Mon Ti Poulet BoucanÃ©

Plats de rÃ©sistance

Posté par: franck

Publiée le : 29/7/2007 8:20:16



Mon Ti Poulet Boucané.

Temps de préparation: 1h - Temps de cuisson 1/Kg (+/-)

1 - Verre à moutarde d'huile.1 - Oignon blanc3 - Jus de citrons vert.2 - Cuillères à soupe de ciboulette.1 - Cuillère à café de thym ou herbes de Provence. 2 - Piments Oiseau égrainés.1 - Poulet du sel
1 - Litre de sciure de bois de hêtre ou chêne. (pas de sapin!!)

Préparation :

Mélangé l'huile, l'oignon émincé, le piment, le jus de citron verre, le sel (pas trop), ...etc, et faire mariné le poulet dans un plat creux pendant 1h.

Prendre un couscoussier (*il ne servira donc qu'à fumer!!! Car après, bonjour la plonge*

) , et y mettre la sciure de bois dans la partie basse du couscoussier, et dans la partie haute (semoule), y mettre le poulet avec des oignons dessus. (Ne pas mettre la marinade), et Fermez le couvercle.

Avec un trépieds à gaz, y mettre le couscoussier dessus et le faire chauffer à feu assez vif durant 1h (soit 1h/kg de poulet)! Si votre poulet fait 1, 3kg la cuisson sera de 1h20mn.

Ne pas faire cuire dans la maison, vous allez boucané toutes les pièces.

Servez avec du riz, puis découpez le poulet et versez la marinade sur le poulet et le riz.

hmmm, c'est pas mauvais du tout.

Franck