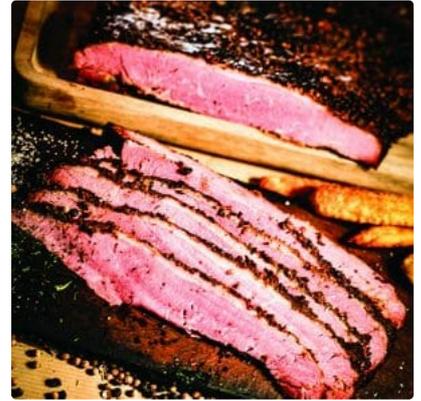


# Pastrami



## TEMPS DE PRÉPARATION

12 h

## TEMPS DE CUISSON

6 h



## TYPE DE PLAT

Plat principal

## CUISINE

Américaine



## PORTIONS

10

## INGRÉDIENTS

- 1 corned beef de +/- 2 ou 3 Kg
- 4 c. à soupe de poivre noir du moulin
- 2 c. à soupe de coriandre moulue
- 1 c. à soupe de cassonade
- 1 c. à soupe de paprika
- 1 c. à soupe d'ail en poudre
- 1 c. à soupe d'oignons en poudre
- 1 c. à café de moutarde en poudre

## INSTRUCTIONS

1. Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte à 110-120°C. Lorsque le BBQ est chaud, placez le corned beef sur la grille du BBQ dans la zone «froide». Jetez une poignée de copeaux de bois sur les braises et fermez le couvercle. Laissez fumer à 110-120°C jusqu'à ce que la température à coeur soit de 93°C. Laissez refroidir.
2. Mélangez les ingrédients du rub et saupoudrez le corned beef sur toutes ses faces. Placez le tout à couvert au frais pendant 12 heures au moins pour qu'il marine dans les épices et qu'elles collent bien à la viande.
3. Il ne vous reste plus qu'à le trancher et le déguster. Le pastrami se mange froid nature ou en sandwich. On utilise généralement du pain de seigle et de la moutarde ancienne.



## MOTS CLÉS

corned beef, pastrami