

Poulet rôti sur une canette de bière

Préparation: 5 min
Cuisson: 1h30
Macération: 2 heures
Portions: 4

INGRÉDIENTS

1 poulet entier (environ 1,2 kg / 2 1/2 lb)
marinade au choix
1 petite canette de bière ou de boisson gazeuse

LES ÉTAPES

1. Bien enrober le poulet de marinade, couvrir et réfrigérer toute la nuit ou pendant au moins 2 heures.
2. Régler le barbecue au gaz à intensité moyenne-élevée en allumant uniquement un des brûleurs.
3. Ouvrir la canette et vider l'équivalent de 60 ml (1/4 tasse) de bière. À l'aide d'un ouvre-boîte, percer trois grands trous supplémentaires sur le dessus de la canette. Glisser le poulet sur la canette de manière à ce que les pattes touchent le bas de la canette et que le poulet reste droit.
4. Placer le poulet et la canette de bière, debout, du côté de la grille où le brûleur est fermé. Stabiliser le poulet à l'aide des pattes. Déposer sur une assiette en aluminium et faire rôtir le poulet sur la canette, à couvercle fermé. Le tourner de 180 degrés à mi-cuisson pour assurer une cuisson égale. Le poulet est prêt lorsque le thermomètre à viande, inséré dans la partie la plus épaisse de la cuisse, indique une température interne de 83 °C (180°F), soit au bout d'environ 90 minutes.
5. Retirer le poulet et la canette du barbecue et les déposer sur un plat ou sur un plateau enveillant à ce que la canette reste à la verticale. Laisser reposer pendant 15 minutes. À l'aide d'essuie-tout, soulever doucement le poulet en insérant le manche d'une cuillère de bois dans la canette de bière. En retirer la canette en prenant soin de ne pas se brûler. Déposer le poulet sur un plat de service ou sur une planche à découper. Jeter la canette et son contenu. Découper le poulet et servir.

Remplacer la bière par de la limonade ou du bouillon. Il suffit de verser 300 ml (1 1/4 tasse) de limonade dans une petite canette de bière ou de boisson gazeuse, préalablement vidée.