

Poulet en crapaudine

glacé à la sauce BBQ
du Chef Nicolas Cegretin

Ingredients pour 4 personnes :

- 1 poulet
- 5cl sauce BBQ



Instructions:

1. Demander à votre boucher de mettre le Poulet ou Coquelet en crapaudine
2. Mettre une sonde dans la cuisse
3. Cuire en indirect sur le Kamado à 180°C
4. Quand la temperature de la sonde atteint les 60°C
5. Commencer à brosser avec un pinceau la sauce BBQ toute les 10 minutes
6. Le Poulet est cuit quand la sonde arrive à 68°C