

# Tout au barbecue

🍴 4 personnes

👨‍🍳 Sligro-ISPC



Temps de préparation : 1 heure + 1h30 de repos

## Ingrédients

4 cuisses de poulet, avec peau  
14 c. à s. d'huile d'olive  
2 gousses d'ail, écrasées  
1 citron vert, râpé  
75 ml de lait entier  
5 g de levure instantanée  
1 c. à c. de sucre  
400 g de farine  
10 morceaux de charbon de bois  
1 tête d'ail  
2 épis de maïs  
1 petit poivron rouge  
1 oignon  
100 g de tomates cerises, coupées en petits morceaux  
2 c. à s. de mayonnaise  
1 c. à s. de yaourt grec  
½ c. à c. de poudre de piment  
vinaigre de sherry  
4 tomates, coupées en deux

**Extra** : barbecue avec couvercle

## Préparation

- **Poulet.** Faites mariner le poulet avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, l'ail, le zeste de citron vert, du poivre et du sel. Couvrez et mettez au réfrigérateur. Faites griller le poulet pendant environ 30 minutes dans un barbecue fermé jusqu'à ce qu'il soit cuit et bien doré.
- **Pain.** Faites tiédir le lait. Incorporez la levure et le sucre, et laissez reposer pendant 10 minutes.

Incorporez la farine à ce mélange et pétrissez pendant 10 minutes jusqu'à obtention d'une pâte souple (ajoutez du lait si elle est trop sèche ou de la farine si elle est trop collante). Arrosez un cul-de-poule de 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et déposez-y la pâte. Couvrez et laissez pousser pendant 1 heure. Arrosez une cocotte basse en fonte de 3 cuillères à soupe d'huile d'olive. Pétrissez brièvement la pâte et déposez-la dans la cocotte. Répartissez-la sur le fond de la cocotte et laissez pousser encore 30 minutes. Pressez la pâte à pain du bout des doigts, arrosez-la de 4 cuillères à soupe d'huile d'olive et faites cuire le pain dans le barbecue fermé (à environ 220°C) pendant 30 minutes. Le pain est cuit lorsqu'il est bien doré et qu'il sonne creux lorsque vous le tapotez.

- **Aïoli.** Emballez la tête d'ail dans du papier aluminium et faites-la cuire 30 minutes sur le bord du barbecue fermé. Sortez l'ail du barbecue, ouvrez-le en coupant le haut et pressez la chair dans un bol. Mélangez avec la mayonnaise, le yaourt et la poudre de piment.
- **Légumes.** Emballez les épis de maïs dans du papier aluminium avec quelques cuillères à soupe d'eau et faites-les cuire sur le bord du barbecue fermé pendant 20 minutes. Déposez le poivron directement sur les braises. Retournez-le de temps en temps afin qu'il soit bien noirci tout autour. Laissez refroidir. Coupez l'oignon en deux, badigeonnez-le d'une fine couche d'huile et faites-le griller 5 minutes, face tranchée vers le bas. Hachez l'oignon. Rincez la peau du poivron, enlevez la queue et le placenta, et coupez la chair en petits dés. Mélangez-la avec l'oignon et les tomates cerises. Déballez les épis de maïs, badigeonnez-les d'huile d'olive et faites-les dorer pendant 10 minutes. Retournez-les régulièrement et mettez-les sur le bord s'ils cuisent trop vite. Coupez les grains de maïs des épis et mélangez-les dans la préparation aux poivrons. Salez, poivrez et ajoutez 2 cuillères à soupe de vinaigre ou plus si vous le souhaitez.
- **Tomates.** Coupez les tomates en deux et badigeonnez la face tranchée d'huile. Faites griller quelques minutes jusqu'à ce que les marques de grill soient visibles et que la tomate soit légèrement cuite.
- **Servir.** Couper le pain en tranches (remettez-les encore sur le barbecue si vous le souhaitez) et tartinez-les d'aïoli. Servez le poulet avec le mélange aux poivrons, la tomate et éventuellement un demi-citron vert grillé.