressée. Mélanger doucement le tout pour obtenir une pâte.
- 3.** S'assurer que le poulet est sec. Couvrir tout le poulet avec la pâte
- 4.** Pour la cuisson au BBQ, placer le poulet directement sur la canette de bière et l'insérer aussi profondément que possible. Cuire le poulet, à couvercle fermé, pas directement sur le feu pendant environ 1 1/4 heure ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F) dans la région de la poitrine et 82 °C (180 °F) dans la cuisse. Retirer du BBQ et laisser refroidir.
- 5.** Pour la cuisson au four, placer le poulet directement sur la canette de bière et l'insérer aussi profondément que possible. Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F). Retirer du four et laisser refroidir.
- 6.** Dans une grande casserole, chauffer l'huile de canola à feu moyen. Ajouter les carottes, l'oignon, le céleri, le thym et le poivre. Amener à ébullition, réduire le feu à moyen-doux et faire mijoter pendant environ 20 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient attendris.

- 7.** Lorsque les légumes sont tendres, ajouter les boîtes de crème de poulet CAMPBELL'SMD et l'eau. Mélanger le tout, puis remettre à feu moyen.
 - 8.** Ajouter les morceaux de poulet à la bière défaits et le poivre de cayenne. Remuer pour combiner, puis remettre la soupe à mijoter pendant environ 10 à 15 minutes.
 - 9.** Pendant ce temps, dans une poêle à haut rebord chaud, chauffer l'huile de canola à feu moyen-vif. Faire frire la peau de poulet pendant environ 2 minutes ou jusqu'à ce qu'elle devienne croustillante. Tapoter avec un papier essuie-tout, puis défaire en petits morceaux pour la garniture.
 - 10.** Séparer la soupe dans quatre bols. Servir garnie de peau de poulet croustillante et de ciboulette fraîche.
-

Avez-vous cuisiner cette recette?

Laissez un commentaire si-dessous.