



Pollo a la brasa

Recette traditionnelle péruvienne revisitée



8



24 h



Facile

Ingrédients

Pour la marinade du poulet (à préparer la veille)



2 poulets entiers



1 c. à s. de piment de Cayenne



1 c. à s. de poudre de paprika



1 c. à s. de poudre d'oignon



1 c. à s. de poudre d'ail



1 c. à s. de poudre de sel



1 c. à s. de cumin moulu



1 c. à s. de poudre de chili



100g de sucre roux

Pour la sauce barbecue



1 poivron rouge



100g de concentré de tomate



4 c. à s. de sauce Worcestershire



1 gousse d'ail



1 c. à s. d'huile d'olive



1 c. à s. de moutarde SAVORA



1 oignon



3 c. à s. de miel liquide



1 c. à s. de ketchup



10cL de vin rouge



250 mL de bouillon de volaille

*c. à s. : cuillère à soupe

Préparation

Étape 1 (la veille) :

Mélanger les épices, badigeonner et frotter les poulets avec la marinade (mariner une nuit au frais).

Étape 2 (le lendemain) :

Peler l'oignon et le couper en petits morceaux, peler et écraser l'ail, laver puis couper le poivron en petits morceaux. Faire revenir l'oignon avec un fond d'huile. Laisser cuire et mijoter l'oignon, puis ajouter l'ail, le poivron, le miel liquide, le concentré de tomate, le ketchup, la sauce Worcestershire, le bouillon, sel, poivre, la moutarde et le vin rouge et laisser mijoter pendant 30 minutes.

Étape 3 :

Préchauffer le four à 200°C. Mettre les 2 poulets à cuire au four pendant 1h20. Au bout d'1h de cuisson - les sortir du four, les couper en 2 et les badigeonner de la sauce barbecue - remettre au four pour les 20 dernières minutes.

Conseil du Chef : retourner les 2 poulets toutes les 20 minutes tout en l'arrosant régulièrement.

Vous satisfaire chaque jour