

CUISSE DE POULET AU MIEL AU BARBECUE



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Glaçage miel et thym
450g



Marinade pour poulet
1000g

INGRÉDIENTS

10 

- 20 cuisses de poulet avec peau
- Marinade Bresc pour viande de poulet
- Glaçage Bresc miel et thym

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Retirer l'excédent de gras et faire mariner les cuisses de poulet avec la marinade pour poulet (utiliser 10 % par kilo de viande). Mettre sous vide et laisser mariner 24 heures. Préparer le barbecue pour une cuisson indirecte à 110 °C. Façonner les cuisses de poulet en jolis paquets dans du papier aluminium, côté peau vers le haut. Cuire les cuisses à une température à cœur de 57 °C et badigeonner une 1ère fois de glaçage au miel et au thym. Badigeonner les cuisses de glaçage une 2ème fois à une température de 62 °C, et une 3ème fois à une température de 67 °C. Poursuivre la cuisson et servir le poulet lorsqu'il a atteint une température à cœur de 72 °C.