

# Poulet sur canette de bière

Cette recette est tirée du livre  
**Poulet sur canette de bière de Steven Raichlen**

[Voir les autres recettes de ce livre](#)  
[Acheter le livre et détails](#)

Métrique ▼

Pour 4 ▼ personnes

## INGRÉDIENTS

1 poulet de 2 kg (4 lb)  
1 canette de bière de format 350 ml

### Pour le sel épicé

40 ml de gros sel  
20 ml de poivre noir fraîchement moulu  
40 ml de paprika doux  
45 ml de cassonade  
10 ml d'huile végétale

### Accessoire

500 ml de copeaux de bois (hickory ou cerisier) trempés 1 h dans l'eau froide et égouttés

## INSTRUCTIONS

Ouvrir une canette de bière. Verser la moitié dans l'eau de trempage des copeaux de bois. Percer deux trous supplémentaires sur le dessus de la canette à l'aide d'un ouvre-boîte à bout pointu.

### Préparation du sel épicé

Combiner le sel, le poivre, le paprika et la cassonade et bien mélanger avec les doigts pour casser tous les grumeaux.

Retirer les abattis du poulet. Enlever et jeter le gras des cavités du corps et du cou. Rincer l'intérieur et l'extérieur du poulet à l'eau froide et l'éponger avec du papier absorbant. Assaisonner l'intérieur du poulet et la cavité du cou avec le sel épicé. Verser l'huile sur l'extérieur du poulet, puis l'étendre sur toute la surface. Frotter toute la surface extérieure du poulet avec du sel épicé. Verser le sel épicé restant dans la canette de bière. La bière devrait devenir mousseuse.

### Cuisson sur une canette

Tenir le poulet à la verticale, l'ouverture de la cavité vers le bas, et le glisser sur la canette en insérant celle-ci à l'intérieur. Étendre les cuisses vers l'avant de manière à former une sorte de trépied sur lequel le poulet tiendra verticalement. Replier le bout des ailes derrière le dos du poulet.

Préparer le grill pour une cuisson à chaleur indirecte et préchauffer à température moyenne. Avec un barbecue au charbon de bois, placer une grande lèchefrite au centre. Jeter tous les copeaux ou les morceaux de bois sur les charbons chauds et ajouter 12 nouveaux charbons de chaque côté après 1 h de cuisson. Avec un grill au gaz, placer tous les copeaux de bois dans le bac à copeaux et préchauffer à température élevée jusqu'à ce que la fumée apparaisse, puis réduire à température moyenne.

## Recettes de chefs

Cette recette est tirée du livre  
**Poulet sur canette de bière de Steven Raichlen**

(6 votes)

Évaluer

**Préparation :** 15 min

**Macération :**

**Cuisson :** 1 h 15

---

Quand le gril est prêt, dresser le poulet à la verticale au centre de la grille chaude, au-dessus de la lèchefrite et loin de la chaleur. Fermer le couvercle et laisser cuire 1 ¼ h à 1 ½ h, jusqu'à ce que la peau soit brun doré et très croustillante. La chair sera cuite à environ 83 °C (180 °F) au thermomètre à viande à lecture instantanée inséré dans la partie la plus épaisse de la cuisse, sans toucher l'os. Si le poulet brunit trop rapidement, l'envelopper avec du papier d'aluminium, sans trop serrer.

---

À l'aide d'une pince, saisir le fond de la canette et transférer le poulet sur un plat de service en le laissant en position verticale, sur la canette. Présenter le poulet aux convives. Laisser reposer 5 min et retirer la canette avec précaution. Attention de ne pas renverser la bière très chaude. Découper le poulet en moitiés, en quartiers ou en tranches et servir avec la **sauce cola**.

## **ACCOMPAGNEMENTS SUGGÉRÉS**

Sauce cola

© 2008-2014, Groupe Serdy. Tous droits réservés