

Sucettes (Lollipops) de poulet saumurés et fumés

Ingrédients

Pour la saumure

-85ml de gros sel

-170ml de cassonade

-Pincée de poivre

-Feuille de

laurier -5

tasses

d'eau

-6 Pignons de poulet

-65ml d'assaisonnement piri-piri

-Morceaux ou copeaux de bois de cerisier ou autre

Instructions

1. Assembler la saumure dans un ziploc ou plat avec couvercle et laisser tremper le poulet au frigo 10h idéalement. Bien rincer.
2. À l'aide d'un petit ou moyen couteau bien coupant, trancher autour du bout des pattes et retirer la peau et les tendons.
3. Assaisonner du mélange d'épices piri-piri
4. Cuire en chaleur indirecte ou fumer au bois de cerisier ou autre jusqu'à une température interne du poulet de 185-200 F