Poulet à l'indienne au BBQ

RECETTES – BBQ – REPAS – VOLAILLES



NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 20 MIN

TEMPS DE REPOS : 3H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- Une douzaine de pilons de poulet (ou autre partie du poulet au choix) la peau enlevée (c'est meilleur pour la santé)
- 2 c. à soupe de vinaigre blanc
- 1/2 tasse de pâte de cari pour poulet au beurre
- 1/2 tasse d'huile de canola

Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients dans un bol à l'exception du poulet.
2. Verser la marinade sur le poulet dans un grand sac Ziploc ou dans un sac à machine à sceller.
3. Sceller et laisser mariner quelques heures ou congeler.
4. Au moment de servir, assurez-vous que la viande est bien dégelée (prévoir le temps en conséquence).
5. Préchauffer le BBQ à feu moyen-vif. Huiler les grilles du BBQ avec un peu d'huile de canola.
6. Mettre les pilons de poulet et laisser cuire une vingtaine de minutes. Assurez-vous que ce soit bien cuit!
7. Servir avec du riz!