

Temps de cuisson : 20 minutes

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion : 4 à 6 portions



Poulet à l'indienne

Ingrédients :

- Une douzaine de pilons de poulet (ou autre partie du poulet au choix) la peau enlevée
- 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

Marche à suivre :

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!

Source : <https://cinqfourchettes.com/2015/04/poulet-lindienne-au-bbq-un-concours.html>