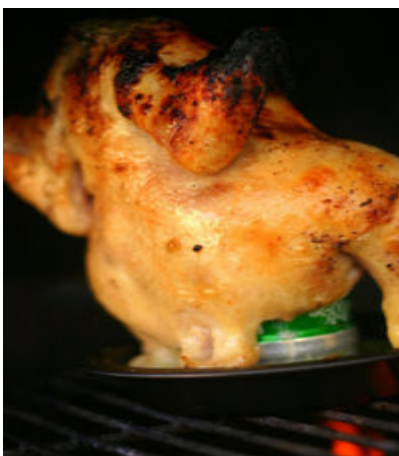




Poulet à la canette de bière

[BBQ](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [VOLAILLES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 60 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- Un petit poulet
- Une canette de bière
- 3-4 gousses d'ail
- 3-4 branches de romarin frais
- Épices à volaille
- Sel et poivre

Préparation

1. Saupoudrer le poulet d'épices, de sel et de poivre.
2. Mettre le tiers de la bière dans une tasse. Dans la canette, y mettre l'ail et le romarin. Insérer la canette dans le trou du poulet. Déposer le tout dans un plat allant au four. Verser le reste de la bière.
3. Partir le BBQ à feu moyen. Y déposer le plat contenant le poulet. Laisser cuire 20 minutes par livre.