

# Poulet fumé grillé au barbecue

avec épis de maïs et salade de pommes de terre

Grillade de longue fin de semaine 35 minutes



Poulet en crapaudine



Sauce BBQ



Mélange d'épices sud-ouest



Sel assaisonné



Pomme de terre à chair jaune



Mayonnaise



Céleri



Vinaigre de vin blanc



Épis de maïs



Purée d'ail



Oignon vert



Moutarde de Dijon



Œuf cuit dur

**BONJOUR SAUCE BBQ**

*Cette sauce est le mariage parfait entre les saveurs sucrée, salée et fumée!*



## D'abord

- Avant de commencer, retirer 2 c. à soupe de beurre (doubler pour 4 pers.) du réfrigérateur et laisser atteindre une temp. ambiante.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Huiler légèrement le gril du barbecue.
- Pendant la préparation, préchauffer le gril à 260 °C (500 °F) à feu moyen-élevé.

## Matériel requis

Cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, grand bol, petit bol, fouet, grand bol, essuie-tout, passoire

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Poulet en crapaudine *	550 g	1100 g
Sauce BBQ	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Mélange d'épices sud-ouest	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sel assaisonné	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Pomme de terre à chair jaune	480 g	960 g
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Céleri	3	6
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Épis de maïs	2	4
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Oignon vert	2	4
Moutarde de Dijon	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Oeuf cuit dur	1	2
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

• L'emballage sous vide garantit une fraîcheur maximale des aliments, mais peut légèrement faire changer leur couleur et leur donner une odeur plus prononcée. Chaque aliment retrouvera son état d'origine 3 minutes après l'ouverture de l'emballage.

## Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



## 1 Faire cuire les pommes de terre

- Couper les **potatoes** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Dans une grande casserole, recouvrir les **potatoes** d'**assez d'eau** (dépasser d'environ 2,5 cm [1 po]) et ajouter **2 c. à thé de sel** (utiliser les mêmes quant. pour 4 pers.) Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Réduire à feu moyen. Faire mijoter à découvert de 10 à 12 min ou jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **potatoes**.



## 4 Faire la salade de pommes de terre

- Lorsque les **potatoes** sont tendres, les égoutter et les ajouter au grand bol contenant la **vinaigrette**.
- Ajouter le **céleri** et l'**œuf haché**. Remuer délicatement.



## 2 Préparer

- Entre-temps, couper le **céleri** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Hacher grossièrement l'**œuf cuit dur**.
- Émincer les **oignons verts**.
- Mélanger **2 c. à soupe de beurre ramolli** et **¼ c. à thé de sel assaisonné** (doubler les quant. pour 4 pers.) dans un petit bol. Réserver.
- Dans un grand bol, ajouter la **mayonnaise**, le **vinaigre**, la **moutarde de Dijon**, la **purée d'ail**, le **reste** du **sel assaisonné** et la **moitié** des **oignons verts**. **Poivrer**, puis bien mélanger en fouettant. Réserver.



## 5 Faire griller le poulet et le maïs

- Disposer le **poulet** d'un côté du gril. Fermer le couvercle du barbecue et faire griller de 10 à 12 min par côté ou jusqu'à ce qu'il soit entièrement cuit\*\*.
- Lorsque le **poulet** arrive à mi-cuisson, disposer le **maïs** de l'autre côté du gril. Fermer le couvercle du barbecue et faire griller de 8 à 10 min ou jusqu'à ce que le **maïs** soit tendre et que des marques de grillade apparaissent, en le tournant à l'occasion.
- Lorsque le **poulet** est presque prêt, badigeonner un côté d'**un peu de sauce BBQ**, puis le retourner. Fermer le couvercle et faire griller pendant 30 s, puis répéter avec l'autre côté.



## 3 Préparer le poulet et le maïs

- Badigeonner le **maïs** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler pour 4 pers.). Réserver.
- Sécher le **poulet** avec un essuie-tout.
- Sur une autre planche à découper, arroser le **poulet** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler pour 4 pers.).
- Assaisonner le **poulet** du **mélange d'épices sud-ouest** et de **½ c. à thé de sel** (doubler pour 4 pers.). Réserver.



## 6 Terminer et servir

- Tartiner le **beurre assaisonné** sur le **maïs**.
- Trancher le **poulet**.
- Répartir le **poulet**, le **maïs** et la **salade de pommes de terre** dans les assiettes.
- Parsemer la **salade de pommes de terre** du **reste** des **oignons verts**.
- Servir **toute** la **sauce BBQ restante** comme trempette.

## Le souper, c'est réglé!