

Red Chicken



Ingrédients

Pour 4 personnes

4 cuisses de poulet
2 oignons
5 cl d'huile d'olive
50 ml Coca Cola
50 ml de jus d'orange
100 ml de Heinz Tomato Ketchup
1 brin de thym
1 brin de romarin
2 gousses d'ail
15 gouttes de TABASCO® Brand Pepper Sauce
1 cc de poudre de curry jaune (Madras)
sel de mer
Coriandre, grillée au moulin

Temps de préparation : 15 minutes (mariner pendant au moins 40 minutes)

Temps de cuisson : 15 minutes sur le gril

Préparation

Retirez l'os long (cuisse) des cuisses de poulet, puis aplatissez un peu le côté viande (sans l'os).

Pour la marinade, épluchez les oignons, coupez-les en deux, coupez-les en fines lamelles et faites-les revenir dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient légèrement bruns. Déglacer avec le cola et laisser réduire jusqu'à ce que les oignons commencent à caraméliser légèrement.

Puis déglacer avec le jus d'orange et ajouter le ketchup. Retirez maintenant du feu et ajoutez le thym, le romarin et l'ail.

Assaisonnez bien avec la sauce TABASCO® Brand Pepper Sauce, la poudre de curry et la coriandre et laissez refroidir.

Lorsque la marinade est froide, retournez bien la viande dedans et laissez-la mariner pendant au moins 40 minutes. (Il est préférable de laisser les cuisses dans la marinade toute la nuit au réfrigérateur).

Après la marinade, essuyez la marinade des cuisses à la main. Salez les cuisses et faites-les griller au barbecue pendant environ 15 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées des deux côtés.



Haecky Import AG