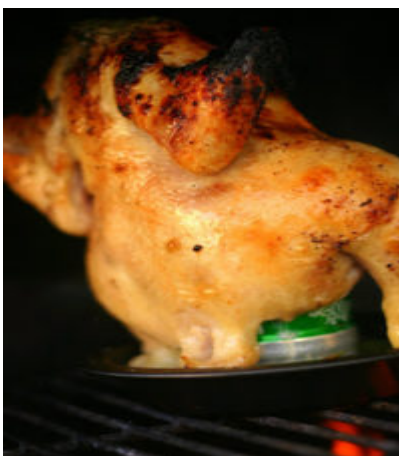




## ***Poulet à la canette de bière***

[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.