

## Mon Ti Poulet Boucané

### Plats de résistance

Posté par: franck

Publiée le : 29/7/2007 8:20:16



Mon Ti Poulet Boucané.

Temps de préparation: 1h - Temps de cuisson 1/Kg (+/-)

1 - Verre à moutarde d'huile. 1 - Oignon blanc 3 - Jus de citrons vert. 2 - Cuillères à soupe de ciboulette. 1 - Cuillère à café de thym ou herbes de Provence. 2 - Piments Oiseau égrainés. 1 - Poulet du sel

1 - Litre de sciure de bois de hêtre ou chêne. (pas de sapin!!)

Préparation :

Mélangé l'huile, l'oignon émincé, le piment, le jus de citron verre, le sel (pas trop), ...etc, et faire mariné le poulet dans un plat creux pendant 1h.

Prendre un couscoussier (*il ne servira donc qu'à fumer!!! Car après, bonjour la plonge*)

) , et y mettre la sciure de bois dans la partie basse du couscoussier, et dans la partie haute (semoule), y mettre le poulet avec des oignons dessus. (Ne pas mettre la marinade), et Fermez le couvercle.

Avec un trépieds à gaz, y mettre le couscoussier dessus et le faire chauffer à feu assez vif durant 1h (soit 1h/kg de poulet)! Si votre poulet fait 1, 3kg la cuisson sera de 1h20mn.

**Ne pas faire cuire dans la maison, vous allez boucané toutes les pièces.**

Servez avec du riz, puis découpez le poulet et versez la marinade sur le poulet et le riz.

hmmm, c'est pas mauvais du tout.

***Franck***