



BBQ FLAVOUR
CHARCOAL & SMOKE WOOD

POULET ÉPICÉ CITROUILLE

INGRÉDIENTS:

Cuisse de poulet ou poitrine
de poulet de 500 grammes
(cuisse de poulet en paquet
pour un poulet légèrement
plus juteux)
EldurApi Chicken herbs
sauge fraîche
origan
huile d'olive
citrouille
shiitake

NÉCESSITE:

BBQ ou four
Wood Wraps Alder
ficelle de boucher

SET UP:

chaleur indirecte

Assaisonnez le poulet avec les Chicken herbs, l'origan et l'huile d'olive.

Coupez ensuite le potiron en tranches et placez le poulet et le potiron sur le Wood Wrap. Garnir de sauge fraîche et de shiitake.

Enfin, attachez le wrap avec de la ficelle de boucher et faites-le griller pendant 15 minutes à chaleur indirecte à une température de 180 °C. Le poulet est prêt lorsqu'il atteint une température à cœur de 74°C.

KIJK SNEL OP [BBQFLAVOUR.COM](https://www.bbqflavour.com) VOOR NOG MEER TIPS EN HEERLIJKE RECEPTEN