LE POULET ROTISSERIE AIL SAUGE (COMME CHEZ LES INDIENS DE L OUEST AMéRICAIN)

La Recette

https://cuisinedaubery.com/recipe/poulet-ail-sauge/

Un poulet aux saveurs du grand Ouest Américain, entre sauge, ail et épices, pour une recette facile et savoureuse

Difficulté : Niveau Facile
Cuisine : Cuisine Américaine
Plats : Barbecue, Plat Salé, Viande,

Ingrédients

Pour un poulet de 2 kg
2 kilogrammes de Poulet
10 Feuilles de Sauge
50 grammes de Gousses d’Ail
113 grammes de Beurre
1 pincée de Paprika
1 cuillère à soupe de Sel

Pour un poulet de 1,5 kg
1,5 kilogramme de Poulet
7,5 Feuilles de Sauge
37,5 grammes de Gousses d’Ail
84,7 grammes de Beurre
1 pincée de Paprika
3/4 cuillère à soupe de Sel

Instructions

1. L'ingrédient de choix pour ce plat, c'est les Feuilles de Sauge (10). Détacher les feuilles
2. Dans un mini robot (hachoir electrique), placer les Feuilles de Sauge (10) et les Gousses d’Ail (50 g)
3. Mixer
4. Placer la moitié de ce mix dans le Poulet (2 kg) qui doit bien sur être déjà évidé

LE POULET ROTISSERIE AIL SAUGE (COMME CHEZ LES INDIENS DE L OUEST AMéRICAIN)

5. Ficeler le poulet : je ne vous montre pas comment j'ai fait, mais vous trouverez plein de vidéos sur YouTube qui vous expliquent comment ficeler. Le but, c'est d'avoir un poulet qui "tienne" pendant la rotisserie, et également "d'enfermer" la farce (sauge/ail). Les saveurs de cette farce vont embaumer la chair du poulet pendant la cuisson
6. Ajouter alors dans le mini robot (hachoir electrique) (qui contient la moitié sauge/ail) le Beurre (113 g), le Sel (1 c. à soupe) et le Paprika (1 pincée)
7. Mixer : on obtient une "pâte" qui va servir à "glacer" la chair du poulet

Rotisserie

8. Pour la suite : je cuis mon poulet en rotisserie, pour une cuisson homogène et également pour le gout. Mais si vous n'avez pas de rotisserie à la maison (ce qui vous sera pardonné), vous pouvez utiliser le four à 170 C (Thermostat 5)
9. Enfiler la broche de rotisserie à travers le poulet
10. Dorer le poulet avec la "pâte" à l' aide d' un pinceau de cuisine
11. Enfiler la broche sur le moteur de rotisserie : il existe des appareils special rotisserie, j'utilise personnellement un outil qui se fixe sur le barbecue
12. Pour un "kit" à rotisserie qui se "pose" : Pour acheter en ligne, c'est ICI
13. Pour un moteur + broche qui se montent sur un barbecue : Pour acheter en ligne, c'est ICI
14. Sous le poulet, s'assurer de bien placer un plat à rebord, qui va récolter les liquides et le gras (sinon ce gras tombe sur les flammes et fera bruler le poulet !)
15. Je ferme le capot du barbecue, avec une grille qui maintient le capot entrouvert et qui permet de laisser le poulet "tourner"
16. Démarrer le moteur, et faire rotir le poulet. Le temps de cuisson dépend d'un peu tout... compter entre 2 heures et 3 heures afin d'obtenir un poulet bien cuit, tendre, et bien doré
17. Pendant la cuisson, dorer le poulet toutes les 20 minutes
18. Voila, le poulet est prêt quand cuit à coeur et bien doré !