



Poulets Diavolo

Mise en place et préparation:
env. 20 min

Cuisson sur le gril: env. 1 h

2 poulets fermiers
(d'env. 1 kg)

2 c. s. d'huile d'olive

1 c. c. de sel

1 c. s. de moutarde

4 c. s. de vin blanc

1 c. s. de jus de citron

1 c. s. de sauce Worcestershire

**¼ de c. c. de poivre de
Cayenne**

1 c. s. de chapelure

**2 c. s. de persil plat, haché
finement**

1. Rincer l'intérieur et l'extérieur des poulets à l'eau froide, éponger. Retirer la colonne vertébrale et aplatir le bréchet. Badigeonner les poulets d'huile, saler.
2. Mélanger la moutarde et tous les ingrédients jusqu'au poivre de Cayenne compris.
3. **Gril à charbon de bois, à gaz ou électrique:** faire griller les poulets env. 1 h à couvert au-dessus de braises moyennes ou à chaleur moyenne (env. 200° C) en les retournant de temps en temps et en les badigeonnant de marinade. Mélanger la chapelure et le persil, répartir sur les poulets retournés une dernière fois.

Portion: 738 kcal, pro 76 g, glu 3 g, lip 47 g