

Volaille



Escalopes de poulet express



Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 escalopes de poulet, d'environ 225 g

Assaisonnement :

- 1 cuillère à café d'oignon déshydraté
- 1 cuillère à café d'ail déshydraté
- ¾ cuillère à café de gros sel
- ½ cuillère à café de piment en poudre préparé
- ½ cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 8 à 12 minutes

Méthode de cuisson : indirecte

Difficulté : facile

Préparation :

1. Dans un bol, mélangez tous les ingrédients nécessaires à la préparation de l'assaisonnement.
2. Badigeonnez légèrement le poulet d'huile et assaisonnez-le avec votre préparation en appliquant les épices sur la viande. Faites cuire au barbecue en cuisson directe (175°C à 230°C) pendant 8 à 12 minutes, couvercle fermé, en le retournant une fois, jusqu'à ce que la viande soit ferme au toucher et ne soit plus rose au centre. Servez chaud.

Extrait de « Weber's Big Book of Grilling™ » de Jamie Purviance et Sandra S. McRae



Weber-Stephen France

service.consommateurs@weberstephen.com

N° Azur : 0810 1 WEBER ou 0810 1 93237

Copyright © Cuisiner au barbecue - Weber-Stephen Products Co