

POULET CANETTE



1 poulet
1 grande canette de bière

Sel
Huile d'olive
Ail en poudre
Paprika
Poivre
Herbes de Provence

- Peu importe la bière : blonde, brune, alcoolisée ou pas : le goût de la bière ne se retrouve pas dans le poulet. La vapeur de bière ne sert qu'à hydrater et attendrir la chair pendant la cuisson
- Enduire le poulet d'huile d'olive
- Bien le masser avec sel, poivre, poudre d'ail et paprika (et toutes les autres épices souhaitées)
- Introduire la canette dans le croupion du poulet
- Mettre le poulet debout dans un plat



Cuisson au four : 1h à 200°

Cuisson au barbecue : environ 1 h, en cuisson indirecte

Température idéale à cœur : 82°C