

Beef Jerky



TEMPS DE PRÉPARATION
20 min

TEMPS DE CUISSON
4 h

MARINADE
1 d

TEMPS TOTAL
1 d 4 h 20 min



TYPE DE PLAT
Apéritif

CUISINE
Américaine



INGRÉDIENTS

- 1/1 cup de cassonade brune
- 1 cup de sauce soja
- 1/2 cup de sauce Worcestershire
- 2 c.à.c. c.à.c. de flocons de piments
- 2 c.à.s. de poivre noir concassé
- 4 gousses d'ail hachées
- 2 c.à.s. de poudre d'oignon
- 1 kg de viande de boeuf maigre macreuse par exemple

INSTRUCTIONS

1. Pour pouvoir couper la viande en tranches de 2 ou 3 mm d'épaisseur, l'idéal est de la congeler 30 minutes avant de la couper pour qu'elle soit plus ferme.
2. Mélangez tous les ingrédients de la marinade dans un bol.
3. Transférez la marinade et les tranches de viandes dans un sac congélation refermable.
4. Laissez reposer 12 heures minimum au frigo. 24 ou 48 c'est mieux.
5. Egouttez la viande et déposez la sur les grilles du BBQ.
6. Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte au minimum, entre 60 et 90°C maximum.
7. Laissez fumer la viande 3 ou 4 heures, ou jusqu'au moment où les tranches de beef jerky vous semblent assez déshydratées.



MOTS CLÉS

JERKY