



Poulet braisé en crapaudine à la portugaise

Par La Popotte sans chichis



Ingrédients

- 1 poulet d'1.5 kg
- 1 citron
- 3 gousses d'ail pelées
- 1 cuil à soupe de paprika
- 12.5 cl d'huile d'olive
- 12.5 cl de vin blanc sec
- 3 branches de persil ciselées
- 2 feuilles de laurier émiettées
- 2 cuil à soupe de piri-piri ou de la harissa
- Gros sel

La découpe en crapaudine

Découper le poulet en crapaudine.

Pour cela, glisser un couteau à longue lame bien aiguisé à l'intérieur du poulet au niveau de la poitrine.

Appuyer de manière à fendre les os. Aplatir légèrement la viande.

La marinade

Dans un plat, mettre tous les ingrédients.

Salez votre poulet avec le gros sel puis masse-le avec cette marinade.

Filmez et réserver 1 nuit au frais.

Le lendemain, faire cuire votre poulet au barbecue en l'arrosant régulièrement de marinade.