

Poulet boucané

Atelier culinaire du 27 avril 2026 animé par **Patrice Bengon**



Ingrédients

- 1 gros **poulet fermier**
- 2 mètres de **canne à sucre**
- 2 **oignons blancs**
- 4 **gousses d'ail**
- 4 **branches de thym**
- 4 **branches de cive**
- 2 **citrons verts**
- 2 **piments**
- 10 cl d'**eau**
- **Sel et poivre**

Préparation

1. Peler l'oignon, les échalotes et les cives, les hacher finement ainsi que l'ail et les piments puis verser le tout dans un bol
2. Presser les citrons au-dessus du bol, saler et poivrer
3. Ajouter l'eau et les feuilles de thym et bien remuer
4. Découper le poulet en crapaudine (en 2 pour obtenir 1 surface plate)
5. Déposer le poulet dans un plat, verser dessus la moitié de la marinade et malaxer pour faire pénétrer les saveurs
6. Retourner le poulet et procéder une seconde fois de la même manière
7. Filmer et réserver au réfrigérateur une nuit
8. Allumer un barbecue fermé au bois ou au charbon pour qu'il soit prêt pour une cuisson sans flamme
9. Oter la marinade du poulet avec un couteau ou une fourchette
10. Couper la canne à sucre en tronçons et chaque tronçon dans la longueur
11. Déposer quelques morceaux de canne à sucre sur le bois de chauffage et le poulet sur la grille puis fermer le couvercle du barbecue
12. Faire cuire lentement 2 à 3 heures en retournant le poulet et en ajoutant de la canne à sucre régulièrement

Observations