Un repas de l'Action de grâce sans chichi sur le BBQ

BBQ – RECETTES – THÉMATIQUES



NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H

TEMPS DE CUISSON :

2H

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Poulet rôti :

- 1 poulet entier de 2-3 livres
- 2 citrons
- 1 oignon
- 2 gousses d’ail
- Huile
- Épices à poulet
- 1 canette de bière, divisé

Betteraves rôties :

- 4-5 betteraves de format moyen, pelées et coupées en gros dés
- 2 c. table de miel
- 3 c. table d’huile
- Sel et poivre au goût
- ½ tasse de cubes de pancetta cuits
- Ciboulette au goût

Choux de Bruxelles grillés :

- 20-24 choux de Bruxelles
- 4-6 brochettes de bois
- 2 c. table d’huile
- 2 c. thé de poudre de moutarde
- 2 c. thé d’ail haché
- 2 c. thé de paprika
- ½ c. thé de sel
- 2 c. thé de miel

Pain à l’ail et au fromage :

- 1 pain miche
- ¼ tasse de beurre
- 2 gousses d’ail, hachées
- 1/3 tasse de persil frais, ciselé
- 1 tasse de mozzarella, râpé

Préparation

Poulet grillé :

1. Préchauffer le BBQ à 375 F.
2. Mélanger un peu d’huile avec 2 c. table d’épices à volaille. Badigeonner le poulet.
3. Réserver la moitié de la bière.
4. Déposer le poulet sur un support dans lequel la canette sera déposée ou sur la canette directement. Placer le tout sur une plaque ou un contenant supportant la chaleur. Vous allez pouvoir ainsi récupérer les jus de cuisson.
5. Déposer l’oignon pelé et coupé en 4 ainsi que les citrons coupés en deux autour du poulet sur la plaque. Déposer également les gousses d’ail.
6. Cuire au BBQ environ 1 ½ à 2 h jusqu’à une température interne atteigne 180 °F.
7. Pendant la cuisson, arroser avec le jus de cuisson.

Betteraves rôties

1. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients sauf la pancetta et la ciboulette.
2. Déposer les betteraves assaisonnées sur du papier d'aluminium et fermer en papillote.
3. Cuire les betteraves pendant 40 à 60 minutes à 375 F. Vérifier de temps à autre car la cuisson peut varier selon la grosseur des cubes.
4. Lorsque les betteraves seront cuites, réserver.
5. Servir en ajoutant la pancetta cuite et la ciboulette.

Choux de Bruxelles :

1. Faire blanchir les choux de Bruxelles quelques minutes dans de l'eau salée.
2. Égoutter et enfiler sur des brochettes en bois.
3. Dans un bol, mélanger l'huile, la poudre de moutarde, la paprika, le sel et le miel.
4. Badigeonner les choux.
5. Cuire de 20 à 30 minutes à 375 F. sur la grille en les retournant aux 5 minutes. Le temps de cuisson variera selon la grosseur des choux.

Pain à l'ail et au fromage

1. Couper le pain pour former un quadrillé sur le dessus tout en s'assurant de ne pas passer à travers le pain.
2. Dans un bol, mélanger le beurre, l'ail et le persil.
3. Étendre le beurre à l'ail sur le pain et dans les crevasses du pain.
4. Répartir le fromage sur le pain et dans les crevasses du pain.
5. Emballer le pain de papier d'aluminium.
6. Réchauffer dans le BBQ à 375 F. pendant 20 minutes sur la grille du haut. Servir avec le poulet, les betteraves, les choux. Accompagner le tout d'une purée de pomme de terre et de votre sauce préférée.