

Cuisses de poulet chimichurri

Les Brûlés - Artisans fumeurs



Nombre de portions

4 cuisses de poulet

Temps

- Préparation : 45 minutes
- Cuisson : 45 minutes
- Total : 90 minutes

Ingrédients

Saumure

- 2 L d'eau
- 330 g de sel à marinade

Recette

- 4 cuisses de poulet de la Ferme Aux Saveurs des Monts
- 250 ml d'huile végétale
- 40 ml de vinaigre de vin rouge
- 10 ml de jus de lime

- 5 g de sauce Sriracha rouge
- 40 g de persil frais
- 25 g d'oignons blancs
- 13 g de sel
- 13 g d'ail frais de chez Flor'Ail
- 8 g de gingembre frais
- 8 g d'origan frais
- 4 g de thym frais

Préparation

1. Assembler la saumure en mélangeant l'eau et le sel à marinade jusqu'à ce que le sel soit complètement dissous; plonger les cuisses de poulet dans la saumure pendant 30 minutes, puis retirer et égoutter.
2. Assembler le reste des ingrédients dans le robot culinaire; mélanger le tout jusqu'à que les ingrédients soient finement hachés.
3. Amener la température du BBQ à 400°F puis déposer les cuisses de poulet sur le grill.
4. Napper les cuisses de chimichurri et les retourner à toutes les 15 minutes.
5. Cuire les cuisses jusqu'à 74°C et terminer en nappant une dernière fois les cuisses de chimichurri.

Produits d'ici mis à l'honneur

Poulet de la Ferme Aux Saveurs des Monts

Ail de Flor'ail

Fines herbes et gingembre de Les Serres Gatineau

