



TORTILLAS DE POULET

Ingrediënten:

2 cuillères à soupe de piments chipotle dans l'adobo
3 gousses d'ail
4 cuisses de poulet
3 cuillères à soupe de ketchup
2 cuillères à soupe de cassonade
1 cuillère à café de worcestershire
2 cuillères à soupe de vinaigre de vin rouge
1 cuillère à café de cannelle
EldurApi Meat rub
1 oignon
1 piment
coriandre fraîche
2 citrons verts
8 tortillas de maïs (bleues)

Allumez une quantité moyenne de charbon de bois et chauffez votre YAKINIKU® à 150 °C et placez le pro set dans le Kamado. Placez ensuite la grille de gril au niveau le plus élevé de multilevel lift. Maintenant, laissez le Kamado chauffer à 200°C.

Commencez à préparer la marinade. Ajoutez le chipotle, la cannelle, le sucre brun, le ketchup, le vinaigre de vin rouge et la sauce Worcestershire dans un bol. Coupez ensuite les cuisses de poulet en cubes et massez le poulet avec la marinade. Terminez avec le Meat rub et l'ail râpé. Mélangez bien et mettez de côté pendant au moins une heure, mais de préférence toute la nuit. Enfilez le poulet mariné sur les brochettes de barbecue. La façon la plus simple de procéder est d'insérer deux brochettes dans la viande. Faites griller le poulet pendant environ 5 minutes. Ensuite, placez la grille surélevée sur votre YAKINIKU® et faites monter le poulet avec les pinces du barbecue. Placez les tortillas de maïs sur la grille de gril et faites-les griller pendant environ 2 minutes.

Besoins:

Pendant ce temps, préparez la salsa. Hachez l'oignon et la cori-

brochettes de barbecue 1.5 mm
pro set
grille surélevée
BBQ Flavour pinces à BBQ
planche à découper en bois
bol
râpe

Kamado set up:
chaleur directe

andre et placez-les dans un bol. Terminez avec du jus de citron vert. Mélangez bien le tout. Enfin, retirez le poulet des brochettes, répartissez-le sur les tortillas de maïs et terminez par la salsa et le piment haché.