

# Os à moelle fumés

Tout le monde connaît les os à moelle, mais fumés??? C'est une autre dimension! C'est par hasard que j'ai découvert cette tuerie, en faisant un osso bucco au BBQ. Je n'avais que du bois de prunier sous la main, et je me suis dit "tant pis", allons-y. Quelle révélation! Après autant d'années de BBQ! Comment n'ai-je pas essayé cela plus tôt?! Le prunier est vraiment extraordinaire, mais vous pouvez essayer avec n'importe quel bois de fumage comme le hêtre, le chêne,...



TYPE DE PLAT  
Enrée

CUISINE  
Française

## INGRÉDIENTS

- 4 os à moelle coupés dans le sens de la longueur
- Gros sel
- Poivre du moulin
- Copeaux de bois

## INSTRUCTIONS

1. Allumez votre BBQ pour une cuisson directe ou indirecte,... c'est comme vous le souhaitez puisque, de toute façon, l'os va servir de barrière de chaleur entre la braise et la moelle.
2. Placez les os sur la grille, ajoutez une poignée de sciure de bois, ou de copeaux, ou quelques morceaux plus gros de bois sur le charbon, et fermez immédiatement le couvercle. Si la température de votre BBQ est de 200°C, vous pourrez fumer les os pendant 10 à 12 minutes. Tout dépend de la température évidemment, mais n'ayez crainte parce que vous ne risquez pas grand chose si vous laissez les os 12 ou 15 minutes. Tant qu'il n'y a pas de flammes, cette recette pardonne énormément.



MOTS CLÉS  
os à moelle