

Poulet au barbecue : La méthode pour une cuisson parfaite et une cuisine impeccable

Les règles d'or de la marinade

- Proportions idéales : 3 parts d'huile pour 1 part d'acide, 1 cuillère à café de sel par 500g de poulet, et 1-2 cuillères de sucre pour la caramélisation.
- Temps de repos : 30 min à 3h pour les poitrines, 2 à 8h pour les cuisses/pilons, et 4 à 12h pour un poulet entier en crapaudine.
- Attention au citron : Ne pas dépasser 4 heures de marinade pour éviter d'altérer la texture de la viande.
- Préparation : Éponger le poulet avec du papier absorbant avant de mariner pour une meilleure pénétration des arômes.
- Sécurité alimentaire : Toujours mariner au réfrigérateur (4°C) et la marinade ayant touché le poulet cru sans l'avoir portée à ébullition.

Maîtriser la cuisson au barbecue

- Technique 2 zones : Saisir 2-3 minutes par côté en zone directe, puis terminer en zone indirecte (180-230°C).
- Gestion de la température : Retirer le poulet à 71-72°C et laisser reposer 5 minutes pour atteindre 74°C grâce à la chaleur résiduelle.
- Glaçage : Napper le poulet durant les 5-10 dernières minutes avec la marinade réservée, préalablement bouillie et réduite de 50%.
- Temps de cuisson : Les poitrines et ailes cuisent en 10-15 min, tandis que les cuisses et pilons demandent 15-20 min supplémentaires (80-85°C).
- Poulet entier : Compter 1h à 1h30 de cuisson pour un poulet en crapaudine.

Entretien de votre cuisine extérieure

- Entretien post-cuisson : Brosser immédiatement les grilles avec une brosse métallique pendant qu'elles sont encore chaudes pour éliminer graisses et résidus.
- Maintenance régulière : Vérifier et nettoyer les dépôts de graisse accumulés sous les brûleurs pour prévenir les risques d'incendie.
- Protection saisonnière : Couvrir le barbecue après refroidissement complet pour protéger les composants des intempéries.
- Hygiène : Nettoyer les surfaces de travail avec des produits adaptés après chaque utilisation pour éviter la prolifération bactérienne.