

LE POULET BARBECUE CHINOIS DE QIN

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/recette-du-poulet-barbecue-chinois-de-qin/>

Un bonheur de barbecue de poulet (on peut utiliser d'autres viandes) dans une sauce caramélisante, de mon amie Chinoise Qin, simple et délicieux

Chef : Qin

Parts : 5

Temps de préparation : 20 Minutes

Temps de cuisson : 10 Minutes

Temps de repos : 4 H

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Asiatique

Plats : Barbecue, Plat Salé, Viande,

Ingrédients

Avec 800 g de Poulet

*Viande

800 grammes d'Hauts de Cuisse de Poulet

800 grammes d'Hauts de Cuisse de Poulet ou 5 Hauts de Cuisse de Poulet

4 Gousses d'Ail

*Sauce

6 cuillères à soupe de Miel

3 cuillères à soupe de Sauce Hoisin

3 cuillères à soupe de Sauce Soja

2 cuillères à soupe de Vinaigre de riz

1 cuillère à soupe d'Huile de Sésame

1 cuillère à café de Poudre 5 Épices de Chine

3 cuillères à soupe de Gingembre Frais

3 cuillères à soupe de Gingembre Frais Ou en poudre

Avec 600 g de Poulet

*Viande

600 grammes d'Hauts de Cuisse de Poulet

600 grammes d'Hauts de Cuisse de Poulet ou 3,7 Hauts de Cuisse de Poulet

3 Gousses d'Ail

LE POULET BARBECUE CHINOIS DE QIN

*Sauce

4,5 cuillères à soupe de Miel
2,2 cuillères à soupe de Sauce Hoisin
2,2 cuillères à soupe de Sauce Soja
1,5 cuillères à soupe de Vinaigre de riz
3/4 cuillère à soupe d'Huile de Sésame
3/4 cuillère à café de Poudre 5 Épices de Chine
2,2 cuillères à soupe de Gingembre Frais
2,2 cuillères à soupe de Gingembre Frais Ou en poudre

Avec 400 g de Poulet

*Viande

400 grammes d'Hauts de Cuisse de Poulet
400 grammes d'Hauts de Cuisse de Poulet ou 2,5 Hauts de Cuisse de Poulet
2 Gousses d'Ail

*Sauce

3 cuillères à soupe de Miel
1,5 cuillères à soupe de Sauce Hoisin
1,5 cuillères à soupe de Sauce Soja
1 cuillère à soupe de Vinaigre de riz
1/2 cuillère à soupe d'Huile de Sésame
1/2 cuillère à café de Poudre 5 Épices de Chine
1,5 cuillères à soupe de Gingembre Frais
1,5 cuillères à soupe de Gingembre Frais Ou en poudre

Avec 1,2 kg de Poulet

*Viande

1,2 kilogramme d'Hauts de Cuisse de Poulet
1,2 kilogramme d'Hauts de Cuisse de Poulet ou 7,5 Hauts de Cuisse de Poulet
6 Gousses d'Ail

*Sauce

9 cuillères à soupe de Miel
4,5 cuillères à soupe de Sauce Hoisin
4,5 cuillères à soupe de Sauce Soja
3 cuillères à soupe de Vinaigre de riz
1,5 cuillères à soupe d'Huile de Sésame
1,5 cuillères à café de Poudre 5 Épices de Chine
4,5 cuillères à soupe de Gingembre Frais
4,5 cuillères à soupe de Gingembre Frais Ou en poudre

Instructions

LE POULET BARBECUE CHINOIS DE QIN

L'importance des ingrédients Asiatiques achetés en magasin... Asiatique

On a besoin de quelques produits Asiatiques, or, un des secrets de ces recettes, c'est de se procurer des produits de qualité. Je vous déconseille de prendre les produits des supermarchés. Ils sont en général très mauvais. De plus, les magasins Asiatiques sont plus nombreux et plus faciles à trouver que l'on ne croit. Egalement, ces produits ne sont pas très chers : pour quelques Euros dans un magasin Asiatique (ou sur internet) et vous obtiendrez un meilleur résultat qu'en prenant des "substituts". Quand on n'habite pas une grande agglomération, on se dit qu'on ne trouvera jamais ces produits, à part dans les supermarchés.

Photo ci-dessus: Le Mekong Market, que j'ignorais quand j'habitais la petite ville de Ferney Voltaire. Je n'y avais jamais prêté attention jusqu'à ce que je demande à un restaurant : c'était à côté de chez moi et je ne le savais pas. Renseignez-vous et allez faire vos provisions dans un magasin Asiatique : Il y en a sûrement un pas trop loin ! Renseignez-vous auprès d'un restaurant Asiatique comme j'ai fait : Leur produits sont bien meilleurs et moins chers qu'en supermarché !

Mekong Market
30 Rue de Versoix
01210 Ferney-Voltaire
France

La Sauce Hoisin est une sauce épaisse, très commune dans les sauces barbecues Chinoises. On en trouve plusieurs variétés : celle que j'ai pris ici est parfumée à l'ail pour encore plus de saveurs.

La Sauce Soja : Vous pouvez prendre n'importe quelle sauce soja : Il en existe de la "claire" et de la "foncée".

Qin prenait de la "claire". Pour ma part, je prends de la sauce soja parfumée/marinée aux champignons asiatiques : C'est plutôt un produit Thaïlandais, mais je trouve cette sauce soja supérieure aux autres, elle a un parfum excellent. La marque est "Healthy Boy".

Le Vinaigre de riz est un liquide obtenu par fermentation d'un alcool de riz.

On en trouve de plusieurs couleurs : le mien ici est noir, mais on en trouve du jaune transparent, ou même du rouge. Si vous avez le choix en magasin, prenez une version rouge qui ajoute de la couleur aux plats.

La marque est "Huang Chiew".

L'Huile de Sésame se trouve facilement.

la Poudre 5 Épices de Chine est une poudre au goût particulier de Chine : un subtil mélange avec un arrière-goût d'Anis, peu piquant car les Chinois n'aiment pas trop le piquant à part dans le Sechuan.

C'est parti !

1. Pour la viande, je prends des Hauts de Cuisse de Poulet (800 g ou 5 Hauts de Cuisse de Poulet), mais j'ai déjà fait la même recette avec d'autres morceaux de poulet et même d'autres viandes comme du Porc, et c'est toujours très bon.
2. Couper les Hauts de Cuisse de Poulet (800 g ou 5 Hauts de Cuisse de Poulet)
3. Eplucher et couper en deux les Gousses d'Ail (4)

LE POULET BARBECUE CHINOIS DE QIN

4. Frotter les Hauts de Cuisse de Poulet (800 g ou 5 Hauts de Cuisse de Poulet) avec les Gousses d'Ail

La sauce de marinade

5. Pour la sauce, c'est trop simple : Mélanger dans un bol le Miel (6 c. à soupe), la Sauce Hoisin (3 c. à soupe), la Sauce Soja (3 c. à soupe), le Vinaigre de riz (2 c. à soupe), l'Huile de Sésame (1 c. à soupe) et la Poudre 5 Épices de Chine (1 c. à café)

6. On va ensuite gratter du Gingembre Frais : privilégier du gingembre frais, même si on peut également utiliser du gingembre en poudre

7. Eplucher le Gingembre Frais avec une cuillère (voir ICI pour éplucher du gingembre)

8. Puis raper à la microplane, ou mixer dans un mini robot (hachoir électrique) (comme sur la photo), afin d'obtenir 3 c. à soupe

9. Verser le tout dans un grand bol ou un saladier

10. Ça commence à sentir bon !

Marinade

11. On y met les Hauts de Cuisse de Poulet (800 g ou 5 Hauts de Cuisse de Poulet) et on remue afin de bien couvrir entièrement toute la viande

12. Puis on couvre et on laisse mariner une nuit au frais, ou pour les plus pressés, 4 heures minimum !!

13. C'est un des secrets d'un bon barbecue : la marinade "précuit" la viande qui va ainsi devenir tendre et ne se raffermira pas à la cuisson

14. Pendant le temps de la marinade, bien penser à remuer la viande individuellement de temps en temps

Cuisson au BBQ

15. On passe à la cuisson : 1 heure avant la cuisson, sortir la viande du frais afin qu'elle soit amenée à température ambiante

16. Puis faire griller sur la grille du barbecue

17. On peut faire la cuisson au four même si c'est meilleur au BBQ

18. Afin d'éviter à la viande d'accrocher, vous voulez ajouter un peu d'huile, privilégier de l'huile de sésame pour la saveur. Vous pouvez également utiliser une Bombe de Graisse Alimentaire (spray)

19. Une astuce : au lieu de salir la grille de barbecue, j'utilise une plaque "spécial barbecue" que je pose et que je fais préchauffer. Puis, juste avant de poser les aliments, je pulvérise de l'huile avec une Bombe de Graisse Alimentaire (spray). Cela facilite le nettoyage (au lave-vaisselle), et de garder ainsi mon barbecue propre ! Pour acheter en ligne, c'est ICI

20. Après quelques minutes, on retourne

21. On peut utiliser une fourchette, mais on risque de se brûler. J'ai des pinces spécial barbecue qui facilitent la manipulation de la viande au barbecue : Pour acheter en ligne, c'est ICI

22. Ne vous souciez pas de la couleur foncée, c'est le sucre de la sauce qui a caramélisé, et c'est délicieux

23. Bien aplatir fortement sur la viande afin de bien cuire (Qin mettait même un lourd poids sur la viande)

LE POULET BARBECUE CHINOIS DE QIN

24. Pendant la cuisson, la marinage sèche : Il faut sans cesse badigeonner de marinade, à l' aide d' un pinceau de cuisine

25. Quelles belles couleurs ! En fonction des produits que vous aurez achetés, la couleur peut même être carrément rouge

Découpe

26. On ne présente pas la viande entière ! On doit la découper en fines tranches pour respecter la présentation Chinoise

27. Car les Chinois utilisent leurs baguettes, et la viande doit donc être pré-découpée