Poulet à la Bud Lime

RECETTES – BBQ – REPAS – VOLAILLES

NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION :

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 8 à 10 pilons de poulet
- 1/4 tasse d’huile d’olive
- 1 c. à thé de sel d’oignon
- 1 c. à thé de paprika
- 1/2 c. à thé de cumin
- 1/4 c. à thé de poivre de cayenne
- 1/2 c. à thé de poivre noir fraîchement moulu
- 3 à 4 gousses d’ail écrasées
- 1 canette de Bud Lime**
- 1 poignée de persil frais hachée
- Sel au goût

***Si vous n’avez pas de Bud Lime, pas grave. Ajouter 1/3 tasse de jus de lime à une bière.

Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients (sauf le poulet et le persil) dans un bol. Mettre le poulet dans un grand sac Ziploc et verser la marinade dessus. Ajouter le persil.
2. Laisser mariner au frigo quelques heures et même une nuit complète. Vous pourriez tourner le sac de temps en temps pour être certaine que toutes les parties du poulet aient bien marinées.
3. Lorsque vous serez prêt à faire cuire le poulet, préchauffer le BBQ à feu moyen-vif. ¸Mettre le poulet et badigeonner à plusieurs reprises de marinade. Le poulet prend environ 20-25 minutes à

cuire.

4. Servir avec du persil en garniture et arroser le poulet d’un peu de jus de lime!
5. Ah oui! N’oubliez pas de servir le poulet avec une bonne bière fraîche!