

Recette Dinde de Noël sur BBQ

Auteur : BBQ Québec

Date de publication : 2014-11-19



Photo : recettes.qc.ca

Temps de préparation : **15 min**

Temps de cuisson : **6h 0 min**

Temps de macération : **30 min**

Temps total : **6h 15 min**

Portions : **6**

INGRÉDIENTS

1 dinde d'environ 10 lb
Épices à volaille
4 gousses d'ail hachées au goût
1 gros oignon haché
Thym frais

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Commencez par bien rincer la dinde à l'intérieur, puis à l'extérieur à l'eau froide, ensuite avec du vinaigre et asséchez.

ÉTAPE 2

Préchauffez votre BBQ ou votre fumoir à 275 °F.

ÉTAPE 3

Frottez la dinde à l'extérieur comme à l'intérieur avec vos épices à volaille favorites.

ÉTAPE 4

Placez l'oignon, l'ail et le thym à l'intérieur de la dinde.

ÉTAPE 5

Faites cuire de 4 et 6 heures en cuisson indirecte, jusqu'à ce que la cuisse se détache facilement et que la peau soit belle et croustillante.

ÉTAPE 6

Laissez reposer la dinde 30 minutes et servez avec votre sauce à dinde favorite.

COMMENTAIRE DE L'AUTEUR

En guise d'épices à volaille, nous recommandons les épices Kansas de BBQ Québec, ou les épices All Purpose de Steven Raichlen.

Pour accompagner, nous vous suggérons de servir avec cette délicieuse [sauce](#).