



Poulet au BBQ



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

- 1 poulet
- 1 bulbe d'ail (coupée en deux)
- 1 citron vert (coupé en deux)
- 3 feuilles de laurier (fraîches de préférence)
- 1 cuillère à soupe de cumin
- 1 cuillère à soupe paprika en poudre (fumé)
- 1 cuillère à soupe de coriandre en poudre
- 1 cuillère à soupe d'oregano
- 1/2 cuillère à soupe poivre
- 1/2 cuillère à soupe sel

Méthode de préparation

- 1.** Farcissez le poulet d'ail, de citron vert et de feuilles de laurier.
- 2.** Dans un bol, mélangez le cumin, le paprika et la coriandre en poudre, l'origan, le poivre et le sel. Badigeonnez le poulet de ce mélange. Placez le poulet sur le gril, dans la zone chaude. Laissez-le dorer quelques minutes. Tournez-le d'un quart de tour. Poursuivez la cuisson et continuez à retourner le poulet jusqu'à ce qu'il soit tout à fait doré.
- 3.** Déplacez ensuite le poulet vers la zone froide et refermez le couvercle du barbecue. Laissez cuire pendant 60 minutes. Laissez reposer le poulet pendant 10 minutes sur une planche en bois et découpez-le.