



poulet à la barbecue (en plein air)

Utiliser des demis, des quarts ou du poulet démembré. Badigeonner de beurre ou d'huile et saupoudrer de sel, de poivre et de paprika. Disposer, peau en bas, sur le grill graissé, à environ 3 pouces du feu et dorer environ 3 minutes de chaque côté. Monter le grill de 2 pouces et cuire jusqu'à ce que le poulet soit tendre (quart, 30 à 35 minutes; demi, 50 à 55 minutes). Tourner souvent en laissant peau en bas 3 minutes et peau en haut 5 minutes. A chaque tour, badigeonner de beurre ou d'huile. Arroser de sauce barbecue 7 à 8 minutes avant la fin de la cuisson.

Sauce barbecue piquante

1/2 tasse de beurre

1/2 tasse d'oignon haché fin

*1/2 tasse de vinaigre de cidre ou
de jus de citron*

1 tasse de jus de tomate

1 tasse de catsup aux tomates

1 c. à table de sauce

Worcestershire

1/4 tasse de cassonade

1 c. à thé de moutarde sèche

1 c. à thé de sel

1 c. à thé de paprika

Sauter l'oignon dans le beurre, environ 5 minutes. Ajouter le reste des ingrédients, amener à ébullition et mijoter 15 à 20 minutes. *Quantité: environ 3 tasses.*