

Temps de cuisson : 20-25 minutes

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion : 4 portions



Poulet à la Bud Lime

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

Marche à suivre :

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!

Source : <https://cinqfourchettes.com/2015/05/poulet-la-bud-lime.html>