



# Poulet fumé grillé au barbecue avec épis de maïs et salade de pommes de terre

Barbecue du dimanche 35 minutes



Poulet en  
crapaudine •  
550 g | 1 100 g



Mélange d'épices  
sud-ouest  
1 c. à soupe |  
2 c. à soupe



Pomme de terre à  
chair jaune  
400 g | 800 g



Céleri  
3 | 6



Épi de maïs  
2 | 4



Oignon vert  
2 | 4



Œuf cuit dur  
2 | 4



Sauce BBQ  
4 c. à soupe |  
8 c. à soupe



Mélange d'épices  
acidulé à l'ail  
1 c. à soupe |  
2 c. à soupe



Mayonnaise  
4 c. à soupe |  
8 c. à soupe



Vinaigre de vin  
blanc  
1 c. à soupe |  
2 c. à soupe



Purée d'ail  
1 c. à soupe |  
2 c. à soupe



Moutarde de  
Dijon  
1 c. à soupe |  
2 c. à soupe

**Allergènes Hé, les cuisiniers!** Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



### Cuire les pommes de terre

- Avant de commencer, sortir du frigo 2 c. à soupe (4 c. à soupe) de beurre et le laisser atteindre une température ambiante.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Huiler légèrement la grille du barbecue. Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à environ 260 °C (500 °F) à feu moyen-élevé.

- Couper les **potatoes** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Dans une grande casserole, recouvrir les **potatoes** d'assez d'eau (dépasser d'environ 2,5 cm [1 po]), puis ajouter 2 c. à thé de sel (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Réduire à feu moyen. Laisser mijoter à découvert de 10 à 12 min, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **potatoes**.

4



### Préparer la salade de pommes de terre

- Lorsque les **potatoes** seront cuites, les égoutter et les ajouter dans le grand bol contenant la **vinaigrette**.
- Ajouter le **céleri** et les **œufs hachés**. Mélanger doucement.

2



### Préparer

- Entre-temps, couper le **céleri** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Hacher grossièrement les **œufs cuits durs**.
- Émincer les **oignons verts**.
- Dans un petit bol, mélanger le **beurre ramolli** et ¼ c. à thé (½ c. à thé) de **mélange d'épices acidulé à l'ail**. Réserver.
- Dans un grand bol, ajouter le **mayonnaise**, le **vinaigre**, la **moutarde**, la **purée d'ail**, le **reste du mélange d'épices acidulé à l'ail** et la **moitié des oignons verts**. **Poivrer**, puis bien mélanger en fouettant. Réserver.

3



### Préparer le poulet et le maïs

- Badigeonner le maïs de 1 c. à soupe (2 c. à soupe) d'**huile**. Réserver.
- Sécher le **poulet** avec un essuie-tout.
- Sur une autre planche à découper, arroser le **poulet** de 1 c. à soupe (2 c. à soupe) d'**huile**.
- Assaisonner tous les côtés du **mélange d'épices sud-ouest** et de ½ c. à thé (1 c. à thé) de **sel**. Réserver.

5



### Griller le poulet et le maïs

- Disposer le **poulet** sur une moitié de la grille du barbecue. Refermer le couvercle et griller de 10 à 12 min par côté, jusqu'à ce que le **poulet** soit entièrement cuit\*\*. À mi-cuisson, ajouter le **maïs** sur l'autre moitié de la grille. Refermer le couvercle et griller de 8 à 10 min, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce que le **maïs** soit tendre et marqué.
- Lorsque le **poulet** sera presque cuit, badigeonner un côté d'un peu de **sauce BBQ**, puis retourner. Refermer le couvercle et griller pendant 30 s, puis répéter ces étapes pour l'autre côté.

6



### Terminer et servir

- Étendre le **beurre assaisonné** sur le **maïs**.
- Découper le **poulet**.
- Répartir le **poulet**, le **maïs** et la **salade de pommes de terre** dans les assiettes.
- Parsemer la **salade de pommes de terre** du **reste des oignons verts**.
- Servir le **reste de la sauce BBQ** comme trempette.

\* L'emballage sous vide garantit une fraîcheur maximale des aliments, mais peut légèrement faire changer leur couleur et leur donner une odeur plus prononcée. Chaque aliment retrouvera son état d'origine 3 min après l'ouverture de l'emballage.

\*\* Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.