



20 min.



20 min.



2 pers.

LES RECETTES  
DE LA FAMILLE SOLER

# Blanc de poulet à l'emmental → au barbecue



## LA RECETTE

d'Alexandre Hurson,  
Champion de France  
de barbecue

**1** Allumez votre barbecue au charbon de bois avec le Mixx charbon de bois et briquettes ou les briquettes Soler.

**2** La recette du blanc de poulet à l'emmental au barbecue

## INGRÉDIENTS



1 blanc  
de poulet



4 fines  
tranches  
de lard



1 brin  
de sauge



1 tranche  
d'emmental



Sel et  
poivre

- Ouvrez le blanc de poulet en deux, salez et poivrez l'intérieur.
- Déposez la tranche d'emmental et refermez le blanc de poulet.
- Frottez-le avec la sauge séchée.
- À côté, étalez les tranches de lard sur une feuille de papier sulfurisé.
- Avec une deuxième feuille, aplatissez les tranches.
- Enrobez le blanc avec les tranches de lard. Ficelez si besoin.
- Déposez la préparation la grille de votre barbecue, une lèchefrite ou un plat résistant à la chaleur.
- Fermez le couvercle de votre barbecue et laissez cuire pendant 20 minutes à feu modéré en cuisson indirecte.