

Poulet grillé à la Jerk, mayonnaise à la lime, sifflets d'oignon vert

Recette pour 4 personnes

Description

Un poulet classique de la Jamaïque, bien relevé!

L'astuce du chef

Ici nous utilisons des pilons de poulet, vous pouvez utiliser un autre morceau du poulet, attention le temps de cuisson peut être différent.

Ingrédients

Poulet jerk

- 8 Unité(s) Pilon(s) de poulet
 - 10 Gr 4 épices en poudre
 - 1 Botte(s) Oignon vert
 - 2 Gousse(s) Ail
 - 2 Unité(s) Piment jalapeno
 - 3 Branche(s) Thym
 - 0.50 Unité(s) Oignon
 - 125 Gr Sauce soya
 - 4 Gr Noix de muscade
-
- 3 Unité(s) Oignon vert

Mayonnaise à la lime

- 1 Tasse(s) Mayonnaise
- 1 Unité(s) Zeste(s) de lime

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **425 F°**

Poulet jerk

Dans un robot culinaire, combinez tous les ingrédients sauf l'huile et la sauce soya. Réduire en purée. Ajoutez la sauce soya et l'huile en filet en continuant de tourner à basse vitesse. Transférez la marinade dans un cul de poule de taille moyenne et ajoutez le poulet. Mélangez bien (Idéalement, laissez mariner toute une nuit). Laissez le poulet tempérer avant de le cuire.

Allumez le grill. Cuire les pilons de poulet à feu moyen en tournant de temps en temps jusqu'à l'obtention d'une belle coloration.

Mettre de côté.

Bon appétit!