



## **5 conseils pour la volaille au bbq**

### **Délicieux poulet au BBQ**

**Poulet: si facile et si simple, et oh si bon! Une cuisse, une brochette, une papillote ou même un poulet entier au bbq...**

**Le tout avec beaucoup de goût et en plus sain! Voici comment faire:**

#### **1. Conservez le poulet au frais**

La règle principale lors d'un barbecue, mais certainement la plus importante lors de la préparation de volaille: gardez la viande au frais! Et certainement lors de températures estivales. Laissez donc la viande au frigo jusqu'à ce que vous la posiez sur le BBQ.

#### **2. Spicy chicken**

Le poulet est plutôt neutre de goût. Mais : la viande se laisse assaisonner par les meilleurs épices. Essayez donc avec le dry rub et les marinades. Besoin d'inspiration? [Découvrez ici](#) la manière de commencer à utiliser des marinades.



Collations  
Autre

### [Petites boulettes de poulet épicées à la...](#)



Les plats principaux

### [Filet de poulet avec des épis de maïs gr...](#)

### 3. Profitez d'une brochette de poulet (plus) tendre

Plus la viande est grasse, plus elle est tendre. Vous faites des satés vous-même? Demandez alors au boucher des filets de la cuisse (hauts de cuisse) au lieu de blancs de poulet.



Les plats principaux

[Souvlakis de poulet à la grecque avec tz...](#)



Plats d'accompagnement  
Autre

### **Brochettes de poulet**



Collations  
Plats d'accompagnement

## Satés de poulet aux agrumes

### 4. Certainement cuit? Vraiment!

- Pochez d'abord les pilons ou les filets de poulet  $\pm$  8 minutes dans de l'eau presque bouillante. Rôtissez-les ensuite sur le barbecue.
- Mesurez la température au cœur du poulet avec un thermomètre pour viande: le filet de poulet est cuit à environ 70°C. Pour les cuisses, les ailes et les pilons il faut 85°C.

### 5. Poulet à la cannette de bière

Cuire un poulet entier de manière égale? Faites-le aussi lentement que possible, sous le couvercle, sans contact direct avec le feu. Déplacez par exemple les briquettes ou le charbon de bois sur un côté. Malgré tout la peau est quand même noire? Alors ne la mangez pas.

**Conseil recette:** essayez certainement une fois **le poulet sur cannette de bière**. De quoi avez-vous besoin? Un barbecue avec couvercle, un poulet de plein air, une marinade et une boîte de bière (vous pouvez la boire pendant que vous frottez le poulet avec la marinade). Ensuite vous placez le poulet sur la boîte de bière et vous mettez le tout sur du charbon de bois ou des briquettes à environ 150°C. Fermez le couvercle et laissez griller une bonne heure.



### 6. Commencer avec du poulet au barbecue

Avec ces conseils, vous-même pouvez maintenant commencer avec du poulet sur le barbecue. Quelle recette choisirez-vous?



Les plats principaux

### [Flammkuchen au poulet, tomates séchées a...](#)



Les plats principaux

## Fajitas



Les plats principaux

## Pizza BBQ chicken

---

**Avez-vous essayé une de ces recettes? Ou avez-vous encore des conseils ou une question au sujet de poulet au grill? Faites-le nous savoir sans faute via [Facebook](#) ou [Instagram](#) et utilisez le hashtag #saveurspar.**

---