



‘Spatchcock’ kip



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 poulet
huile d'olive
sel et poivre
paprika en poudre
rondelles d'oignon rouge
citron
feuille coriandre
feuille persil

Méthode de préparation

- 1.** Placez le poulet, filets vers le bas, sur le plan de travail.
- 2.** Retirez l'échine du poulet avec des ciseaux. Pour ce faire, coupez de part et d'autre de la colonne vertébrale.
- 3.** Retirez l'échine, le poulet est à présent complètement ouvert. De cette façon, il cuira plus rapidement vu qu'il n'y a plus de cavité.
- 4.** Enduisez le poulet d'huile d'olive, de poivre, de sel et de poudre de paprika.
- 5.** Placez le côté avec la peau vers le bas sur la grille brûlante du barbecue et laissez-le joliment dorer. Retournez-le et laissez à nouveau dorer.
- 6.** Déplacez à présent le poulet vers un endroit moins chaud avec moins de charbon et fermez avec un couvercle. Poursuivez la cuisson pendant 40 minutes. À mi-cuisson, retournez-le encore une fois.
- 7.** Placez le poulet sur une planche à découper et décorez de quartiers de citron, de rondelles d'oignon rouge, de coriandre et de persil.