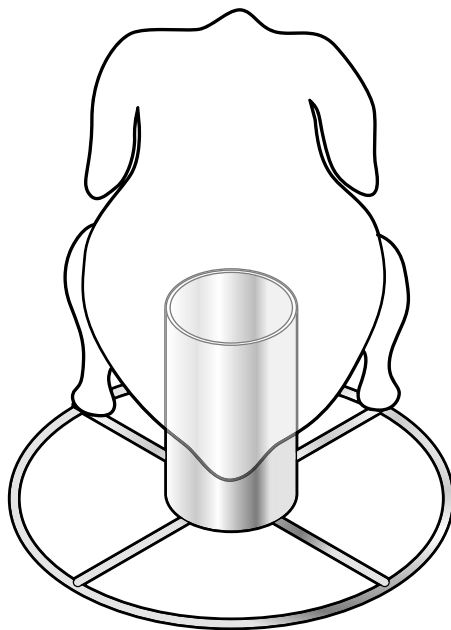


Tchibo

Rôtissoire à poulet



fr Mode d'emploi et recette

Chère cliente, cher client!

Avec votre nouvelle rôtissoire à poulet, votre poulet grillé cuit uniformément et de manière optimale – croustillant à l'extérieur et bien juteux à l'intérieur. Vous pouvez remplir le récipient de marinade ou de bière selon vos goûts.

La rôtissoire à poulet est adaptée aux grands barbecues courants avec couvercle (électriques, à gaz, à charbon de bois), mais peut également être utilisée au four. Dans ce cas, placez un lèchefrite ou un récipient approprié pour recueillir les gouttes de graisse. Bon appétit!

L'équipe Tchibo

Consignes de sécurité

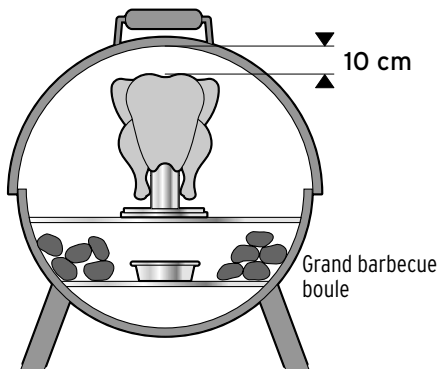
- Pendant l'utilisation, la rôtissoire à poulet devient très chaude. Utilisez des gants de barbecue ou similaires lorsque vous retirez la rôtissoire à poulet du barbecue et que vous la manipulez. Risque de brûlure!
 - La marinade ou la bière dans le récipient à marinade devient elle aussi très chaude. Veillez donc à ce que le liquide ne s'écoule pas ou n'éclabousse pas les aliments lorsque vous les retirez du barbecue. Risque de brûlure!
Tenez la rôtissoire à poulet bien droite.
 - Remplissez le récipient à marinade avec des liquides uniquement lorsqu'il est à froid. Il y a risque d'éclaboussures et donc de brûlures.
- Utilisation sur un barbecue au charbon de bois:**
- Placez toujours la rôtissoire à poulet sur la grille et non pas directement sur le charbon de bois.
 - Le cas échéant, placez un plat à grillades en dessous. Ainsi, la graisse de cuisson qui s'écoule ne tombe pas directement dans les braises.

Utilisation au four:

- Placez la rôtissoire sur la grille du four et insérez un lèchefrite ou un récipient adapté au-dessous pour recueillir les écoulements de graisse.
- Vérifiez le degré de cuisson à l'aide d'un thermomètre à rôti ou d'un accessoire similaire. La température de cuisson de la volaille doit se situer entre 80 et 85 °C.
- Pour le nettoyage, n'utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou caustiques ni de brosses dures, etc.
- Le cas échéant, laissez tremper la graisse brûlée et incrustée avant le nettoyage.

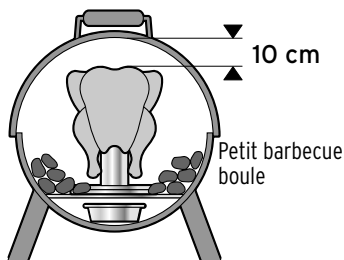
Remarques importantes pour l'utilisation avec un barbecue au charbon de bois

- La rôtissoire à poulet ne convient qu'aux barbecues avec couvercle (p. ex. barbecue boule) de taille suffisante. Pour que le poulet cuise uniformément sur la rôtissoire à poulet, le couvercle du barbecue doit être fermé. Il doit y avoir au moins 10 cm d'air entre le poulet et le couvercle fermé pour que la chaleur puisse circuler suffisamment.



- ▷ Placez la rôtissoire à poulet sur la grille.
- ▷ Répartissez le charbon de bois au bord de la grille à charbon de manière à ce que la graisse de cuisson qui s'écoule ne tombe pas directement dans les braises.
- ▷ Le cas échéant, recouvrez le fond du barbecue de papier alu ou placez un plat à grillades en aluminium dessous (attention: ne bloquez pas les clapets de ventilation!). Ainsi, le barbecue sera plus facile à nettoyer par la suite.

- Le temps de cuisson et le degré de brunissement peuvent fortement varier en fonction du modèle de barbecue, de la quantité de charbon de bois, de la taille du poulet, etc.
- Contrôlez donc de temps en temps l'état de cuisson du poulet, p. ex. avec un thermomètre à rôtir.



- ▷ Placez la rôtissoire à poulet sur la grille à charbon.
- ▷ Répartissez le charbon de bois au bord de la grille à charbon. Si possible, utilisez des compartiments à charbon pour que le charbon du barbecue et le poulet ne puissent pas entrer en contact.
- ▷ Le cas échéant, recouvrez le fond du barbecue de papier alu ou placez un plat à grillades en aluminium dessous (attention: ne bloquez pas les clapets de ventilation!). Ainsi, le barbecue sera plus facile à nettoyer par la suite.

Utilisation

▷ Nettoyez la rôtissoire avant la première utilisation et après chaque utilisation à l'eau chaude additionnée d'un produit vaisselle courant, ou au lave-vaisselle.

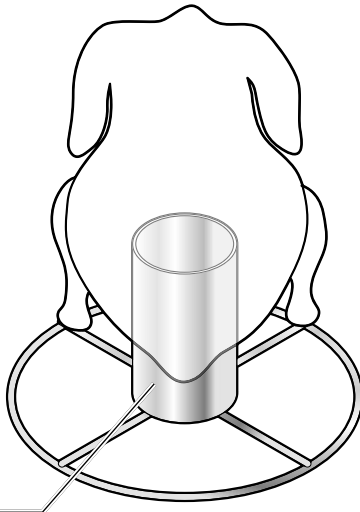
1. Remplissez le récipient à marinade jusqu'à env. 1 cm au-dessous du bord avec de la marinade ou de la bière, selon vos goûts.
2. Placez le poulet préalablement vidé, lavé et assaisonné sur la rôtissoire, comme illustré.
3. Placez la rôtissoire à poulet sur la grille et refermez le couvercle du barbecue.

Observez impérativement le chapitre «Remarques importantes pour l'utilisation avec un barbecue au charbon de bois».



Le poulet est enveloppé par la chaleur du four et cuit uniformément à l'extérieur et à l'intérieur. L'excédent de graisse s'écoule vers le bas. La viande maigre, riche en protéines, est ainsi préparée de manière moins calorique et plus propre.

Récipient à marinade



Poulet grillé mariné à la bière

Ingrédients

1 poulet (env. 1 kg, prêt à cuire)
env. 0,3 - 0,5 l de bière (selon la taille du poulet)
3 branches de thym et/ou de romarin
1 - 2 gousses d'ail
50 ml d'huile de colza
1 cuillère à café de paprika en poudre,
sel et poivre à votre convenance

Préparation

1. Laver soigneusement le poulet à l'intérieur et à l'extérieur, puis le sécher en le tapotant.
2. Verser 100 ml de bière dans un saladier. Effeuilier la branche de thym. Peler les gousses d'ail et les couper en dés fins. Incorporer le thym, l'ail, l'huile et le paprika dans la bière et mélanger soigneusement.
3. Arroser généreusement le poulet de marinade à l'intérieur et à l'extérieur, puis assaisonner avec le sel et le poivre. Laisser ensuite mariner pendant 1 - 2 heures minimum.
4. Insérer 2 branches de romarin et un peu de thym dans le réservoir à marinade de la rôtissoire en laissant dépasser légèrement les branches. Remplir le réservoir de bière (jusqu'à environ 1 cm au-dessous du bord). Disposer ensuite le poulet mariné sur la rôtissoire.
5. Dès que les braises sont formées, placer la rôtissoire au centre de la grille ou de la grille à charbon, en fonction de la taille du barbecue ou de la hauteur du couvercle, et refermer le couvercle.
6. Laisser le poulet mijoter pendant env. 1 - 1,5 heure. Vérifier la cuisson de temps en temps, par ex. avec un thermomètre à rôtir.
7. Peu avant la fin de la cuisson, augmenter la température du barbecue pour obtenir une peau bien croustillante.



Le temps de cuisson et le degré de brunissement peuvent varier fortement selon le modèle de barbecue, la quantité de charbon de bois, la taille du poulet, etc. Pour cette raison, vérifiez la cuisson du poulet de temps à autre, mais pas trop fréquemment pour éviter que la chaleur ne s'échappe à l'ouverture du couvercle.