

POULET ASSIS SUR UNE CANETTE DE BIÈRE

DONNE **4 À 6 PORTIONS**

PRÉPARATION **30 MINUTES**

CUISSON **ENVIRON 1 1/2 HEURE**

TEMPÉRATURE DU BARBECUE **200 °C (400 °F)**

INGRÉDIENTS

- 1 lime, en petits quartiers
- 1 citron, en petits quartiers
- 1 poulet entier de 1,5 kg (3 lb)
- 40 g (1/2 tasse) d'épices à fajitas
- 1 bouteille de bière blanche de 340 ml
- 4 c. à soupe de whisky canadien
- 3 gousses d'ail, hachées
- 6 à 8 tranches de bacon, cuites (voir techniques de cuisson pour le bacon, page 45)
- Copeaux de bois de chêne et d'hickory (moitié-moitié)

≡ TRUC ≡

Pendant la cuisson, arrosez la volaille avec le reste de bière et de whisky.

SI VOUS N'AVEZ PAS DE THERMOMÈTRE À VIANDE, FAITES CUIRE LE POULET PENDANT AU MOINS 1 1/2 HEURE.

MÉTHODE

- 1** Préchauffer le barbecue pour cuisson à chaleur indirecte en veillant à ce que les brûleurs du centre soient éteints. Déposer une boîte à fumer sur le diffuseur de chaleur au-dessus du feu.
- 2** Glisser les quartiers de lime et de citron entre la chair et la peau du poulet en prenant soin de ne pas déchirer celle-ci.
- 3** Frotter l'intérieur et l'extérieur de la volaille avec les épices à fajitas.
- 4** Verser la bière et le whisky dans une canette de bière vide. Ajouter l'ail.
- 5** Placer la canette dans une assiette de cuisson en aluminium. Enrouler quelques tranches de bacon autour de la canette en les superposant pour éviter qu'elles se décollent pendant la cuisson. Déposer les autres tranches dans l'assiette de cuisson.
- 6** Asseoir le poulet sur la canette et placer l'assiette au centre de la grille. Fermer le couvercle et cuire pendant 1 heure. Baisser la température à 150 °C (300 °F) et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la température interne du poulet atteigne 74 °C (165 °F) pour obtenir une chair juteuse ou 83 °C (180 °F) si l'on préfère une chair plus sèche.

Recette tirée du livre *Lavoie du BBQ* des Éditions Guy St-Jean

