

Poulet «Arizona style»



Pour 4 Cow-boys

Ingrédients :

- 1 poulet de 1,200 kg,
- 10 cl d'huile d'olive,
- 30 cl de JALAPENO PEPPER sauce,
- 1 cuillère à soupe de CHILI POWDER,
- sel et poivre



Recette :

1. Fendre le poulet en deux entre les blancs et bien l'aplatir sur la planche à découper pour lui donner la forme d'un "papillon".
2. Dans un bol, mélanger l'huile, la sauce Jalapeno, le sel, le poivre et le Chili powder.
3. Enduire le poulet de ce mélange sur les deux faces.
4. Laisser mariner 2 ou 3 heures au réfrigérateur.
5. Préchauffer le four à 220° C (thermostat 7-8).
6. Cuire le poulet environ 1 heure en le retournant 1 fois,
7. L'arroser de temps en temps avec le jus de cuisson recueilli dans le lèche-frite.

A déguster avec un riz blanc auquel on aura mélangé une petite boîte de maïs en grains, et des poivrons rouges et/ou verts coupés en lamelles.

Bonne appétit !!