

# metro



## Poulet Piri Piri au barbecue

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

4 | 0:12 | 0:50 | 1:02  
 PLAT PRINCIPAL | PRÉPARATION | CUISSON | TEMPS TOTAL

### Ingrédients

4 Gousses d'ail hachées

125 ml Sauce piquante piri piri  
(1/2 tasse)

Jus de 1 citron

5 ml Flocons de piment fort  
(1 c. à soupe)

10 ml Paprika fumé ou régulier  
(2 c. à thé)

45 ml Huile végétale  
(3 c. à soupe)

1 2 kg (4,4 lb) poulet de grain entier Irresistibles Naturalia

### Préparation

Dans un bol, mélanger 4 gousses d'ail hachées, ½ tasse de sauce piri piri, le jus de 1 citron, 1 c. à thé de flocons de piment fort, 2 c. à thé le paprika, 3 c. à soupe d'huile.

Sur une planche de travail, déposer le poulet le côté poitrine vers le bas. Avec un ciseau robuste, retirer entièrement la colonne vertébrale. Retourner le poulet et bien appuyer entre les 2 poitrines pour bien l'aplatir.

Dans un grand plat ou un grand sac à fermeture hermétique, déposer le poulet puis verser la moitié de la marinade.

Conserver le reste de la marinade au réfrigérateur pour la cuisson.

Bien enduire les morceaux de poulet de la marinade. Couvrir puis laisser mariner au réfrigérateur de 5 à 12 heures.

Sortir le poulet du réfrigérateur 20 minutes avant le début de la cuisson pour le laisser tempérer.

Préchauffer le barbecue à intensité maximale.

Lorsque la grille du barbecue est bien chaude, déposer les morceaux de poulet, le côté peau vers le haut, sur un côté du barbecue et réduire l'intensité de la chaleur de ce même côté du barbecue à minimum. Ajuster l'autre côté du barbecue à intensité moyenne élevée. Jeter la marinade utilisée.

**45 ml**      Beurre  
**(3 c. à**  
**soupe)**

---

Cuire le poulet 50 minutes en retournant la viande à la mi-cuisson.

Entretemps, dans une petite casserole, faire fondre à feu doux 3 c. à soupe de beurre avec l'autre moitié de la marinade.

Dans les 10 dernières minutes de cuisson, badigeonner le poulet de la sauce chaude.

Servir.

Source : Metro

---

### Mentions légales

**Metro Richelieu inc.** , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

---