



# Poulet au ketchup très américain

## Ingrédients

- 6 cuisses de poulet
- 1 boîte de tomates pelées 40 cl
- 1 oignon
- 25 g de beurre
- 20 cl d'une "boisson pétillante au cola"
- Sel poivre

## Facultatif

- 1 branche de thym
- 1 gousse d'ail écrasée
- 1 feuille de laurier

## Matériel

- Casserole
- 1 assiette
- 1 couteau
- 1 ouvre boîte
- Pinceau ou une branche de thym
- 1 balance
- 1 verre mesureur

## Technique

### Préparation du ketchup

- Eplucher et couper les oignons en fines lamelles.
- Faire fondre le beurre dans la casserole.
- Ajouter l'oignon.
- L'oignon devenu translucide, ajouter les tomates, une pincée de sel et les ingrédients facultatifs.
- Laisser cuire au moins une dizaine de minutes.

- Ajouter la "boisson pétillante au cola".
- Au premier bouillon couper le feu, la sauce est prête.

### Cuisson

- Placer les cuisses de poulet sur le grill.
- Les retourner au bout de 5 minutes.
- Enduire le côté grillé avec le ketchup à l'aide d'un pinceau ou d'une branche de thym.
- Ainsi toutes les 5 minutes retourner les morceaux et enduire la partie qui vient de griller.

### Truc du chef

- Le poulet doit caraméliser sans brûler. Pour cela si nécessaire retourner plus souvent les morceaux ou les éloigner des braises en augmentant le temps de cuisson.

### Suggestions

- Servir le reste de sauce après l'avoir fait réchauffer doucement.
- Au lieu des cuisses de poulet on peut utiliser un poulet coupé en 2 dans le sens de la longueur.
- On procède alors en commençant par la face interne des 1/2 poulet.
- Le poulet est cuit lorsque la cuisse se détache facilement et que l'articulation n'est pas rosée.