

poulet poivré au barbecue



Ingrédients

1 x sac de cresson 85g, haché
1 petite gousse d'ail, écrasées
50g / 2 onces de beurre ramolli
4 poitrines de poulet désossées
sel et poivre noir fraîchement moulu
Tranches de tomates, des tranches de citron et salade de cresson

Méthode

Mélanger le cresson et l'ail dans le beurre et assaisonner avec beaucoup de poivre noir moulu et un peu de sel. Utilisez vos doigts pour pousser un peu du beurre sous la peau de chaque poitrine de poulet. Placer dans un plat peu profond, couvrir d'un film alimentaire et réfrigérer pendant 4 heures si le temps le permet.

Pour cuire, placer le poulet sur des braises ou sous un gril préchauffé et cuire pendant 20-25 minutes, en tournant de temps jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit et la peau dorée et croustillante. Servir sur un lit de tranches de tomates avec une salade de cresson et de quartiers de citron.