

LE BEST OF DU BBQ A PELLET EN 100 RECETTES

par Chef Rohan

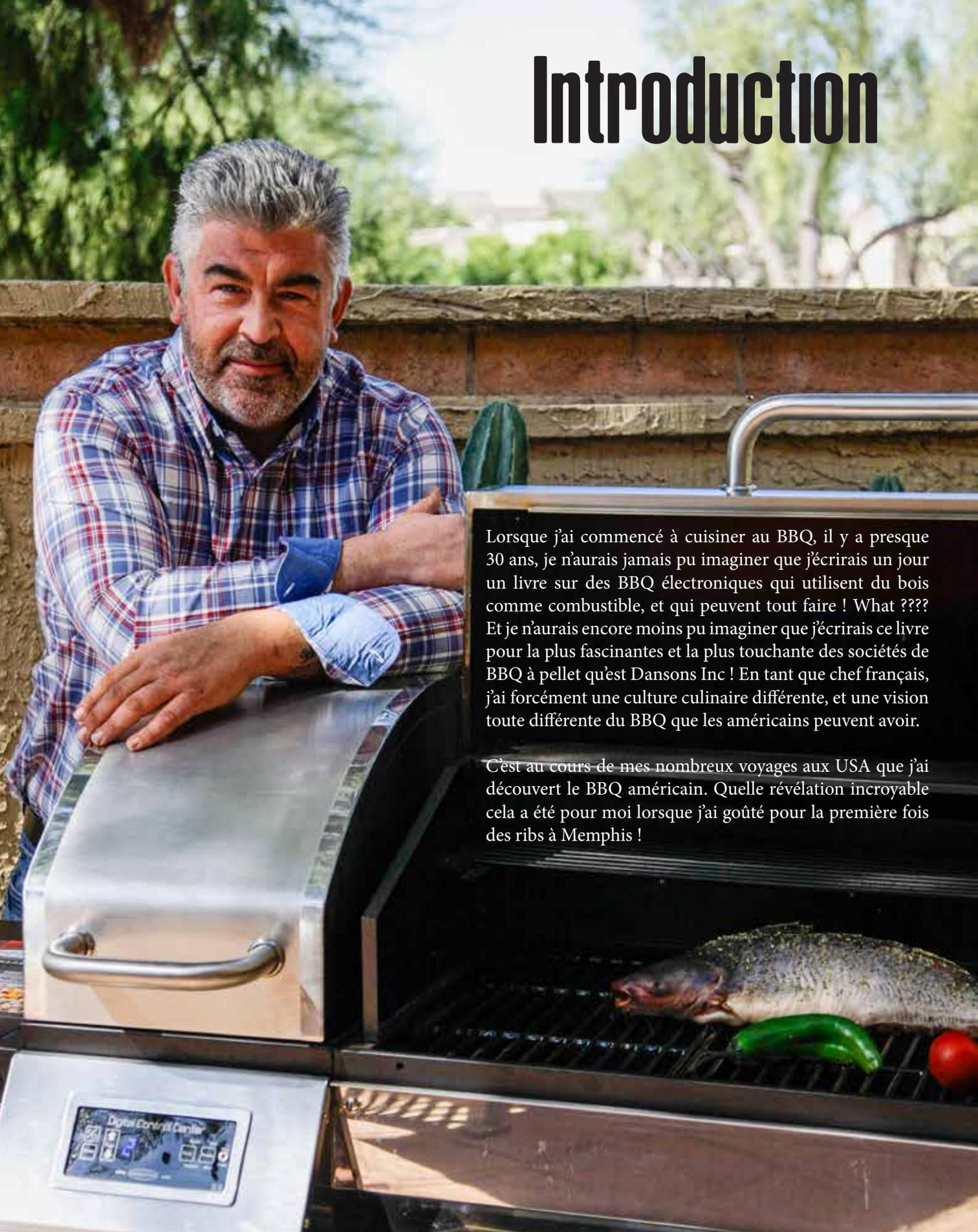


LE BEST OF DU BBQ A PELLETT EN 100 RECETTES

par Chef Rohan



Introduction



Lorsque j'ai commencé à cuisiner au BBQ, il y a presque 30 ans, je n'aurais jamais pu imaginer que j'écrirais un jour un livre sur des BBQ électroniques qui utilisent du bois comme combustible, et qui peuvent tout faire ! What ??? Et je n'aurais encore moins pu imaginer que j'écrirais ce livre pour la plus fascinante et la plus touchante des sociétés de BBQ à pellet qu'est Dansons Inc ! En tant que chef français, j'ai forcément une culture culinaire différente, et une vision toute différente du BBQ que les américains peuvent avoir.

C'est au cours de mes nombreux voyages aux USA que j'ai découvert le BBQ américain. Quelle révélation incroyable cela a été pour moi lorsque j'ai goûté pour la première fois des ribs à Memphis !

Je m'en souviens comme si c'était hier ! Cette viande qui se détache toute seule des os, ces parfums à la fois sucrés, vinaigrés et piquants, cette fumée qui vous reste sur les doigts pendant des heures, wouaw, c'était énorme !

Je voulais absolument pouvoir reproduire ça chez moi, en Europe. Malheureusement à cette époque, personne ne vendait de smokers, les seuls BBQ avec couvercle disponibles étaient des Weber® Kettle. Idem pour le bois; inutile d'espérer trouver du Hickory ou du Mesquite, nous n'avions que du chêne, du hêtre, un peu de pommier ou de cerisier, mais rien d'autre. Pas de sauce BBQ de qualité non plus (il faut savoir que la sauce BBQ en France était faite à base de mayonnaise !). Mais je suis très entêté, et j'ai fait avec les moyens du bord. En 1991, je n'avais pas Youtube pour apprendre, ni aucun réseau social comme Facebook ou Instagram pour voir ce que les autres font, pour demander des conseils, etc puisque nous n'avions pas encore Internet. Une chance d'ailleurs quand j'y réfléchis parce que cela m'a permis de retourner aux USA de nombreuses fois pour apprendre, rencontrer des champions, trouver les épices, m'inscrire aux fédérations, faire des stages en restaurant, suivre des séminaires... bref me perfectionner et tisser un lien fort avec les gens.

Je vous passe beaucoup d'étapes, mais c'est en 2007 que j'ai décidé de construire mon premier smoker sur roues pour lancer un service traiteur sous l'enseigne Smokehouse. Un an de cours de soudure et pas mal de boulot plus tard, la bête était prête à prendre la route. Ce moment a été le début de l'aventure Smokehouse avec le service traiteur, puis les restaurants et l'école de BBQ, et maintenant le partage de mes connaissances au travers de l'écriture qui est devenue une véritable passion.

Mais j'en reviens à nos BBQ à pellets. Lorsqu'ils sont arrivés sur le marché en Europe, j'ai été un peu jaloux, comme le sont la plupart des pitmasters qui prétendent sur les réseaux sociaux que le seul vrai BBQ, c'est le fumoir à bûches. Il faut les comprendre. Moi qui avait passé tant d'années à apprendre à gérer un feu pour maintenir une température constante pendant des heures, moi qui faisait des centaines de kilomètres pour trouver du bois parfaitement sec pour obtenir cette fumée bleue parfaite, moi qui ai consacré presque 30 ans à devenir un des meilleurs pitmasters d'Europe, ... apprendre que n'importe qui peut faire aussi bien, si pas mieux, en appuyant sur un bouton, tout en sirotant son cocktail sur la terrasse avec ses amis ; pouvant choisir son essence de bois parfaite ; en obtenant à tous les coups une fumée bleue parfaite à

faire rougir les meilleurs pitmasters de la planète... Il y a de quoi être un peu jaloux, vous ne pensez pas ?

Parce qu'en fait les BBQ à pellets, c'est tout ça réuni. C'est à la fois un four parfait pour faire de la pâtisserie, du pain ou des pizzas, c'est aussi un BBQ parfait pour fumer pendant des longues heures à une température parfaitement constante, et si vous avez la chance d'avoir un BBQ Pit Boss ou Louisiana Grills, vous aurez en plus un grill parfait sur lequel vous allez pouvoir faire des saisies de viandes directement au-dessus des flammes, comme sur les meilleurs des BBQ à charbon de bois.

Les BBQ à pellet de Dansons sont en effet équipés d'une ouverture qui permet d'accéder directement à la flamme, mais j'y reviendrai plus tard, et nous aurons l'occasion de faire de nombreuses recettes en profitant pleinement de cette possibilité de grill direct.

Je vous disais que Dansons Inc était une entreprise fascinante et touchante; fascinante parce qu'elle est la société de BBQ à pellets qui connaît la plus rapide croissance dans le monde, touchante parce que Dansons est une entreprise familiale, gérée par Dan Thiessen le papa, et ses deux fils Jeff et Jordan ; et qu'en ayant travaillé quelques mois à leurs côtés, je peux dire que pour eux, chaque client compte vraiment, et que leur volonté est avant tout de satisfaire les attentes de chacun de leur client, comme si ils faisaient partie de la famille.

Oui, je pense vraiment qu'en achetant un Pit Boss ou un Louisiana Grills, vous devenez beaucoup plus qu'un client, vous devenez un membre de la famille Dansons. Touchante aussi parce que, conscient d'être une entreprise bénie, ils n'hésitent pas à rendre ce que Dieu leur donne en aidant leurs prochains.

Je suis en tous cas très reconnaissant de la confiance que la famille Dansons m'a accordée pour la réalisation de ce livre. Je vous souhaite autant de plaisir à réaliser mes recettes que j'en ai eu à les écrire.

A handwritten signature in black ink that reads "Chef Rohan". The signature is fluid and cursive, with a large initial 'C' and 'R'.



NAVIGATOR

Table des matières

INTRODUCTION 3

Un petit mot sur le chef et le nécessaire pour utiliser ce livre

SEL À FROTTER 14

Les mélanges d'épices de base pour nos recettes !



LE BBQ AMÉRICAIN 18

Le Best Of des recettes authentiques américaines pulled pork, brisket, beer can chicken, pastrami, quelques burgers et bien sûr les ribs !



LES RECETTES DU MONDE 80

Un concentré des grands classiques de la cuisine française, italienne, espagnole, cubaine,...



VEGGIE & SIDES 148

Quelques accompagnements authentiques de la cuisine américaine, mais aussi quelques plats 100% végétariens parce qu'on peut vraiment tout faire sur un BBQ à pellet !



LES DESSERTS 176

Les meilleurs desserts au BBQ. C'est toujours bon quand c'est fait maison !



REMERCIEMENTS 196

Mes remerciements et quelques adresses utiles.



Ce dont vous aurez besoin pour utiliser ce livre

Je vous rassure de suite, vous n'aurez pas besoin de beaucoup de matériel que vous n'avez déjà à la maison.

1. UN KIT DE MESURE EN CUPS:

Ce n'est pas vraiment une obligation, mais cela vous facilitera grandement la tâche. Ayant été formé aux USA, et ne lisant pratiquement que des livres de recettes américains, j'ai pris l'habitude de tout faire en cups, tablespoons, teaspoons,... Lorsque je parle de c.à.s. dans mes listes d'ingrédients, je parle en fait de tablespoon, Lorsque je parle de c.à.c., je parle en fait de teaspoon... Mes recettes sont simples et ne nécessitent pas la même précision qu'en pâtisserie gastronomique française, mais si vous voulez être vraiment précis(e), utilisez un kit de cups et de spoons. On en trouve à peu près partout pour quelques euros. Ci-dessous le tableau de conversion exact en métrique.



1 CUP	240 ML
1/2 CUP	120 ML
1/3 CUP	80 ML
1/4 CUP	60 ML
1 TBSP (1 C.À.S)	15 ML
1 TSP (1 C.À.C)	5 ML

2. DU PAPIER ALUMINIUM:

Essayez de trouver le papier aluminium le plus épais possible et le plus large possible. J'utilise de l'alu de 45cm de large.

3. DES RAVIERS EN ALUMINIUM:

Toujours utile ! Si vous avez un BBQ au gaz, le ravier en alu permettra de mettre des copeaux de bois au-dessus des brûleurs. Si vous avez un BBQ au charbon de bois, le ravier sera utile pour récupérer les graisses de cuisson pendant les longues cuissons de l'épaule, du brisket, des volailles,...

4. DES SACS DE CONGÉLATION REFERMABLES:

Si vous n'avez pas de sous-videuse, vous utiliserez des sacs de congélation refermables pour mariner certaines viandes.

5. DU MATÉRIEL DE CUISINE EN FONTE:

Ce n'est pas obligatoire, mais je vous conseille vraiment la fonte pour les cuissons au BBQ. La fonte est ce qu'il y a de plus pratique et efficace. Inusable et facile d'entretien, vos poêles et casseroles en fonte vous suivront toute votre vie. Je vous recommande au moins une poêle de 25cm de diamètre (10 pouces) qui servira aussi de plat à tarte, et un Dutch oven pour tous les plats mijotés.

6. UN GANT DE PROTECTION HAUTE TEMPÉRATURE:

Beaucoup de mes recettes nécessitent de manipuler des poêles et autres casseroles sur le BBQ. Je ne peux que vous recommander de vous procurer au moins un gant de protection haute température pour vos protéger vos mains des brûlures.

7. UN SMOKE TUBE:

Si votre BBQ n'est pas équipé d'une chambre de fumage à froid et que vous souhaitez réaliser les recettes de fumage

à froid, vous aurez besoin d'un tube de fumage. Ces tubes micro-perforés permettent de fumer viandes, poissons, fromages, etc. sans avoir à allumer votre BBQ. Ils utilisent les mêmes pellets que votre BBQ, donc vous avez un choix énorme d'essences à votre disposition. Mais en plus du fumage à froid, vous pouvez aussi utiliser les tubes de fumage pour ajouter de la fumée pendant vos cuissons à chaud.

8. DU PAPIER BOUCHER:

Si vous voulez réaliser un vrai brisket, vous aurez besoin de papier boucher. Rien ne peut remplacer ce papier pour le Brisket.

4. DES SACS DE CONGÉLATION REFERMABLES:

Si vous n'avez pas de sous-videuse, vous utiliserez des sacs de congélation refermables pour mariner certaines viandes.

Les variétés de pellet

Les pellets sont faits à partir de 100% de sciure de bois compressée, sans aucun additif. Il existe soit des saveurs uniques comme le pommier, le cerisier, etc; et des blends qui sont des mélanges d'essences différentes comme le «fruit wood» qui est un mélange de cerisier, de pommier et d'érable. Mais même les pellets de saveur unique sont parfois mélangés à des bois neutres pour une question de consistance de combustion. Tous les bois ne brûlent pas de la même manière. Vous aussi, vous pouvez créer vos propres mélanges afin d'obtenir une saveur unique mais différente de ce que l'on trouve dans le commerce. Si vous souhaitez voir comment les pellets sont fabriqués, scannez le code QR.



	BŒUF	PORC	VOLAILLES	POISSONS	AGNEAU	GIBIER	PÂTISSERIE	COLD SMOKING
HÊTRE	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✓
CHÊNE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗
POMMIER	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✓	✓
CERISIER	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✓
HICKORY	✓	✓	✓	✗	✓	✓	✗	✗
CLASSIC HARDWOOD	✓	✓	✓	✗	✓	✓	✗	✗
MESQUITE	✓	✓	✓	✗	✗	✓	✗	✗
COMPETITION BLEND	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
FRUIT HARDWOOD	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓	✓
WHISKY BARREL	✓	✓	✓	✗	✓	✓	✗	✓
CHARBON	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Méthodes de cuisson sur un BBQ à pellet

Sur un BBQ à pellet de chez Dansons, que cela soit un Pit Boss ou un Louisiana Grills, il existe 8 méthodes de cuisson. Les 4 méthodes les plus utilisées seront le fumage, le grill, le baking et le brasing. Les autres méthodes sont plus ou moins dérivées des 4 premières.

LE FUMAGE:

Yeah! Impossible de parler d'un barbecue à un américain, sans parler du fumage (smoking). C'est LA technique de cuisson par excellence pour les ribs, l'épaule de porc effilochée (pulled pork), le fameux brisket, les poulets cuits sur canette de bière, et toutes les grosses pièces de viande en général...

A vrai dire, quand vous parlez de barbecue à un américain, il pense au fumage. Et ce que nous appelons couramment barbecue, ils appellent cela le 'grill'. Les aliments ne sont jamais en contact direct avec la source de chaleur.

Le fumage à chaud se fait entre 80°C et 140°C, mais nous fumerons à chaud à 110°C généralement.

Le fumage à froid consiste à fumer les poissons, viandes, charcuteries, fromages et arachides à des températures inférieures à 30°C. Nous utiliserons un accessoire pour pouvoir fumer de la sciure ou des pellets sans alumer le BBQ. Certains modèles permettent d'ajouter un élément au BBQ (smoke box) et de fumer à froid tout en allumant le BBQ.

LA SAISIE (CUISSON DIRECTE)

Est la plus connue de tout le monde puisque, comme son nom l'indique, elle consiste à placer directement la viande au-dessus de la source de chaleur. C'est aussi la plus com-

pliquée à maîtriser parce que l'intensité de la chaleur provoque généralement le dessèchement des aliments. Nous parlons de températures de plus de 200°C. Les aliments cuisent principalement par radiation.

Nous utiliserons ce type de cuisson pour colorer une viande sans la brûler par exemple. Les BBQ Dansons sont tous équipés d'une trappe (sear plate) que vous pouvez glisser pour l'ouvrir et qui permet de griller vos viandes directement au-dessus de la flamme du brûleur, comme si vous étiez au-dessus des braises d'un BBQ à bois ou au charbon de bois.

LE GRILL:

Le grill est identique à la saisie, si ce n'est que nous n'allons pas ouvrir la trappe pour accéder à la flamme. Nous allons simplement griller les aliments sur une grille très chaude mais hors de la flamme pour qu'ils ne brûlent pas. Par exemple les légumes seront grillés hors de la flamme.

LE CHAR-GRILLING:

Le Char-Grilling est utilisé lorsque nous souhaitons réellement griller une viande directement au-dessus de la flamme, mais avec une intensité maximale pour croûter (noircir) la viande. Certaines personnes (dont je fais partie) adorent ce petit goût de brûlé sur le gras d'une belle entrecôte par exemple.

LE BAKING:

Vous utilisez ici votre BBQ comme un four. La trappe est forcément fermée. C'est grâce à ce mode que nous allons faire des pizzas, du pain, de la pâtisserie,...Ce qu'il y a de génial, c'est justement de retrouver ce goût de bois! Quoi de mieux qu'une pizza cuite au véritable feu de bois?

BRAISER

Le Braising utilise à la fois une cuisson sèche et ensuite le mijotage dans un liquide. On commence généralement par saisir une viande en cuisson directe pour la colorer, et ensuite on la cuit lentement dans une casserole dans un bouillon par exemple. Mais on peut aussi commencer en fumant une viande avant de la mijoter. C'est d'ailleurs ce que nous ferons avec la recette Coq au Vin.

LE RÔTISSAGE:

Il s'agit ici de cuire les viandes pendant de longues périodes à haute température. Par exemple le poulet grillé du dimanche. Un des avantages du BBQ à pellet est que vous n'avez pas besoin de broche pour rôtir une pièce de viande parce que c'est la chaleur qui tourne autour de votre viande, comme dans un four à chaleur tournante.

LE BBQ:

En mode BBQ, on fume les aliments mais à des températures supérieures à 140°C, pendant de longues périodes.

LES MÉTHODES MIXTES:

Pour une même cuisson, nous pouvons faire appel à plusieurs méthodes. Par exemple le **Reverse Sear** consiste à fumer un pièce de viande pendant un certain temps pour lui donner le goût de fumé, et ensuite la saisir très rapidement pour avoir une belle croûte.

pour avoir une bonne combustion. Il faut aussi veiller à ce qu'il n'y ait pas de graisses qui s'accumulent dans le fond de la cuve parce qu'elles pourraient s'enflammer et provoquer un incendie et rendre votre BBQ inutilisable.

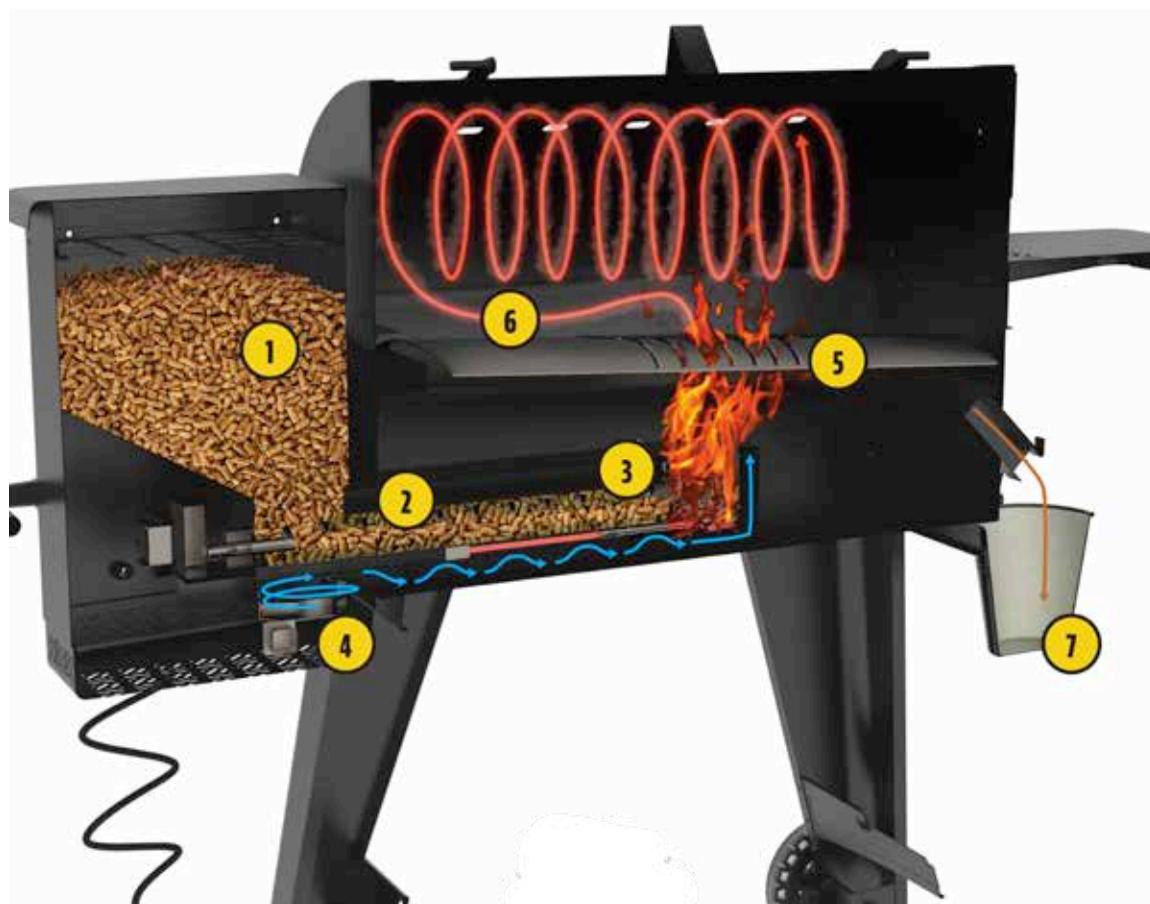
Les grilles doivent toujours être propres, ainsi que la tôle qui protège le fond du BBQ. Pour les nettoyer, je vous conseille, après avoir terminé vos cuissons, de faire chauffer le BBQ au maximum pendant quelques minutes pour que tous les résidus de cuisson sur les grilles soient carbonisés. Il suffit alors de brosser les grilles avec une brosse en fer. Vous pouvez aussi les dégraisser régulièrement avec un bon dégraissant et puis les rincer à l'eau chaude. La tôle intérieure du BBQ doit être nettoyée à la brosse le plus souvent possible et les graisses doivent être évacuées.



Le nettoyage de mon BBQ à pellet

Comme pour tous les BBQ, si vous voulez tirer le maximum de votre BBQ à pellet, il faut le maintenir en parfait état en permanence. Il faut aussi que les pellets soient stockés dans un endroit sec. Des pellets humides vont gonfler et risquent de créer un bouchon dans la vis sans fin. Pour nettoyer votre BBQ, toutes les 3 ou 4 cuissons, vous passez simplement un coup d'aspirateur dans le cendrier et dans le bas de la cuve. Il faut impérativement veiller à ce que les aérations ne soient pas obstruées par des cendres

Anatomie et fonctionnement d'un BBQ à pellet



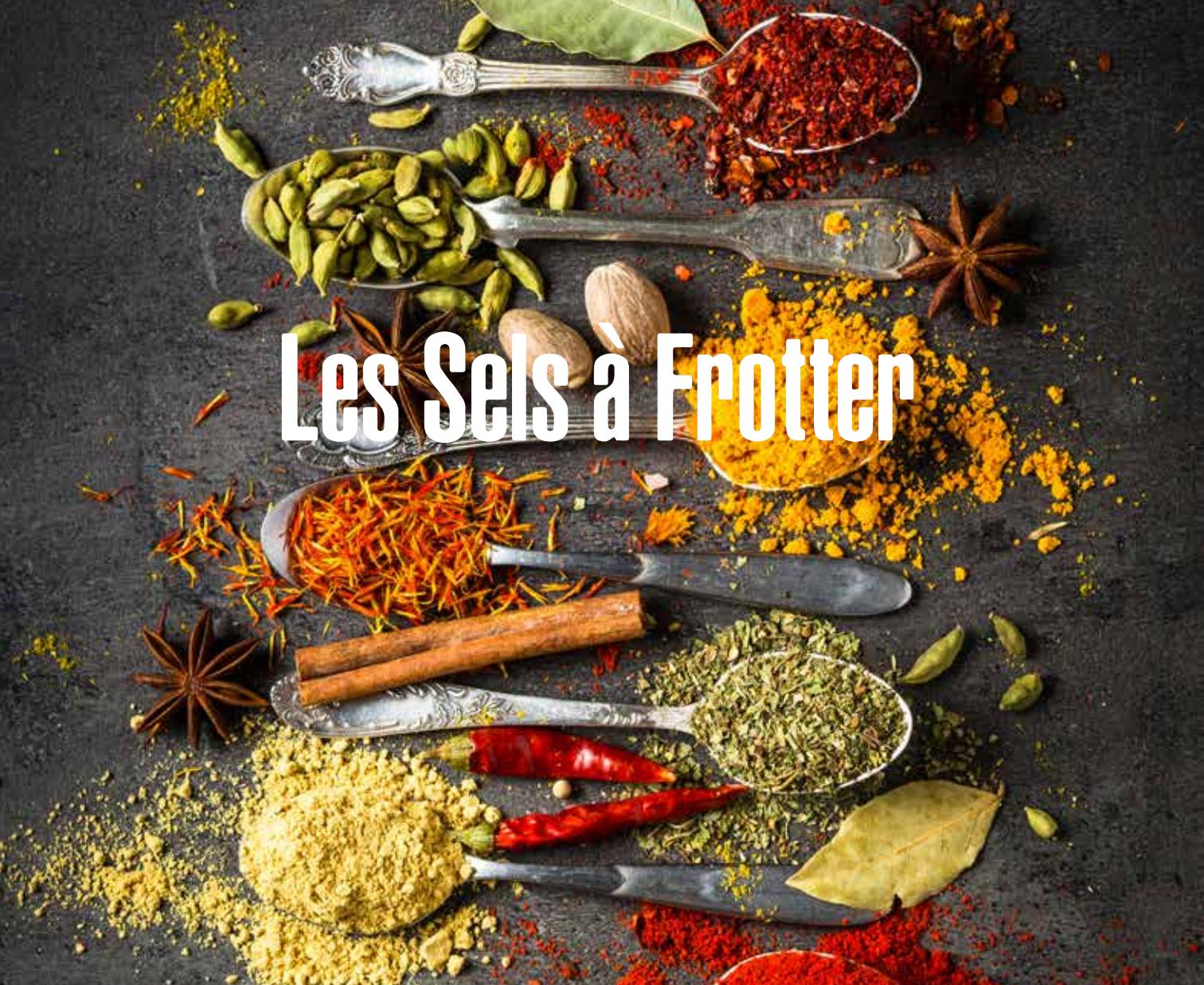
Anatomie

- | | | | |
|---|------------------------------|---|-------------------------------|
| ① | Réservoir à pellet | ⑤ | Paroi de séparation et trappe |
| ② | Vis sans fin | ⑥ | Convection de la chaleur |
| ③ | Bougie d'allumage et brûleur | ⑦ | Récupérateur de graisses |
| ④ | Ventilateur | | |

Fonctionnement

Le fonctionnement d'un BBQ à pellet est très simple:

1. Vous choisissez la température souhaitée sur le contrôleur.
2. La vis sans fin pousse du pellet dans le pot du brûleur.
3. La bougie d'allumage fait chauffer le pellet dans le pot du brûleur.
4. Le ventilateur souffle de l'air pour activer le feu et faire circuler la chaleur et les fumées.
5. Le contrôleur compare la température souhaitée avec la sonde de température du BBQ, et décide de donner l'ordre à la vis sans fin d'avancer pour donner plus de pellet ou de s'arrêter.
6. Le contrôleur vérifie très régulièrement la température et donne ses ordres en fonction pour la température soit la plus proche possible de la température demandée.



Les Sels à Frotter

Il existe deux types de marinades: les marinades liquides à base d'eau, d'huile ou de bière, de vin,...et les marinades sèches, les sels à frotter, que l'on appelle "Rubs" aux USA. Concrètement, les sels à frotter sont des mélanges d'épices que l'on 'frotte' sur les viandes avant de les cuire. Ils donneront une dimension unique à vos viandes!

Griller un steak ou simplement une tranche de lard avec un des sels à frotter que je vous propose vous permettra de bien débuter et de vous rendre compte à quel point il est simple de faire quelque chose de vraiment différent ! Ces mélanges d'épices à base de sel étaient autrefois utilisés pour conserver la viande.

Les sels à frotter ont pour base commune le sel et le sucre

et, même si ils sont simples à préparer et à utiliser, ils doivent tout de même être bien équilibrés parce que trop de sucre dans le mélange brûlerait la viande, et trop de sel l'assécherait et créerait une croûte indésirable lors de la cuisson. Les sels à frotter ont l'avantage de conserver plusieurs mois au sec. Je les prépare donc en début de saison (mars-avril) et je les utilise jusqu'à l'automne.

Leur préparation est simple puisqu'il suffit de mélanger tous les ingrédients. Personnellement, j'utilise un tuperware qui me servira tout l'été. Je place tous les ingrédients dans le tuperware, je referme le couvercle, je secoue énergiquement pour mélanger et je conserve au sec.



Sel à frotter Classique

Je l'appelle le sel à frotter classique, simplement parce que c'est celui que j'utilise le plus. C'est le plus passe partout de toutes les recettes parce qu'il est parfait sur le porc, les volailles, le bœuf sur un train de côte fumée, et même sur les légumes !

Ingrédients

- 1 cup de cassonade brune
- 1 cup de sucre de canne ou de sucre blanc
- 3/4 cup de paprika doux
- 1/2 cup de sel fin
- 3 c.à.s. d'oignons en poudre
- 1/2 cup d'ail en poudre
- 1 c.à.c. de poivre de Cayenne
- 1 c.à.s. de poivre noir moulu
- 1 c.à.s. de cannelle

Préparation

Il suffit de mélanger tous les ingrédients. Il faut impérativement du paprika doux pour cette recette parce que vous utiliserez ce mélange pour beaucoup de recettes et le paprika normal est bien trop fort !

Sel à frotter Texas

Au Texas, c'est le bœuf qui est Roi. Bien souvent leur sel à frotter n'est rien d'autre qu'un mélange de sel, de poivre et d'ail.

Ingrédients

- 1/2 cup de fleur de sel
- 1/2 cup de poivre noir concassé
- 1/4 cup d'ail en poudre
- 1 c.à.s. de paprika

Préparation

Mélangez tous les ingrédients et conservez au sec.

Sel à frotter Agneau et Volailles

Ce rub est fait pour l'agneau en cuisson indirecte, mais il fonctionne bien aussi sur les volailles.

Ingrédients

- 2 c.à.s. de paprika doux
- 1/4 cup de sel fin
- 1/4 cup de sucre de cane
- 1/4 cup d'herbes de Provence
- 1/4 cup d'ail en poudre
- 1 c.à.s. de poivre noir moulu

Préparation

Mélangez tous les ingrédients et conservez au sec.

Sel à frotter Colombien

Ce mélange de sucre, d'épices, de café moulu et de chocolat semble un peu trop original au goût de chacun. C'est pourquoi je vous conseille de ne rien dire à vos invités et de leur faire la surprise! Personne ne sera déçu.

Ingrédients

- 1 cup de cassonade brune
- 3 c.à.s. rases de café moulu
- 1 c.à.s. de chocolat noir moulu (cacao)
- 1/3 cup de sel fin
- 1 c.à.s. d'oignons en poudre
- 2 c.à.s. à soupe d'ail en poudre
- 1 c.à.c. de poivre noir moulu
- 1 c.à.s. de chili powder
- 1 c.à.c. de cannelle
- 1 c.à.s. de cumin

Préparation

Il suffit de mélanger tous les ingrédients et conserver au sec.

Sel à frotter Créole

Dès qu'on parle de "Créole", on retrouve toujours deux ingrédients de base que sont le poivre de Cayenne et l'ail. Ce sel est parfait pour le poulet et les crevettes. Attention, ce sel est assez fort.

Ingrédients

- 1/2 cup de paprika doux
- 1/3 cup de sel fin
- 1 c.à.s. de chili powder
- 3 c.à.s. d'oignons en poudre
- 5 c.à.s. d'ail en poudre
- 1 c.à.c. de poivre de Cayenne
- 2 c.à.s. de poivre blanc
- 1 c.à.s. de cumin
- 1 c.à.s. d'origan séché

Préparation

Mélangez tous les ingrédients et conservez au sec.

Sel à frotter Compétition

Ce mélange est spécialement adapté aux ribs. Les ingrédients coûtent assez cher, mais c'est un super blend que j'ai appris à faire aux USA.

Ingrédients

- 1 cup de sucre de cane
- 1/4 cup de sel fin
- 1/2 cup de paprika fumé
- 1/2 cup de chili powder
- 2 c.à.s. de cumin moulu
- 2 c.à.s. de 3 poivres moulu
- 2 c.à.s. d'oignons en poudre
- 2 c.à.s. d'ail en poudre
- 1 c.à.c. de Cayenne
- 1 c.à.c. de curry de Madras

Préparation

Il suffit de mélanger tous les ingrédients et conserver au sec.

Sel à frotter Spécial Steak

A l'époque, quand un client commandait une viande grillée dans mon restaurant, j'utilisais le Montreal Steak Seasoning. Mais les quantités dont j'avais besoin étaient tellement importantes et les frais de transport depuis les USA tellement chers, que j'ai essayé de reproduire ce mélange. J'ai fini par m'approcher très fortement du produits d'origine.

Ingrédients

- 1 c.à.s. de paprika doux
- 1 c.à.s. de fleur de sel
- 1 c.à.s. d'ail en flocons
- 1 c.à.s. d'oignons en flocons
- 1 c.à.s. de flocons de piments
- 1 c.à.s. de coriandre en grains
- 1 c.à.s. de graines d'aneth
- 1 c.à.s. de poivre noir
- 1 c.à.s. de sucre de canne

Préparation

Le poivre noir, la coriandre et les graines d'aneth doivent être concasés, mais pas réduits en poudre. Mélangez tous les ingrédients et conservez au sec.

The background of the entire page is a close-up, slightly blurred image of the American flag, showing the stars and stripes in shades of red, white, and blue.

US BBQ

Ce que nous appelons BBQ, les américains appellent cela le grill. Le vrai BBQ, c'est l'art de cuire à basse température, pendant de longues heures (Low & Slow), en fumant les aliments par l'utilisation d'essences de bois variées.

Le Low and Slow

Basse température

Le Low and Slow ce n'est pas du grill, et ce n'est pas non plus du grill indirect, bien que les deux soient liés, parce qu'on travaille à des températures inférieures à 140°C, généralement entre 80 et 130°C

Il y a de nombreuses manières de cuire une protéine, mais la seule qui donnera une viande juteuse à l'intérieur tout en étant croustillante à l'extérieur, c'est au travers du Low & Slow.

Pour obtenir une viande plus goûteuse, plus juteuse et plus tendre, le Low & Slow est imbattable.

Un peu de chimie et de physique

1. Le muscle est composé de collagène, qui est lui-même composé de chaînes de protéines très difficile à casser.
2. Plus le muscle est sollicité par l'animal, plus il contient de collagène et plus la viande est dure...c'est pour cette raison que le filet pur est si tendre et que le steak est si dur.
3. Si le collagène est cuit trop rapidement (haute température), les protéines se "serrent comme des élastiques", donnant à la viande une texture dure. Mais si vous faites chauffer la viande à basse température pendant des heures et des heures, les chaînes de protéines se décomposent et permettent à l'eau d'y pénétrer.
4. Ensuite, il y a la graisse animale, composée principalement d'acides gras saturés qui sont étroitement liés. Chauffée lentement, cette graisse se transforme plus ou moins en liquide, et qui permet donc à la viande de rester juteuse.
5. Enfin, et c'est un grand bonus par rapport à la cuisson au grill, le bois contient de la lignite, très aromatisée et qui est absorbée par la viande cuite à basse température.

Avantages du Low & Slow

Le premier avantage du Low & Slow, c'est que c'est la méthode de cuisson la plus simple et accessible à tout le monde! Pour autant que l'on arrive à maintenir une température constante dans le BBQ. "Temperature is the Key" disent nos amis américains! Mais avec les BBQ à pellet, ce n'est plus un problème puisque c'est le contrôleur du BBQ qui gère cette partie !

La cuisson en Low & Slow est accessible aux débutants simplement parce que cette cuisson pardonne beaucoup les erreurs. On n'est pas à 5 minutes quand il s'agit de ribs, de poulet, de grosses pièces de viandes, parce que la température à l'intérieur du BBQ, est proche de la température de cuisson souhaitée. Sur un grill, la chaleur est tellement intense que l'on a que quelques secondes de marge d'erreur entre la cuisson parfaite, et la cuisson ratée.

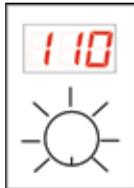
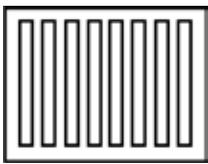
Le problème du Low & Slow, c'est qu'on devient rapidement addict à ce type de cuisson. Une fois qu'on a goûté une simple saucisse cuite fumée chaud, on ne veut tout simplement plus en manger d'autres. Idem pour les volailles, croustillantes à l'extérieur et excessivement juteuses à l'intérieur... Vous n'aurez plus jamais envie de manger un poulet grillé, sec et dont la mâche ressemble plus à du chewing-gum. Et bien sur les ribs dont la viande se détache toute seule des os ou le fameux brisket, véritable Saint-Graal du BBQ.

Pulled Pork

L'effilochée de porc est certainement une des recettes plus représentatives du BBQ américain. On la retrouve à peu près partout dans le sud des USA. Extrêmement simple à réaliser quand on a le bon produit!

INGRÉDIENTS

- 1 épaule de porc, désossée ou pas, découennée mais non dégraissée
- 1 poignée de sel à frotter classique (p.15)



Etape 1

Appliquez une bonne dose de sel à frotter classique sur toute la surface de la viande et laissez reposer 4 heures au frigo.

Etape 2

Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte, trappe fermée 110°C (225°F.) Prévoyez un récipient d'eau froide que vous placerez en-dessous de la viande pendant toute la cuisson. Cela aidera à garder une humidité constante dans le BBQ et à récupérer les graisses qui tomberont pendant la cuisson.

Etape 3

Déposez l'épaule sur la grille du BBQ et fermez le couvercle. Après 4 heures de cuisson, emballez fermement l'épaule dans du papier aluminium et remettez l'épaule dans le BBQ pour 4 heures de plus.

Etape 4

Insérez la sonde de température dans l'épaule. La température doit être de 95°C (203°F) pour que la viande soit parfaite pour être effilochée. Sortez la viande du BBQ et laissez-la reposer 1 heure avant de l'effiloche.



Pulled Pork Tacos

Partout dans le sud et le sud-ouest des USA, vous trouverez des restaurant mexicains ou Tex-Mex, et un nombre incalculable de food trucks qui vendent des tacos parfois pour 1 ou 2 dollars. Aux USA vous arriverez à trouver du vrai fromage mexicain, le Cojita, mais pas en Europe, mais vous pourrez le remplacer par de la feta.

INGRÉDIENTS

- Des tacos (crêpes de maïs)
- 150gr par personne de pulled pork (page 20)
- 100 gr de Cojita cheese ou de Feta grecque
- Du Pico de Gallo
- De la crème épaisse
- un bouquet de coriandre
- en option: de la sauce de piment Chipotle en Adobo

Pico de Gallo :

- 2 tomates bien fermes
- 1 oignon
- 1/2 avocat
- 1/2 tasse de coriandre fraîche
- 1 piment Jalapeño
- 1 citron vert
- 1 c.à.s. de sucre
- 1 c.à.s. de piment Chipotle en Adobo

Etape 1

Coupez les tomates, l'avocat, la coriandre, le piment Chipotle en Adobo, le piment Jalapeño et l'oignon en petits morceaux. Pressez le citron vert et ajoutez le jus aux légumes. Mélangez et laissez reposer au frais.

Etape 2

Si vous faites du pulled pork pour cette recette, reportez-vous à la page 20. Si vous utilisez du pulled pork déjà cuit, réchauffez-le, à couvert dans un plat allant au micro-ondes pendant 3 minutes. Vous pouvez éventuellement ajouter du jus de pomme pour qu'il ne soit pas sec.

Etape 3

Au moment de servir, réchauffez vos tacos au micro-ondes 20 secondes et dressez-les en commençant par le pulled pork, puis le Pico de Gallo, quelques feuilles de coriandre et le fromage. Terminez par la crème épaisse et quelques gouttes de jus de citron vert.



Smokehouse Sandwich

Le Smokehouse Sandwich est un grand classique dans le sud des USA. Très simple à réaliser, il nécessite cependant beaucoup de temps puisque l'épaule de porc est fumée pendant 13 heures au moins au BBQ. L'avantage est que le pulled pork conserve et supporte très bien la congélation. Mais il ne sera jamais meilleur qu'à la sortie du BBQ !

Etape 1

Faites toaster les pains buns et l'effilochée. Le mieux est évidemment de prendre le pulled pork directement sur l'épaule à la sortie du fumoir. Mais si vous devez la réchauffer, vous pouvez le faire au micro-ondes.

Etape 2

Placez une tranche de cheddar sur le pain et faites la fondre 1 minute au four. Ajoutez une belle quantité d'épaule effilochée, de la sauce BBQ, l'équivalent de 2 ou 3 c.à.s. de cole slaw et le tour est joué !

Certaines personnes ajoutent en plus des oignons au vinaigre, des cornichons, etc... moi je dis "keep it simple" !

ASTUCE

Le micro-onde ayant tendance à dessécher la viande, ajouter un peu de jus de pomme ou du jus de raisins sur la viande, ainsi que de la sauce BBQ. Couvrez aussi pour conserver l'humidité.

Ingédients

- 1kg de pulled pork (p.20)
- 4 pains buns toastés
- 4 belles tranches de cheddar de qualité
- De la Cole Slaw (p.149)
- De la sauce BBQ (p.149)

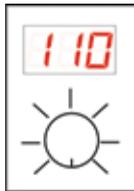
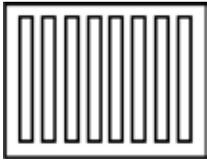


Hot Links

Oui je sais, vous devez vous demander ce qu'il y a d'intéressant à faire de la saucisse au BBQ...Et pourtant, une fois que vous aurez mangé une saucisse fumée à chaud, vous ne voudrez plus jamais manger de saucisse grillée. Aux USA, et principalement au Texas, les pitmasters préparent des "hot links". Ils font leurs saucisses eux-mêmes en utilisant du bœuf, du porc, du veau, de nombreuses épices, du fromage et de la bière. Les meilleures hot links que j'ai eu l'occasion de manger, c'est chez Barrel Q n°1 à Lynchburg (Tennessee). Si un jour vous avez l'occasion d'aller visiter la distillerie Jack Daniel's®, ce champion du monde de BBQ se trouve à 100 mètres à peine du General Store, sur la place de Lynchburg. Vous ne trouverez pas de hot links prêtes à être fumées en Europe, mais vous pouvez déjà vous faire la main avec des saucisses de Toulouse ou des saucisses italiennes. Hormis le goût fumé que l'on obtient, ce qui rend la saucisse fumée à chaud si bonne, c'est le fait qu'à basse température, la membrane (le boyau) n'éclate pas. La graisse et les jus restent emprisonnés dans la saucisse, la rendant super juteuse à l'intérieur et croquante à l'extérieur.

Ingrédients

- 4 saucisses de Toulouse



Préparation

Allumez votre BBQ à 110°C (225°F), trappe fermée.

Une fois que le BBQ est chaud, déposez les saucisses sur la grille du BBQ. Laissez fumer environ 40 minutes.



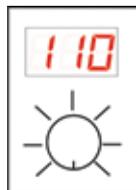
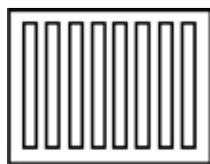
Chicken Lollipops 2 ways

INGRÉDIENTS

- 12 pilons de poulet
- 1 cup de sauce BBQ de votre choix
- ½ cup de rub classique
- 1 cup de sauce piquante « Frank's Red Hot » ou « Louisiana Hot »
- 50 gr de beurre
- Quelques branches de céleri

POUR LA SAUCE AU BLEU:

- ½ cup de mayonnaise
- ½ cup de crème épaisse
- 100gr de fromage bleu type Roquefort ou autre



Etape 1

Préparez les sucettes de poulet en incisant la peau avec un couteau très tranchant ou une paire de ciseaux tout autour de l'articulation. Découpez tous les ligaments et retirez la peau de l'articulation. Poussez la chair et la peau vers le bas du pilon.

Etape 2

Dans un sac congélation, placez 6 pilons et versez ½ cup de sauce piquante. Fermez le sac et massez bien les pilons pour qu'ils soient enrobés. Placez le sac au frigo pour la nuit.

Etape 3

Saupoudrez les 6 autres pilons de sel à frotter et mettez-les au frigo aussi.

Etape 4

Allumez votre BBQ à 110°C (225°F), trappe fermée. et placez les pilons sur la grille. Fermez le couvercle du BBQ et laissez cuire environ 1 heure. Pendant que le BBQ chauffe, faites fondre le beurre dans une petite casserole et ajoutez ½ cup de sauce piquante. Mélangez.

Etape 5

Avec un pinceau, caramélisez les pilons avec le rub de sauce BBQ, et les pilons « Buffalo » avec le mélange beurre/sauce piquante. Laissez-les caraméliser 10 minutes.

Pour la sauce au bleu, il vous suffit de mélanger la mayonnaise, la crème épaisse et le fromage. Les Buffalo wings sont habituellement servies avec des morceaux de céleri, donc vous pouvez aussi en prévoir pour les lollipops.



Surf & Turf

INGRÉDIENTS

- 4 beaux steaks ou entrecôtes au choix
- 4 queues de homard
- Huile en spray
- Sel/poivre

POUR LA SAUCE STROMBOLI :

- 200 ml de crème liquide
- 50 ml de Cognac
- 2 c.à.s. de concentré de tomate
- 200 gr de champignons blancs
- 1 pincée de piment de Cayenne
- 1 gousse d'ail
- 1 c.à.s. de beurre
- 1 c.à.c. de sucre



Etape 1

Préparez la sauce Stromboli : émincez les champignons et la gousse d'ail. Faites fondre le beurre dans une petite casserole, ajoutez les champignons émincés et l'ail. Lorsque les champignons ont perdu presque toute leur eau, déglacez avec le Cognac. Ajoutez la crème, le piment de Cayenne, une pincée de sel, le sucre et le concentré de tomates. Mélangez et gardez au chaud.

Etape 2

Allumez votre BBQ pour une cuisson directe, trappe ouverte, thermostat au maximum. Huilez les steaks et les queues de homard. Salez avec de la fleur de sel.

Etape 3

Déposez la viande sur la grille, directement au-dessus des flammes. Retournez-la toutes les minutes. Lorsque la viande est bien colorée éloignez-là des flammes, insérez la sonde de température dans le côté le plus épais.

Etape 4

Grillez les queues de homard au-dessus de la flamme du BBQ, environ 2 minutes de chaque côté. Éloignez-les des flammes et fermez le couvercle du BBQ. Attendez que la température interne de la viande atteigne 130°F (54°C) pour une cuisson saignante.

Etape 5

Sortez la viande et les queues de homard du BBQ. Dressez vos assiettes avec la viande, le homard et la sauce.







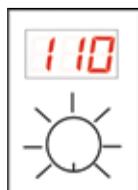
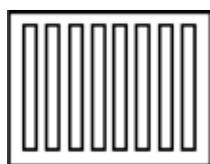
Ribs !

Il y a mille manières de faire des ribs...Bouillis, grillés, en cocotte, à la bière, au Dr.Pepper, aigredoux, piquants, sucrés, salés, à l'ananas, au miel, à la pomme, à l'abricot, au poivre, et chaque région des USA à sa propre spécialité de Ribs! Mais dans le berceau du BBQ américain, on les fait fumer, et on les sert soit secs (Memphis Style), soit caramélisés (Kansas City Style).

Ribs Kansas City Style

Ingrédients

- 4 trains de ribs (baby back ribs)
- 1 cup de sel à frotter classique (p.15)
- 1 cup de sauce BBQ (p.149)
- 1 vaporisateur
- 1 cup de vinaigre
- 1 cup d'eau
- 2 cups de jus de pomme
- 100 gr de beurre
- 100 gr de sucre de canne
- 1 flacon de sirop d'Agave



Etape 1

A l'aide d'un couteau à pointe ronde, enlevez la membrane qui se situe côté os sur toute la longueur des ribs. Cette membrane est imperméable et durcit pendant la cuisson, il faut donc la retirer.

Saupoudrez une bonne quantité de sel à frotter classique des 2 côtés du ribs, et appuyez bien à l'aide de vos mains pour que le sel pénètre la viande. Réservez au frais pendant 1 heure mais pas plus. Tout dépend de la quantité de sel qu'il y a dans le rub, mais avec celui-ci je déconseille plus d'une heure de marinade.

Etape 2

Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte, trappe fermée à 110°C (225°F). Une fois que le BBQ est chaud, placez les ribs sur la grille et fermez le couvercle.

Etape 3

Toutes les 15 minutes, ouvrez le BBQ et vaporisez un peu du mélange eau/vinaigre de cidre sur les ribs. Asseyez d'aller vraiment vite pour faire cela parce qu'à chaque fois que vous ouvrez le BBQ, la température descend. Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur de vos ribs. Il faudra certainement 2 heures pour que le ribs soit cuit.

Etape 4

Dès que la chair se rétracte un peu des os, utilisez une feuille d'aluminium doublée et déposez un peu de sucre de canne, quelques morceaux de beurre et un filet de sirop d'Agave. déposez le ribs, coté viande vers le bas, sur le mélange sucre/beurre. Aspergez le haut du ribs (côté os) avec votre mélange de jus de pomme et vinaigre et fermez fermement l'aluminium. Si jamais les os venaient à faire des trous dans l'aluminium, ajouter une feuille supplémentaire. Remettez les paquets de ribs dans le BBQ, os vers le haut et refermez le couvercle, toujours à 110°C pour une heure et demi de plus.

Retirez les ribs du BBQ et laissez-les encore reposer 15 minutes dans l'aluminium. Ouvrez les paquets et appliquez une fine couche de sauce BBQ sur les ribs à l'aide d'un pinceau. Replacez-les dans le BBQ pendant 10 minutes pour que la sauce caramélise un peu, et vous pouvez enfin servir !

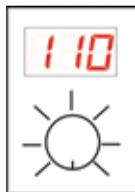
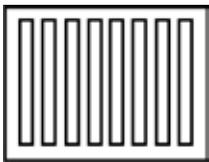


Simple but great ribs

Cette recette est la plus simple et la plus authentique pour les ribs. Juste quelques épices pour laisser le goût de la viande s'exprimer au maximum.

Ingrédients

- 4 trains de ribs (baby back ribs)
- 1 cup de sel à frotter Texas (p.15)
- 1 cup de sauce BBQ (p.149)
- 1 vaporisateur
- 1 cup de vinaigre de cidre
- 1 cup d'eau



Etape 1

A l'aide d'un couteau à pointe ronde, enlevez la membrane qui se situe côté os sur toute la longueur des ribs. Cette membrane est imperméable et durcit pendant la cuisson, il faut donc la retirer.

Saupoudrez une bonne quantité de sel à frotter Texas des 2 côtés du ribs, et appuyez bien à l'aide de vos mains pour que le sel pénètre la viande. Réservez au frais pendant 1 heure mais pas plus. Tout dépend de la quantité de sel qu'il y a dans le rub, mais avec celui-ci je déconseille plus d'une heure de marinade.

Etape 2

Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte, trappe fermée, thermostat à 110°C (225°F)

Etape 3

Placez les ribs dans le BBQ à 110°C, couvercle fermé pendant 4 à 6 heures. Toutes les 30 minutes, vaporisez un mélange de 50% d'eau et 50% de vinaigre de cidre.



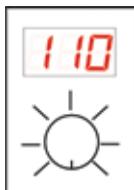
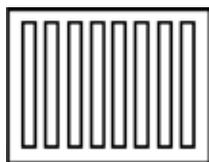
Ribs à la pêche

Ingrédients

- 4 pêches mûres
- 1 cup de nectar de pêches
- 1/3 cup de sauce BBQ au choix
- 2 trains de ribs
- 1 cup de sel à frotter

Pour les pêches

- 100 gr de beurre
- 40 gr. de sucre
- 1 c.à.c. de cannelle



Etape 1

Retirez la membrane du ribs en insérant délicatement un couteau à tête ronde entre l'os et la membrane. Soulevez délicatement la membrane et glissez vos doigts pour écarter la membrane sans la déchirer. saupoudrez un peu de rub des 2 côtés du ribs et massez gentiment pour faire coller le rub à la viande. Laissez reposer les ribs 1 heure au frigo.

Etape 2

Allumez votre BBQ pour un cuisson indirecte, trappe fermée à 110°C (225°F) et placez les ribs sur la grille. Laissez fumer pendant 2 heures à couvercle fermé

Etape 3

Sur une feuille de papier aluminium assez grande que pour pouvoir enfermer le ribs, posez quelques morceaux de beurre, et posez le ribs sur le beurre, os vers le haut. Arrosez le ribs d'un peu de nectar de pêches et emballez le ribs dans l'aluminium fermement. Remplacez les ribs dans le BBQ pendant 1h30 environ, côté os vers le haut.

Dans une petite casserole, faites réduire 1 cup de nectar de pêches avec 1/3 de cup de sauce BBQ jusqu'à obtention d'une consistance sirupeuse.

Etape 4

badigeonnez les ribs avec le sirop encore chaud et remplacez-les, sans l'aluminium dans le BBQ pour 10 minutes afin de faire caraméliser la sauce.

Pour les pêches, coupez-les en 2 et retirez le noyau. Mélangez le beurre, le sucre et la cannelle dans un bol. Ouvrez la trappe du BBQ pour griller en direct au-dessus de la flamme et augmentez la température à 260°C (500°F). Huilez les pêches. Lorsque la grille est bien chaude, placez les pêches, face ouverte sur la grille pour les marquer et retournez-les après 2 minutes. Versez 1 c. à.s. de beurre à la cannelle dans chaque pêche et refermez la trappe et le couvercle du BBQ. Laissez cuire 5 minutes à couvercle fermé.

Il ne vous reste plus qu'à servir !



Ribs d'agneau Lexington

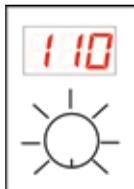
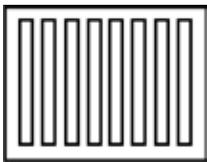
Lexington est une ville du Kentucky où l'agneau est roi.

Ingrédients

- 4 trains de ribs d'agneau
- Un vaporisateur contenant 50% d'eau et 50% de vinaigre de cidre
- 1 cup de rub spécial agneau (p.15)

Sauce Lexington

- 1 cup de vinaigre blanc
- ¼ cup de ketchup
- ¼ cup de sauce anglaise
- 1/3 cup de cassonade blonde
- 1 c.à.c. de flocons de piments
- 1 c.à.c. de poivre noir moulu



Etape 1

Préparez la sauce. Dans une petite casserole, mélangez tous les ingrédients et portez à ébullition. Diminuez le feu au minimum et gardez chaud.

Etape 2

Saupoudrez les ribs avec le rub et massez-les pour que les épices collent bien à la viande.

Etape 3

Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte, trappe fermée, thermostat à 110°C (225°F)

Etape 4

placez les ribs dans le BBQ à 110°C (225°F) pendant 4 heures environ. Toutes les 30 minutes, vaporisez un mélange de 50% d'eau et 50% de vinaigre de cidre.

A la fin de la cuisson, utilisez un pinceau pour appliquer une fine couche de sauce Lexington. Refermez le couvercle du BBQ pour 15 minutes, le temps que la sauce BBQ caramélise un peu.



Ribs de Bœuf

Vous connaissez tous les ribs de porc, mais avez-vous déjà essayé les ribs de bœuf? 7 à 8 heures de cuisson, un goût de bœuf super prononcé, si vous aimez la viande pour la viande, c'est ce qu'il vous faut.

Etape 1

1 heure avant de cuire, sortez les ribs du frigo et saupoudrez-les de sel à frotter Texas en massant bien le muscle pour que le rub pénètre.
Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte à 110°C, trappe fermée,

Etape 2

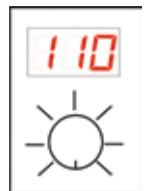
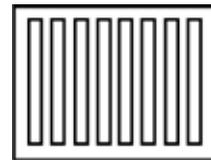
Lorsque le BBQ est chaud et stable, placez les ribs sur la grille du BBQ. Placez un récipient en alu avec de l'eau dans le fond du BBQ ou sur la grille pour humidifier la viande pendant la cuisson. Fermez le couvercle. Vous êtes parti pour 6 à 8 heures de cuisson, en fonction de l'épaisseur de la viande.

Si jamais les ribs sont vraiment maigres, vous pouvez les asperger de vinaigre de cidre toutes les heures aussi pour ne pas qu'ils sèchent, mais en principe, ceci n'est pas nécessaire.

Les ribs de bœuf se suffisent à eux-même, mais si vous souhaitez une sauce BBQ, utilisez plutôt une sauce style Texas (p.150)

Ingédients

- 4 ribs de bœuf
- Du sel à frotter Texas (p.15)





Texas Brisket

Le Brisket, c'est le Saint-Graal du BBQ américain. L'ultime et la plus difficile à cuire des pièces de viande. Mais attention! Si vous ne trouvez pas une viande vraiment grasse, ce n'est pas la peine de commencer parce que vous allez à coup sûr le rater. Autant brûler directement vos billets.

Le brisket, c'est la pointe de poitrine du bœuf. C'est un muscle extrêmement sollicité, et donc très ferme parce que bourré de collagène. Vous aurez aussi besoin de papier de boucher et d'un frigo box.

Etape 1

1 heure avant de cuire, sortez le brisket du frigo et taillez les plus gros morceaux de graisses pour ne laisser que 1 ou 2 mm de gras à la surface. Saupoudrez généreusement du rub Texas. Remplacez le brisket dans le frigo. Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte à 110°C (225°F), trappe fermée.

Etape 2

Lorsque le BBQ est chaud et stable, placez le brisket sur la grille du BBQ. Fermez le couvercle. Insérez la sonde au cœur de la partie la plus épaisse de la viande, et ne touchez plus à rien jusqu'à ce que la température de la sonde indique 63°C (145°F).

Etape 3

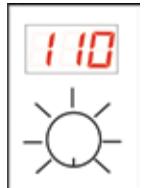
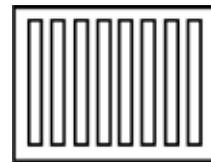
A 63°C (145°F), emballez fermement le brisket dans du papier boucher, et remettez-le dans le BBQ en fermant le couvercle avec la sonde de température. Vous devez maintenant attendre que la température à cœur atteigne 93°C (205°F). Il va y avoir une longue période pendant laquelle la température ne va plus grimper, c'est normal, ne vous inquiétez pas.

A 93°C (205°F), sortez-le du BBQ toujours emballé et laissez-le reposer 2 heures dans un frigo box hermétique fermé.

Il ne vous restera plus qu'à couper des tranches de brisket et à vous régaler !

Ingrédients

- 1 brisket de 3 à 6 kg
- 1 cup de rub Texas (p.15)







Pitmaster

Le Pitmaster concentre les plus belles spécialités de BBQ américain dans un Sandwich!
Pulled pork, saucisses et Brisket!

Ingrédients

- 4 pains buns
- 4 saucisses fumées (p.26)
- 800gr de pulled pork (p.20)
- 800gr de brisket (p.44)
- de la cole slaw (p.149)
- de la sauce BBQ (p.149)

Préparation

Toastez les pains buns soit à la poêle avec un peu de beurre, soit directement au-dessus de la flamme de votre BBQ.

Réchauffer les saucisses, le pulled pork et le brisket et dressez le burger en terminant par la cole slaw et la sauce BBQ.

Attention ! Ne réchauffez jamais le brisket au micro-ondes parce qu'il devient sec et caoutchouteux. Je vous conseille de le réchauffer au four, à 120°C, dans un plat avec un peu de bouillon de bœuf par exemple. Couvrez toujours le plat avec du papier aluminium pour conserver l'humidité.

Les saucisses peuvent être réchauffées au micro ondes ainsi que le pulled pork. Mais dans tous les cas, ajoutez un peu de liquide comme du jus de pomme, ou même un peu de vinaigre de cidre et couvrez le récipient pour ne pas que la viande sèche.



Pastrami & Reuben Sandwich

Une recette vraiment longue et qui nécessite beaucoup d'ingrédients. Mais ce pastrami est à tomber. Si vous avez déjà eu l'occasion d'en déguster chez Katz à New-York, vous savez de quoi je parle.

Ingrédients

- 1 corned beef de +/- 2 Kg (p.94)

POUR LE RUB

- 4 c.à.s. de poivre noir du moulin
- 2 c.à.s. de coriandre moulue
- 1 c.à.s. de cassonade
- 1 c.à.s. de paprika
- 1 c.à.s. d'ail en poudre
- 1 c.à.s. d'oignons en poudre
- 1 c.à.c. de moutarde en poudre

Etape 1

Reportez-vous à la page 140 et suivez les étapes 1 et 2 du corned beef. Le Pastrami est un corned beef épicé et fumé au BBQ.

Etape 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.

Etape 3

Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte à 110°C (225°F), trappe fermée. Lorsque le BBQ est chaud, placez le corned beef sur la grille du BBQ et insérez une sonde de température au coeur de la viande. Fermez le couvercle et laissez fumer jusqu'à ce que la température à coeur soit de 93°C. Laissez refroidir.

Etape 4

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.

Reuben Sandwich

Le Sandwich Reuben est une spécialité américaine qui ressemble à un croque monsieur, mais composé de pastrami, de gruyère, de choucroute et d'une sauce vinaigrette russe (mayonnaise, ketchup, raifort, épices). Le tout entre 2 tranches de pain de seigle et passé au four ou à l'appareil à croque monsieur.

Beer Can Chicken

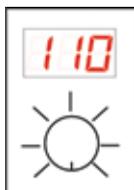
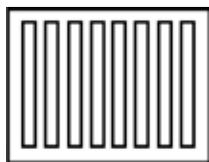
Vous aimez le poulet grillé? Moi non, je n'aime pas le poulet grillé ! Il est toujours trop sec et difficile à mâcher... Le poulet sur canette (Beer can chicken) est bien meilleur parce que sa chair est tendre et juteuse alors que la peau est croustillante! Et puis c'est tellement simple et original à faire !

Ingrédients

- 1 poulet de +/- 2 Kg
- 1 cup de sel à frotter au choix
- 1 canette de bière ou de soft (prenez une bière aux fruits si vous faites la sauce à la cerise)
- 1kg de p.d.t. grenailles
- quelques tomates cerises
- 1 oignon coupé en tranches

EN OPTION, UNE SAUCE À LA CERISE:

- 1 bocal de cerises cuisinées
- 100 gr de beurre bien froid
- 2 c.à.s. de miel liquide



Etape 1

Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte à 110°C (225°F), trappe fermée. Huilez légèrement le poulet pour que le rub colle bien. Saupoudrez le rub sur toute la surface du poulet. Ouvrez la canette de bière et videz la moitié dans une casserole.

Etape 2

Installez confortablement le poulet sur la canette de bière au milieu d'un plat ou d'une poêle en fonte et ajoutez les légumes que vous aurez préalablement huilé et assaisonné.

Lorsque le BBQ est à température, placez le plat sur la grille du BBQ et fermez le couvercle. La cuisson dure généralement entre 2 et 3 heures.

Etape 3

Si vous faites la sauce à la cerise, vous pouvez déjà faire chauffer la bière, les cerises préparées et le miel dans la casserole à feu doux. Après 1 heure 30 de cuisson du poulet, nous allons badigeonner un peu de cette sauce à l'aide d'un pinceau pour colorer le poulet, le caraméliser et lui donner tout son brillant.

Etape 4

Vérifiez la température du poulet en piquant la sonde profondément dans la poitrine jusqu'à l'os (mais sans toucher l'os). Le poulet sera cuit lorsque la température à cœur sera de 74°C.

Si le poulet est cuit, retirez-le du BBQ et terminez rapidement la sauce à la cerise en chauffant à feu vif. Dès que la sauce frémit, incorporez le beurre froid en morceaux tout en fouettant. C'est ce qu'on appelle 'monter la sauce'.



T-Bone Cow-Boy Butter

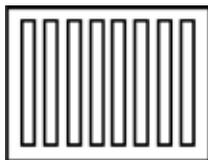
Ce beurre cow-boy est une vraie révélation avec un pièce de viande rouge comme le T-bone.

Ingrédients

- 4 T-bones d'au moins 3-4 cm d'épaisseur
- 125 gr de beurre pommade
- Le jus d'un citron
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 c.à.s. de cassonade blonde
- 2 c.à.s. de moutarde de Dijon
- 1 c.à.s. de raifort
- 1 pincée de piment de Cayenne
- 1 c.à.s. de persil haché
- 1 c.à.c. de sel
- 1 c.à.c. de poivre noir



+



Etape 1

Préparez le beurre cow-boy. Mélangez tous les ingrédients dans un bol. Si vous le souhaitez, vous pouvez rouler le beurre dans une feuille de Cellophane poir en faire un tronçon et le mettre au frigo. Le beurre conserve une dizaine de jours au frais.

Etape 2

Allumez votre BBQ pour une cuisson directe, trappe ouverte, thermostat au maximum. Huilez les T-bones et salez avec de la fleur de sel.

Etape 3

Déposez la viande sur la grille, directement au-dessus des flammes. Retournez-la toutes les minutes. Lorsque la viande est bien colorée, fermez la trappe, insérez la sonde de température dans le côté le plus épais et fermez le couvercle du BBQ. Attendez que la température interne de la viande atteigne 130°F (54°C) pour une cuisson saignante.

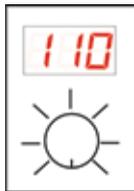
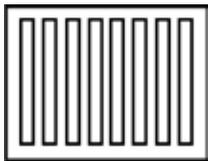


Côtes de porc farcies

Les côtes de porc fonctionnent très bien avec la pomme, le bourbon et le sirop d'érable. Si vous avez l'occasion d'avoir de belles côtes de porc ibériques, cela sera un must !

Ingrédients

- 4 grosses côtes de porc d'au moins 4 cm d'épaisseur
- 4 c.à.s. de rub au choix
- 100 gr de cranberries séchées
- 1 pomme coupée en fines tranches
- 15 cl de sirop d'érable
- 10 cl de bourbon au choix



Etape 1

Taillez une poche dans l'épaisseur des côtes de porc pour y farcir les cranberries et les tranches de pomme. Saupoudrez un peu de rub au choix de chaque côté des côtes.

Etape 2

Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte, trappe fermée, thermostat à 225°F (110°C). Posez les côtes de porc farcies sur la grille du BBQ et fermez le couvercle. Laissez fumer pendant 30 minutes.

Etape 3

Dans un bol, mélangez le sirop d'érable et le bourbon. Caramélisez les côtes de porc avec ce mélange au pinceau toutes les 10 minutes jusqu'à ce que la température à cœur de la viande soit de 160°F (70°C)

Pommes caramélisées

Videz le cœur et coupez simplement vos pommes en deux. déposez une c.à.c. de beurre dans chaque moitié. Assaisonnez de sel, poivre et une pincée de noix de muscade. Dépoez vos pommes sur la grille et badigeonnez du mélange érable/bourbon. Laissez cuire en même temps que la viande dans le barbecue.

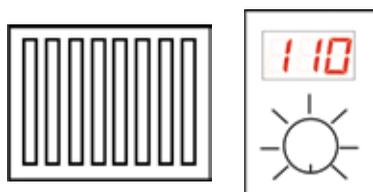


Filet de dinde pomme et érable

Une recette super sympa pour votre prochain repas de Thanksgiving.
Un filet de dinde fumé et caramélisé à la pomme et au sirop d'érable.

Ingrédients

- 1 filet de dinde
- 1/3 cup de sel à frotter au choix
- ½ cup de bourbon
- ½ cup de sirop d'érable



Etape 1

Saupoudrez le filet de dinde avec le rub, et laissez-le mariner au moins 4 heures au frais, toute la nuit idéalement

Etape 2

Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte, trappe fermée, thermostat à 225°F (110°C). Lorsque le BBQ est à température, placez le filet de dinde sur la grille et fermez le couvercle. Laissez cuire environ 1 heure 30 et insérez la sonde de température dans le filet.

Etape 3

Ouvrez le couvercle du BBQ et, à l'aide d'un pinceau, caramélisez le filet de dinde toutes les 10 minutes avec le mélange de jus de pomme et de sirop d'érable. Refermez le couvercle à chaque fois. vérifiez la température à cœur de la dinde. Une fois 74°C atteints, vous pouvez servir.

Chips de patate douce

Coupez simplement vos patates douces en tranches d'environ 2 mm d'épaisseur (pas besoin d'épélucher). Disposez-les sur une feuille de papier cuisson et salez-les. Ne les laissez pas se chevaucher. Enfournerez-les à 400°F (200°C) pendant 10 minutes et retournez-les. Laissez-les encore 10 minutes.



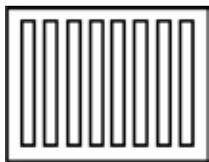


Dinde de Thanksgiving

N'ayez pas peur ! Ce n'est pas parce que c'est une pièce de viande énorme qu'elle est difficile à cuire ! Le repas idéal pour Thanksgiving ou Noël !

Ingrédients

- 1 dinde entière de 5 ou 6 kg
- 2 ou 3 cuillères de sel à frotter au choix
- 1 spray d'huile d'olive ou spéciale cuisson
- 500 gr de croutons
- 1 gros oignon haché
- 3 gousses d'ail
- 700 ml de bouillon de poule
- 1 pomme verte
- Une poignée d'herbes (persil plat, thym, romarin)
- 1 œuf battu
- 1 grosse tasse de céleri en morceaux
- 300 gr de chair à saucisse



Etape 1

Préparez la farce. Si vous la préparez sur le BBQ, ouvrez la trappe pour une cuisson directe et allumez le BBQ au maximum. Utilisez une poêle en fonte de préférence. Faites chauffer la poêle et versez 2 c.à.s. d'huile d'olive. Ajoutez la chair à saucisse. Lorsque la chair est presque cuite, ajoutez les oignons, le céleri et les pommes en morceaux. Mélangez pendant 2 ou 3 minutes et incorporez l'ail haché à la dernière minute. Coupez le feu. Et laissez refroidir quelques minutes.

Etape 2

Ajoutez le bouillon de poule, l'œuf battu, les croûtons et les herbes fraîches. Mélangez le tout. Sortez la dinde du frigo, retirez le cou si il est encore dans la dinde, et épongez-la avec du papier essuie-tout à l'intérieur comme à l'extérieur. Huilez légèrement la dinde avec l'huile en spray et appliquez une très légère couche de sel à frotter. Il faut très peu de sel à frotter parce qu'on veut juste donner une légère coloration à la peau pendant la cuisson. Massez bien les épices sur la peau de la dinde.

Etape 3

Diminuez la température du BBQ, trappe fermée, à 300°F (150°C). Farcissez l'intérieur de la dinde avec la farce. N'hésitez pas à presser un peu la farce pour qu'elle remplisse totalement l'intérieur. Liez les pattes de la dinde au-dessus de la farce. Placez enfin la dinde dans le BBQ et fermez le couvercle.

Etape 4

Après une heure de cuisson environ, ouvrez le BBQ et vaporisez un peu d'huile en spray sur la dinde. Répétez l'opération toutes les heures jusqu'à ce que la dinde ET la farce atteignent une température à cœur de 165°F (74°C).

Blue Cheese Burger

N'ayez pas peur du fromage bleu, on en mélange une petite partie à la viande avant de cuire, pour qu'il fonde dans le hamburger et pendant la cuisson.

Ingrédients

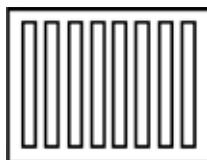
- 4 burgers de 200 gr de bœuf 70/30
- 300 gr de roquefort ou de fromage bleu au choix
- 4 pains bun
- 4 belles tranches de bacon
- Salade et tomates en tranches
- Du ketchup

VARIANTE AVEC DES OIGNONS CONFITS:

- 2 oignons rouges
- 2 c.à.s. de beurre ou d'huile
- 10 cl de vinaigre de vin rouge
- 2 c.à.s. de sucre



+



Etape 1

Allumez votre grill pour une cuisson directe, trappe ouverte, thermostat au maximum. Mélangez un peu de fromage à la viande, et formez une boule. Aplatissez la boule avec le plat de votre main pour former un disque d'environ 10 cm de diamètre, et de 2 bons centimètres d'épaisseur.

Etape 2

Quand le BBQ est bien chaud, placez vos burgers au-dessus sur la grille, directement au-dessus de la flamme. Après 2 minutes, retournez les burgers et déposez une tranche ou des morceaux de fromage sur chacun d'eux. Placez une tranche de bacon sur le fromage, posez les pains sur la grille. Fermez la trappe et le couvercle du BBQ pour que le fromage fonde et que la viande continue de cuire uniformément pendant 2 minutes.

Etape 3

Retirez les pains, et dressez la salade, les tomates, le burger avec le fromage et le bacon. Un petit peu de ketchup et le tour est joué.

La confiture d'oignons rouges

J'adore les oignons frais avec le roquefort et le ketchup, je trouve que cela apporte vraiment quelque chose.

Une confiture d'oignons est aussi un must, alors voici la recette: Dans une petite casserole faites fondre le beurre et cuisez les oignons à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajoutez le vinaigre de vin rouge et le sucre et laissez confire à feu doux pendant 10 minutes.

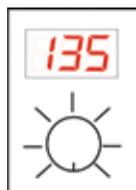
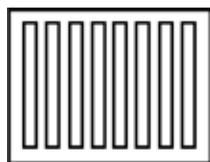


Buffalo Burger

Vous avez sans doute déjà mangé des Buffalo Wings? Hé bien voici la version burger de cette superbe recette !
A essayer rapidement !

Ingrédients

- 2 gros filets de poulet
- 120 gr de roquefort ou de fromage bleu au choix
- 4 pains bun
- Quelques feuilles de céleri
- Salade, oignons et tomates en tranches
- 1/2 cup de beurre
- 1 c.à.s. de vinaigre
- 1 pincée d'ail en poudre
- 1 bouteille de hot sauce, idéalement la Frank's Red Hot ou Louisiana Hot ou encore la Texas Pete.



Etape 1

Faites fondre le beurre et ajoutez le vinaigre, l'ail en poudre et le contenu de la bouteille de hot sauce. Portez à ébullition et coupez le feu. Laissez refroidir. Coupez vos filets de poulet en 2 dans le sens de la longueur. Faites-les mariner 2 heures dans la sauce.

Etape 2

Allumez votre grill pour une cuisson indirecte, trappe fermée, thermostat à 275°F (135°C). Egouttez les filets de poulet et déposez-les sur la grille du BBQ. Fermez le couvercle et laissez-les cuire 30 minutes. 2 minutes avant de servir, placez les pains buns sur la grille.

Etape 3

Retirez les pains, et dressez la salade, les tomates, les oignons et enfin le poulet. Terminez avec le blue cheese et quelques feuilles de céleri.



Classic Bacon Burger

Le grand classique américain!

Ingrédients

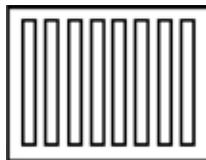
- 4 burgers de 200 gr de bœuf 70/30
- 4 belles tranches de cheddar maturé
- 4 belles tranches de bacon
- 1 gros oignon émincé
- Salade et tomates en tranches
- Du Ketchup
- Du sel à frotter au choix

EN OPTION:

- De la moutarde américaine
- Des rondelles de pickles aigres-doux



+



Etape 1

Allumez votre grill pour une cuisson directe, trappe ouverte, thermostat au maximum. Formez une boule avec la viande. Aplatissez la boule avec le plat de votre main pour former un disque d'environ 10 cm de diamètre, et de 2 bons centimètres d'épaisseur.

Etape 2

Quand le grill est bien chaud, placez vos burgers au-dessus sur la grille, directement au-dessus de la flamme. Après 2 minutes, retournez les burgers et déposez une tranche ou des morceaux de fromage sur chacun d'eux. Placez une tranche de bacon sur le fromage, posez les pains sur la grille. Fermez la trappe et le couvercle du BBQ pour que le fromage fonde et que la viande continue de cuire uniformément pendant 2 minutes.

Etape 3

Retirez les pains, et dressez la salade, les tomates, le burger avec le fromage et le bacon. Un petit peu de ketchup et le tour est joué.



California Burger

Ingrédients

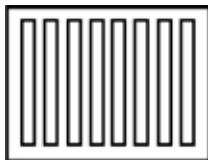
- 4 gros onion rings (p.151)
- 4 burgers de 200 gr de bœuf 70/30
- 4 buns de qualité
- Salade et tomates en tranches
- 4 belles tranches de cheddar mûré
- Du sel à frotter classique (p.15)
- de la sauce California

SAUCE CALIFORNIA:

- 1 cup de mayonnaise
- 1/4 cup de cassonade
- 1/4 cup de vinaigre de vin rouge
- 1/4 cup de ketchup



+



Etape 1

Préparez la sauce en mixant tous les ingrédients au blender.
Préparez les onion rings (voir page 18)

Etape 2

Allumez votre grill pour une cuisson directe, trappe ouverte, thermostat au maximum. Formez une boule avec la viande. Aplatissez la boule avec le plat de votre main pour former un disque d'environ 10 cm de diamètre, et de 2 bons centimètres d'épaisseur.

Etape 3

Quand le grill est bien chaud, placez vos burgers au-dessus sur la grille, directement au-dessus de la flamme. Après 2 minutes, retournez les burgers et déposez une tranche ou des morceaux de fromage sur chacun d'eux. Placez une tranche de bacon sur le fromage, posez les pains sur la grille. Fermez la trappe et le couvercle du BBQ pour que le fromage fonde et que la viande continue de cuire uniformément pendant 2 minutes.

Etape 4

Retirez les pains, et dressez la salade, les tomates, le burger et l'onion ring. Un petit peu de sauce California par dessus et bon appétit.



Bratwurst Hot-Dog

Ingédients

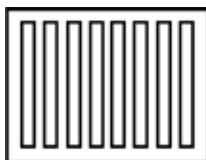
- 4 Saucisses au choix
- 2 oignons
- 4 pains à hot dog
- 50 gr de beurre
- 1 cup de bière
- De la moutarde
- 1 gros cornichon coupé fin
- Des piments au vinaigre (Jalapeños ou Banana pepper)

EN OPTION:

- Du ketchup, de la choucroute, des oignons secs, du fromage,...



+



Etape 1

Allumez votre BBQ et faites fumer les saucisses pendant 40 minutes à 110°C (225°F)

Etape 2

Retirez les saucisses du BBQ et ouvrez la trappe pour une cuisson directe au-dessus de la flamme. Augmentez la température du BBQ à 200°C. Faites fondre le beurre dans une casserole en fonte, coupez et ajoutez les oignons. Faites cuire les oignons jusqu'à ce qu'ils soient dorés et translucides.

Etape 3

Ajoutez la bière avec les oignons, ensuite les saucisses et laissez réduire un maximum.

Etape 4

Il ne vous reste qu'à dresser les hot dogs comme vous le souhaitez avec de la moutarde, les oignons confits, les piments,...

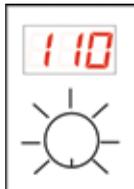
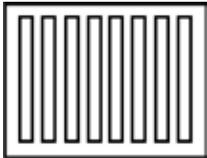


The Elvis !

On peut encore retrouver ce sandwich dans quelques restaurants de Memphis. C'est le sandwich qu'Elvis Presley adorait manger. Beurre de cacahuètes, bananes et bacon. Il faut vraiment l'essayer avant de juger !

Ingédients

- 1 morceau de baguette française
- 6 ou 8 belles tranches de bacon
- un peu de sel à frotter classique
- 1 banane
- du beurre de cacahuètes



Etape 1

Allumez votre grill pour une cuisson indirecte, trappe fermée, thermostat à 225°F (110°C). Saupoudrez un peu de rub classique sur les tranches de bacon.

Etape 2

Lorsque le BBQ est à température, déposez les tranche de bacon sur la grille et fermez le couvercle. Il faut environ 20 à 30 minutes en fonction de l'épaisseur des tranches pour cuire le bacon.

Etape 3

Etalez une belle couche de beurre de cacahuètes sur le pain, puis le bacon, et terminez avec 2 ou 3 tranches de banane coupée sur la longueur.

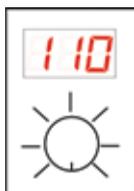
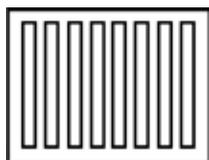


Filets de poulet farcis fromage & piments

Simple, efficace et bon marché, cette recette impressionnera vos amis. De quoi faire du sensationnel avec des produits très ordinaires. Et en plus, c'est vraiment bon, et quasiment inratable !

Ingédients

- 4 filets de poulet
- Une douzaine de tranches de bacon
- 1 tasse de sel à frotter classique (p.15)
- 4 tranches de cheddar
- 125 gr de cream cheese
- Quelques piments Jalapeños



Préparation

Etape 1

Ouvrez vos filets de poulet sur la longueur pour les escaloper. Déposez une tranche de cheddar, quelques rondelles de piment Jalapeño, et une ou 2 c.à.s. de cream cheese. Roulez les filets ainsi farcis et bardez-les de bacon. Vous pouvez utiliser des cure-dents pour vous aider à tenir l'ensemble. Saupoudrez de sel à frotter sur toute la surface.

Etape 2

Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte à 110°C (225°F), trappe fermée. Lorsque le BBQ est à température, placez les filets sur la grille, fermez le couvercle et laissez cuire/fumer pendant 40 minutes environ.

Etape 3

Après 40 minutes de cuisson, vos filets sont prêts. Vous pouvez aussi les caraméliser avec un peu de sauce BBQ si vous le souhaitez.



Texas Chili

Le Texas est l'état par excellence du brisket, mais aussi de la cuisine Tex-Mex. Il est donc tout à fait logique que l'on y trouve du chili con carne, mais à base de brisket ! Le secret d'un bon chili, c'est avant tout la qualité du vrai chili powder, et aussi des piments que vous trouverez.

Ingrédients

- 3 c.à.s. d'huile d'olive
- 500 gr de brisket en morceaux (p.44)
- 1 boîte de tomates concassées ou 400 gr de tomates en dés
- 1 poivron vert
- 1 poivron rouge
- 4 tomates
- 1 piment Jalapeño
- 3 c.à.s. de véritable chili powder
- 1 tasse de café ou une tasse de bière type IPA.
- 1 petite boîte de piments Chipotle en adobo (2 piments et 2 c.à.s. de sauce)
- 1 kg d'haricots rouges en boîte
- 1 oignon émincé
- 2 gousses d'ail émincées
- Poivre du moulin
- Sel
- 1 c.à.s. de cumin moulu
- 1 c.à.s. d'origan
- 1 c.à.c. de marjolaine
- 2. c.à.s. de sucre
- de la crème épaisse (facultatif)
- du cheddar râpé (facultatif)
- Riz blanc, pain ou nachos (facultatif)

Etape 1

Allumez votre BBQ pour une cuisson directe, trappe ouverte, thermostat au maximum. Huilez légèrement les poivrons et les tomates, et grillez-les directement au-dessus de la flamme. Lorsqu'ils sont colorés sur toutes les faces, fermez la trappe, diminuez la température à 200°F (95°C). Fermez le couvercle du BBQ et laissez fumer 20 minutes.

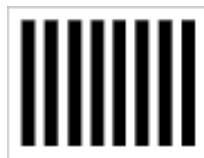
Etape 2

Retirez les piments et les tomates du BBQ, pelez et émincez. Ouvrez à nouveau la trappe du BBQ, augmentez la température à 400°F (200°C) et déposer un dutch oven ou une casserole en fonte. Lorsqu'elle est chaude, versez l'huile d'olive et faites revenir l'oignon et l'ail. Ajoutez ensuite les poivrons et les tomates, ainsi qu'un piment Jalapeño en tranches. Laissez cuire 10 minutes.

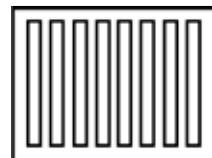
Etape 3

Ajoutez maintenant le piment Chipotle, les épices, le sucre et les tomates en boîte. Laissez cuire 10 minutes. Ajoutez ensuite les morceaux de brisket et terminez avec les haricots rouges et le café ou la bière.

Le chili est généralement servi avec du riz blanc, du pain ou des nachos.



+





Salade Caesar

La salade Caesar est idéale soit en entrée, soit en plat d'été. Le succès de cette salade est sans aucun doute dû à la recette originale de la sauce Caesar, et le fondant du poulet caramélisé au BBQ avec notre rub magique.

Ingédients

- Salade mixte (l'originale est la salade Iceberg mais la mixte est plus jolie)
- 1 oignon émincé
- Quelques tomates cerise
- 4 filets de poulet
- 1 poignée de sel à frotter Classique
- 1 poignée de croûtons maison
- De la sauce Caesar (voir p.97)
- 100gr de parmesan

Etape 1

Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte, trape fermée à 400°F (200°C). Saupoudrez les filets de poulet de chaque côté avec du sel à frotter Classique. Dressez vos assiettes avec de la salade mixte, parsemez de tomates cerises coupées en deux, de quelques rondelles d'oignon, et des croûtons. Versez un peu de sauce Caesar par dessus.

Etape 2

Vous pouvez maintenant griller vos filets de poulets en cuisson indirecte pour ne pas qu'ils brûlent. Le sucre contenu dans le sel à frotter va caraméliser le poulet. Il faut environ 10 à 12 minutes, couvercle fermé à 200°C pour que les filets de poulet soient cuits à cœur. Grâce à la cuisson indirecte, ils vont rester très moelleux. Une fois cuits, pré-tranchez les filets de poulet et dressez-les au-dessus de la salade. Il ne vous reste qu'à saupoudrer de parmesan.



Grilled Wedge

J'adore cette salade. Elle est toute simple, mais le mélange de vinaigres et de sucre fonctionne à merveille avec le fromage bleu.

Ingrédients

- 2 laitues romaines
- 4 belles tranches de bacon, bien épaisses
- 2 c.à.s. de sauce BBQ
- 1 oignon rouge
- 1 poignée de tomates cerise
- ¼ cup de vinaigre de framboise
- 2 c.à.s de miel
- De la crème de vinaigre balsamique
- 100gr de roquefort ou de gorgonzola émietté



Etape 1

Préparez la vinaigrette en mélangeant le vinaigre de framboise avec le miel.

Etape 2

Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte, trappe fermée, thermostat à 110°C (225°F). Placez les tranches de bacon sur la grille et fermez le couvercle du BBQ pour 45 minutes. Badigeonnez ensuite les tranches de bacon avec la sauce BBQ à l'aide d'un pinceau, et refermez le couvercle 15 minutes pour que la sauce caramélise.

Etape 3

Retirez les tranches de bacon et ouvrez la trappe du BBQ, augmentez le thermostat au maximum pour une cuisson directe.

Etape 4

Coupez les laitues romaines en 2 dans le sens de la longueur et badigeonnez un peu d'huile d'olive ou d'huile en spray sur l'intérieur des salades. Grillez les salades environ 30 secondes pour les marquer.

Etape 4

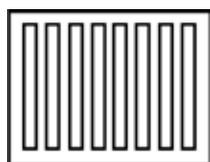
Dressez vos assiettes avec les salades, les tranches de bacon, les tomates cerise coupées en deux, des tranches d'oignon rouges, Versez un peu de vinaigrette à la framboise et de crème de vinaigre balsamique. Terminez avec le fromage émietté.

Chicken BBQ Pizza

Vous avez certainement déjà goûté cette fameuse pizza BBQ de cette grande chaîne de restaurant que vous connaissez tous ! Voici une version au poulet, d'une qualité toute différente de ce que vous avez pu goûter. Grâce à la température de notre BBQ à pellet, vous allez pouvoir faire des pizzas en quelques minutes, avec en plus le vrai goût du bois.

Ingrédients

- 1 fond de pâte à pizza
- 1 filet de poulet déjà cuit (voir p.76)
- 2 c.à.s. de rub au choix
- Des tomates cerise
- 4 tranches de vrai cheddar
- 100 gr de mozzarella râpée
- 100 gr de ricotta
- 1 piment Jalapeño en tranches
- ½ cup de sauce BBQ au choix
- 1 c.à.c d'herbes de Provence
- 1 c.à.s. de miel mélangé avec quelques gouttes de Tabasco



Etape 1

Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte, trappe fermée, thermostat à 500°F (260°C). Posez votre pierre à pizza sur la grille du BBQ et fermez le couvercle pour que la pierre chauffe au maximum.

Etape 2

Farinez légèrement votre plan de travail et étalez la pâte à pizza. Versez et étalez la sauce BBQ en premier, la mozzarella, le cheddar, les tomates, le poulet les tranches de piment et la ricotta. Terminez avec les herbes.

Etape 3

Enfournez la pizza en la déposant sur la pierre. Laissez cuire 4 ou 5 minutes couvercle fermé. Lorsque la pâte est bien dorée, sortez la pizza du BBQ et versez le mélange miel/Tabasco juste avant de servir.



A top-down view of two thick, grilled salmon steaks on a dark, textured surface. The salmon is charred on the outside and topped with a mixture of finely chopped green herbs, white onions, and red chili peppers. Slices of mushrooms are arranged in a row along the length of each steak. In the bottom left corner, there is a large, round slice of grilled lemon with visible char marks. In the top right corner, a fresh raspberry sits on a green leaf. The text "Reste du Monde" is overlaid in the center in a bold, white, sans-serif font.

Reste du Monde



Un mot sur les appoints de cuisson au grill

Quand on a grillé des milliers d'entrecôte, de côtes à l'os, de steak, etc... on ne se pose plus la question de savoir à quel moment retirer la viande du grill... On le sait! Rien qu'à la couleur de la viande, sa brillance, son aspect général, les zones marquées, on sait. Et puis, je pense qu'on a comme une horloge dans le ventre qui nous prévient quand il est temps de retirer la viande du feu.

Mais quand on débute, c'est beaucoup moins évident. Alors la question est de savoir si il existe une méthode infaillible pour savoir ou on en est? Il existe bien des méthodes empiriques comme le test de dureté de la viande que l'on compare à la dureté du muscle du pouce de la main pendant la cuisson, mais c'est loin d'être infaillible...Cela vous donne juste une idée. C'est d'autant peu fiable qu'il faut tenir compte du fait que la température interne de la viande continue à monter de 5 à 10°C lorsqu'on la retire du feu et qu'on la laisse reposer! Hé oui, **la température de la viande continue à grimper hors du feu...** Cela veut dire que, si je veux un appoint de cuisson rosé, j'ai intérêt à sortir ma viande du BBQ quand elle est encore saignante parce que, pour le bœuf, le saignant est à 56°C et le rosé à 63°C. Donc si je prends en compte que la température de la viande va continuer à augmenter de 5°C pendant le repos, hors du feu, hé bien j'ai intérêt à la retirer à 58°C si je veux être précis. La seule méthode infaillible est de mesurer la température à cœur de la viande avec une sonde et de tenir compte de l'augmentation de température hors feu. Mais vous avez de la chance puisque les BBQ à pellet de Pit Boss ou Louisiana Grills sont tous équipés de sondes digitales.

Ensuite il y a **le temps de repos**. Je ne sais pas si vous avez déjà fait l'expérience au restaurant ou chez vous, mais si vous mangez une viande qui vient juste de sortir du feu, vous allez voir que le goût et la tendreté de la viande évoluent avec le temps. La raison est que quand une viande est saisie à haute température, les protéines qui agissent un peu comme des élastiques, se tendent extrêmement fort quand la viande est saisie, et se détendent progressivement en dehors du feu. C'est tout l'intérêt de laisser reposer une viande avant de la déguster. Le temps de repos va de 5 minutes pour une entrecôte de 350gr à 15 minutes pour une belle côte à l'os de 1,2 Kg. Pour laisser reposer une viande, il vous suffit de l'emballer dans de l'aluminium et de la laisser dans un endroit chaud comme un four à 40°C par exemple. Certains utilisent aussi des box frigo de camping ou des boites en frigolite hermétiques... Peu importe la manière, c'est le résultat qui compte.

Les températures des appoints de cuisson

BŒUF, AGNEAU, GROS GIBIER, MAGRET DE CANARD

BLEU 49-54°C

SAIGNANT 54-57°C

ROSÉ 57-63°C

A POINT 63-68°C

BIEN CUIT > 68°C

PORC, VEAU

BLEU 49-54°C

SAIGNANT 54-57°C

ROSÉ 57-63°C

A POINT 63-68°C

BIEN CUIT > 68°C

VOLAILLES

BIEN CUIT 71-84°C

BRISKET, RIBS DE BŒUF (LOW & SLOW)

93°C

RIBS DE PORC, ÉPAULE DE PORC (LOW & SLOW)

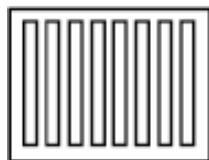
93°C

Filet de Veau à l'orange

Cette recette est à la base prévue pour une côte de veau.
Mais après avoir essayé avec un filet de veau, mon choix est fait.

Ingrédients

- 1 filet de veau 1,2Kg
- Du sel à frotter Spécial Steak (p.17)
- 1 échalote
- 1 c.à.s. de concentré de tomates
- 1 c.à.s. de beurre
- 20 cl de jus d'orange frais



Etape 1

Allumez votre grill pour une cuisson indirecte, trappe fermée à 110°C (225°F).
Épicez le filet de veau avec le sel à frotter Spécial Steak.

Etape 2

Il faut savoir que la fumée accroche mieux la viande quand elle est encore froide... Donc placez-la rapidement sur la grille du BBQ et fermez le couvercle pendant 20 minutes. En fonction de la température et de l'épaisseur de votre viande, le temps de fumage peut varier de 1 heure à 3 heures, et donc, le plus efficace est d'utiliser une sonde de température. Nous souhaitons fumer la viande jusqu'à ce que la température à cœur soit de 58°C.

Etape 3

Pendant que la viande cuit, préparez la sauce. Hachez l'échalote. Faites fondre le beurre dans une petite casserole, et faites revenir l'échalote. Lorsqu'elle est translucide, ajoutez le jus d'orange et le concentré de tomates. Salez et poivrez, et faites réduire jusqu'à ce que la consistance de la sauce vous convienne.





Filet pur bourbonnaise

Ingrédients

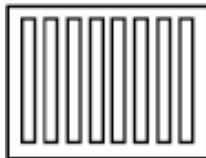
- 4 filets purs bardés de bacon
- Un rub pour le bœuf ou simplement sel/poivre

POUR LA SAUCE

- 1 c.à.s. de moutarde ancienne
- Le jus d'un citron
- ½ cup de bourbon
- ¼ cup de bouillon de bœuf
- 2 c.à.s. de cassonade brune
- 1 c.à.c. de poivre noir concassé
- 50 gr de beurre froid



+



Etape 1

Préparez la sauce. Dans une petite casserole, à feu moyen, versez le bourbon et le poivre concassé. Dès que cela fume, ajoutez le bouillon de bœuf, le jus de citron, la moutarde et la cassonade. Laissez réduire pendant 5 minutes et gardez au chaud.

Etape 2

Allumez votre BBQ pour une cuisson directe, trappe ouverte, thermostat au maximum. Salez et poivrez les filets mignons (ou frottez-les avec le rub si vous préférez)

Etape 3

Lorsque la grille du BBQ est bien chaude, saisissez les filets mignons directement au-dessus des flammes. 2 minutes de chaque côté. Fermez la trappe du BBQ et insérez la sonde de température dans un des filets mignons. Fermez le couvercle du BBQ et laissez cuire jusqu'à ce que la température de la sonde indique 130°F (54°C) si vous aimez votre viande saignante.

Etape 4

Sortez les filets mignons du BBQ et laissez-les reposer quelques minutes, le temps de terminer la sauce. Pour cela, remontez la température de la casserole à feu moyen. Incorporez le beurre froid en morceaux, tout en fouettant jusqu'à ce que la sauce monte.



Steak Cubain

Ingrédients

- 4 beaux steaks de 250 gr
- Du sel à frotter colombien (p.16)
- Pickles d'oignons rouges
- Du jus de mangue (frais si possible)

PICKLES D'OIGNONS ROUGES:

- 1/2 cup de vinaigre
- 3 oignons rouges émincés
- 1/2 cup d'eau
- 1 c.à.s. de graines de moutarde
- 1 c.à.s. de graines de coriandre
- 1 clou de girofle
- 2 c.à.s. de sucre
- 1 c.à.s. de piment Jalapeno frais ou au vinaigre



Etape 1

Au moins 48 heures à l'avance, préparez le pickles d'oignons rouges. Mélangez tous les ingrédients sauf les oignons rouges dans une petite casserole et portez à ébullition. Laissez refroidir et transférez dans un récipient hermétique. Ajoutez les oignons rouges émincés. Vous pouvez garder le pickles d'oignons pendant des mois au frigo.

Etape 2

Allumez votre BBQ pour une cuisson directe. Préparez vos steaks en frottant le rub colombien.

Etape 3

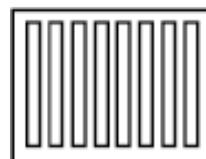
Préparez la sauce. Versez le jus de mangue dans une petite casserole, ajoutez le chili powder et portez à ébullition. Laissez réduire de moitié.

Etape 4

Grillez les steaks environ 3-4 minutes de chaque côté pour une cuisson saignante. Dressez vos assiettes avec une c.à.s. d'oignons rouges au-dessus de la viande. La sauce sur le côté dans un petit pot.



+





Boeuf Wellington

Etape 1

Hachez les champignons, l'ail et l'échalote très finement et faites-les revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Laissez cuire jusqu'à ce que les légumes soient totalement secs. Il ne faut plus de liquide dans la poêle. Faites dorer toutes les faces de votre filet pur en le saisissant dans une autre poêle ou directement au-dessus des flammes dans votre BBQ.

Etape 2

Étalez une grande feuille de cellophane sur le plan de travail. Couchez les tranches de jambon de Parme en les superposant légèrement pour former un tapis. Étalez le mélange de légumes par-dessus. Avec un pinceau, étalez une belle couche de moutarde sur toutes les faces du filet pur et déposez-le au centre du tapis. Roulez maintenant le tapis autour du filet pur avec le cellophane, serrez bien en faisant rouler le cellophane sur le plan de travail mais en tenant les extrémités. Mettez le rouleau au congélateur pour 1 heure.

Etape 3

Farinez légèrement votre plan de travail et déroulez une feuille de pâte feuilletée par-dessus. En fonction de la taille et de la forme de votre plan de travail, vous aurez peut-être besoin d'une seconde feuille de pâte feuilletée. Sortez la viande du congélateur et enrroulez-la de pâte feuilletée. Scellez les extrémités et badigeonnez de jaune d'œuf au pinceau.

Etape 4

Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte, trappe fermée, thermostat à 400°F (200°C). Faites chauffer quelques minutes une pierre à pizza dans le BBQ. Saupoudrez un peu de farine sur la pierre et déposez le filet pur. Laissez cuire environ 45 minutes ou jusqu'à ce que la température à cœur de la viande soit de 130°F (54°C)

Etape 5

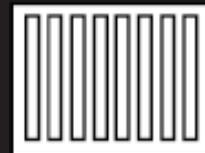
Pendant que la viande cuit, préparez la sauce au vin. Dans une petite casserole, faites revenir l'ail et l'échalote avec un petit peu d'huile d'olive. Ajoutez ensuite le vin rouge, le miel et le bouillon de bœuf. Faites réduire de moitié environ et ajoutez le beurre bien froid en petits morceaux tout en fouettant. Salez et poivrez au goût.

Ingrédients

- 1 Kg de filet pur de bœuf
- 2 feuilles de pâte feuilletée
- 250 gr champignons bruns type Porcini ou autre
- 5 tranches de jambon de Parme
- 2 c.à.s. de moutarde de Dijon
- Du cellophane
- 1 c.à.s. d'huile d'olive
- 1 petite échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 oeuf

POUR LA SAUCE

- 1 échalote hachée
- 1 gousse d'ail, hachée
- 1 c.à.s d'huile d'olive
- 50 gr de beurre
- 1 c.à.s de miel
- 1 cup de vin rouge
- 1 cup de bouillon de bœuf
- Sel et poivre



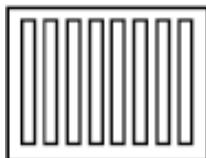
Coq au vin

Ingrédients

- 1 beau coq de 2Kg environ
- 1 support à poulet (beer can chicken)
- 3 carottes en morceaux
- 1 c.à.s. de beurre
- 1 gros oignon
- 1 c.à.s. de farine
- 1 bouteille de vin rouge corsé
- 2 gousses d'ail
- 1 c.à.s. de poivre noir en grains
- ½ Lb de champignons
- ½ Lb de lardons
- 50 cl de bouillon de poule
- 1 bouquet garni
- Sel/poivre
- 10 cl de cognac



+



Etape 1

Dans un grand saladier, videz la bouteille de vin, ajoutez l'oignon émincé, les carottes en morceaux, les grains de poivre noir et le bouquet garni. Ajoutez le coq et laissez mariner toute la nuit.

Etape 2

Retirez le coq de la marinade et épongez-le avec du papier absorbant. Filtrez la marinade et réservez.

Etape 3

Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte, trappe fermée, thermostat sur 225°F (110°C). Versez un peu de la marinade dans le support à poulet et posez le poulet sur le support. Posez enfin le support sur la grille du BBQ et fermez le couvercle. Laissez fumer pendant 1h30 environ.

Etape 4

Après 1h30 de cuisson, ouvrez la trappe du BBQ et augmentez la température du thermostat à 400°F (205°C). Faites chauffer une poêle en fonte au-dessus de la flamme et faites fondre 1 c.à.s. de beurre. Ajoutez les carottes et les oignons réservés de la marinade et faites-les revenir 5-6 minutes. Ajoutez la farine et mélangez bien. Ajoutez le cognac, le bouillon et les gousses d'ail écrasées. Ajoutez enfin la marinade et portez à ébullition.

Etape 5

Ajoutez le poulet et laissez mijoter au moins 1 heure. ½ heure avant de servir, faites revenir les champignons émincés dans une poêle avec un peu de beurre et ajoutez les au reste.



Corned Beef

Ingrédients

- 1 brisket de +/- 2 Kg
- 8 carottes
- 4 navets
- 2 Kg de pommes de terre
- 1 gros oignon
- Du beurre
- 2 gousses d'ail
- 1 chou blanc ou vert
- Sel et poivre

POUR LA SAUMURE:

- 5 litres d'eau
- 1/2 cup de sel
- 1/4 cup de sel nitrité
- 1 cup de cassonade
- 5 gousses d'ail écrasées
- 2 c.à.s. de grains de poivre noir
- 1 bâton de cannelle
- 2 c.à.s. de graines d'aneth
- 1 c.à.s. de flocons de piment rouge
- 1 c.à.s. de graines de moutarde
- 1 c.à.s. de grains de coriandre
- 1 c.à.s. de graines de céleri
- 4 feuilles de laurier
- 1 c.à.s. de thym séché
- 1 c.à.s. de gingembre moulu
- 1 c.à.s. de baies 4 épices
- 1 c.à.c. de clous de girofle

Etape 1

Dans une grande casserole, mélangez tous les ingrédients de la saumure et portez à ébullition pour dissoudre les sels et le sucre. Coupez le feu et laissez refroidir complètement. Ensuite, versez le contenu de la casserole dans un grand récipient avec couvercle, et immergez le brisket. Laissez saumurer pendant 7 à 12 jours en retournant le brisket tous les 2 jours.

Etape 2

Au bout des 7 jours, rincez le brisket à l'eau claire, et plongez-le une nuit dans un bain d'eau froide pour le dessaler.

Etape 3

Dans une casserole, couvrez le brisket avec de l'eau claire et faites frémir pendant 3 heures ou jusqu'à ce que le brisket soit tendre. Ajoutez ensuite les légumes et attendrissez-les. Une fois les légumes attendris, retirez-les ainsi que le brisket, et ne gardez que les pommes de terre dans le bouillons jusqu'à ce qu'elles soient cuites.

Etape 4

Juste avant de servir, faites fondre une bonne quantité de beurre dans une sauteuse, et faites revenir le corned beef coupé en morceaux de 3 ou 4 cm de côtés ainsi que tous les légumes. Arrangez-vous pour que chaque assiette comporte un peu de tout. Salez et poivrez. Le corned beef peut être accompagné de raifort ou de moutarde.







Morue du Pacifique grillée, relish gingembre basilique

Etape 1

Dans un bol, mélangez le gingembre haché, le basilique haché et l'huile d'olive. Salez et poivrez, et versez le jus d'un demi citron. Laissez reposer au moins 2 heures.

Etape 2

Dans la poche de nettoyage du poisson, insérez le bouquet garni et une ou deux tranches de citron. Huilez le poisson, salez et poivrez.

Etape 3

Epluchez les plantains et coupez des tranches dans la longueur. Faites fondre du beurre dans une poêle et faites frire les tranches de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient colorées.

Etape 4

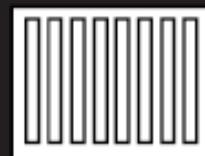
Allumez votre BBQ pour une cuisson directe, trappe fermée, thermostat sur 400°F (205°C). Lorsque le BBQ est à température, ouvrez le couvercle et déposez les morues du Pacifique sur la grille. Grillez les poissons 3 minutes de chaque côté, couvercle fermé.

Etape 5

Dressez vos assietes. Déposez une couche de relish sur chaque poisson.

Ingrédients

- 4 morues du Pacifique
- 1/2 cup de basilique frais haché
- 1/2 cup de gingembre haché
- 1/4 cup d'huile d'olive
- Sel et poivre
- 2 citrons
- 1 bouquet garni frais.
- 2 bananes plantin
- 50 gr de beurre salé





Entrecôte grillée infernale

Cette sauce infernale est fantastique avec un steak, un filet pur ou une entrecôte. Cette recette permet de tirer vraiment le maximum de votre BBQ à pellet en fonction grill.

Etape 1

Préparez la sauce: Dans une petite casserole, faites fondre le beurre et ajoutez les échalottes. Lorsqu'elles sont translucides, ajoutez les tomates, le poivre vert, 1 c.à.s. de jus de poivre vert et le vin blanc. Faites réduire de moitié et terminez en malangeant la crème fraîche. Gardez au chaud.

Etape 2

Allumez votre BBQ pour une cuisson directe, trappe ouverte, thermostat au maximum. Salez et poivrez la viande (ou frottez-la avec un rub au choix si vous préférez)

Etape 3

Lorsque le BBQ est bien chaud, grillez vos entrecôte directement au-dessus de la flamme, 3 minutes de chaque côté. Fermez ensuite la trappe et insérez la sonde de température dans la viande. Fermez le couvercle du BBQ jusqu'à ce que la température interne de la viande soit de 54°C (130°F).

Etape 4

Laissez reposer la viande 5 minutes et servez.

Ingrédients

- 4 entrecôtés bien persillées
- sel/poivre ou rub au choix

POUR LA SAUCE INFERNALE:

- 2 échalottes émincées
- 2 tomates coupées en morceaux
- 1 boîte de poivre vert frais
- 1 verre de vin blanc sec
- 20 cl de crème fraîche

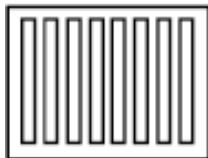
Côtes d'agneau au miel et vinaigre de framboise

Ingrédients

- 1,5 kg de côtes d'agneau ou de T-bones d'agneau
- 100 gr de framboises fraîches + quelques unes pour décorer
- ½ cup de vinaigre de framboise
- 1 c.à.c. de raifort
- ¼ cup de miel
- Quelques légumes de saison (brocoli, pois verts, choux de Bruxelles par ex.)
- Huile d'olive
- Sel/poivre



+



Etape 1

Dans une petite casserole, versez le vinaigre de framboise, les framboises fraîches, le raifort et le miel. Portez à ébullition et diminuez le feu. Laissez réduire le temps de préparer les légumes et de cuire la viande.

Etape 2

Allumez votre BBQ pour une cuisson directe, trappe ouverte, thermostat au maximum.
Coupez vos légumes, huilez-les avec un spray d'huile d'olive, salez et poivrez. Saisissez les légumes directement au-dessus de la flamme du BBQ pour les colorer et déplacez-les en-dehors de la flamme. Laissez-les sur le côté sur la grille pour qu'ils continuent de cuire, mais sans brûler.

Etape 3

Huilez la viande, salez et poivrez. Grillez directement les côtes d'agneau au-dessus de la flamme, environ 2 minutes de chaque côté. L'agneau est servi rosé généralement, donc vous pouvez fermer la trappe maintenant et fermer le couvercle du BBQ en laissant les côtes d'agneau et les légumes cuire encore quelques minutes.

Etape 4

Dressez vos assiettes en versant un peu de sauce sur chaque pièce de viande.



Endives au gratin

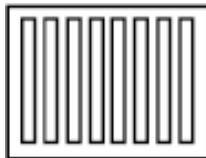
Un plat typiquement belge et que l'on prépare généralement en automne et en hiver. Mais c'est tellement bon que certains le font toute l'année ! Ils sont généralement servis avec une purée au beurre.

Ingrédients

- 2x 50 gr de beurre
- 50 gr de farine
- 200 ml de lait bien froid
- 100 gr de gruyère
- 2 gousses d'ail coupées en grosses tranches
- 4 tranches de jambon cuit
- 4 grosses endives ou 8 petites
- 200 gr de fromage à gratin



+



Etape 1

Allumez votre BBQ pour une cuisson directe, trappe ouverte, thermostat au maximum. Faites fondre le beurre au-dessus de la flamme dans une poêle en fonte et ajoutez l'ail et les chicons. Lorsque les chicons sont dorés, baissez le feu et couvrez la poêle. Laissez cuire 45 minutes environ.

Etape 2

Retirez les chicons de la poêle, et gardez le jus de cuisson dans un verre. Commencez la béchamel en faisant fondre 50gr de beurre. Ajoutez la farine et mélangez sans cesse avec un fouet pour faire un roux. Lorsque le mélange beurre/farine a commencé à colorer, ajoutez progressivement le lait froid tout en mélangeant au fouet. Terminez en incorporant le jus de cuisson des chicons.

Etape 3

Lorsque votre béchamel est prête, enroulez les chicons dans les tranches de jambon. Placez le tout dans la poêle ou dans un plat allant au four. Versez la béchamel par-dessus et enfin le fromage à gratin.

Etape 4

Placez la poêle dans le BBQ à couvercle fermé à 200°C jusqu'à ce que le fromage soit gratiné.





Quiche Lorraine

Simple et étonnante, cette recette ravira vos invités en été.

Étape 1

Allumez votre BBQ pour une cuisson directe, trappe ouverte, thermostat au maximum. Faites revenir les lardons dans une poêle en fonte, directement au-dessus de la flamme.

Étape 2

Fermez le couvercle du BBQ, fermez la trappe et réglez le thermostat sur 400°F (200°C).

Pendant que le BBQ chauffe, étalez la pâte brisée dans un moule.

Préparez l'appareil en mélangeant les oeufs, la crème et les lardons. Placez le moule sur la grille du BBQ et étalez le fromage.

Étape 3

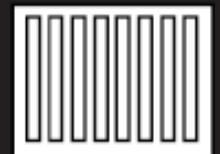
Fermez le couvercle du BBQ et laissez cuire 30 à 40 minutes.

Ingrédients

- 3 oeufs
- 250 ml de crème
- 250 gr de gruyère
- 250 gr de lardons
- 1 pâte brisée
- sel et poivre



+





Saint-Jacques grillées, endives coriandre et orange

Simple et étonnante, cette recette ravira vos invités en été.

Étape 1

Allumez votre BBQ pour une cuisson directe, trappe ouverte, thermostat au maximum.

Étape 2

Faites fondre le beurre et revenir les endives. Lorsqu'elles sont colorées, mouillez avec un peu d'eau. Parsemez les graines de coriandre et la cassonade. Diminuez la température du thermostat du BBQ à 150°C (300°F). Couvrez et laissez cuire 30 minutes, couvercle du BBQ fermé.

Étape 3

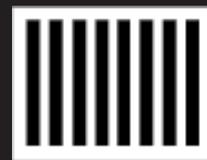
Huilez les Saint-Jacques et salez/poivrez. Retirez la poêle de la grille et augmentez à nouveau le thermostat au maximum. Faites griller les Saint-Jacques 30 secondes sur chaque face.

Étape 4

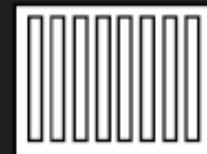
Dressez vos assiettes en posant les Saint-Jacques sur les endives. Parsemez les zeste d'orange hachés.

Ingrédients

- 8 belles Saint-Jacques
- 8 endives
- 1 c.à.c. de graines de coriandre
- 2 c.à.s. de beurre
- 1 c.à.s. de cassonade blonde
- Sel/poivre
- le zeste d'une orange



+



Poulpe grillé, huile pimentée

Le secret du poulpe grillé réside dans la qualité du produit de base.
Si vous n'en trouvez pas du frais, achetez chez votre poissonnier des tentacules déjà préparées.
Évitez le surgelé parce qu'il aura tendance à être un peu moins tendre en bouche.

Ingrédients

- Environ 800gr de poulpe
- 20 cl d'huile d'olive
- Le jus d'un gros citron
- 6 gousses d'ail
- 1 piment rouge haché
- 1 c.à.c. de sel
- 1 c.à.c. de poivre noir
- 2 c.à.s. de coriandre hachée ou de persil plat
- 1 c.à.s. de thym frais haché
- 1 c.à.s. de romarin frais
- quelques citrons grillés pour leur jus au moment de servir



Étape 1

Si vous avez eu du poulpe déjà cuit, passez cette étape. .
Si vous avez eu du poulpe frais, il faut le cuire. Pour cela, faites bouillir une grande casserole d'eau salée. Plongez 3 fois 30 secondes le poulpe dans l'eau bouillante et ressortez-le à chaque fois. Baissez ensuite le feu et plongez le poulpe pendant environ 40 minutes dans l'eau frémissante mais non bouillante.

Étape 2

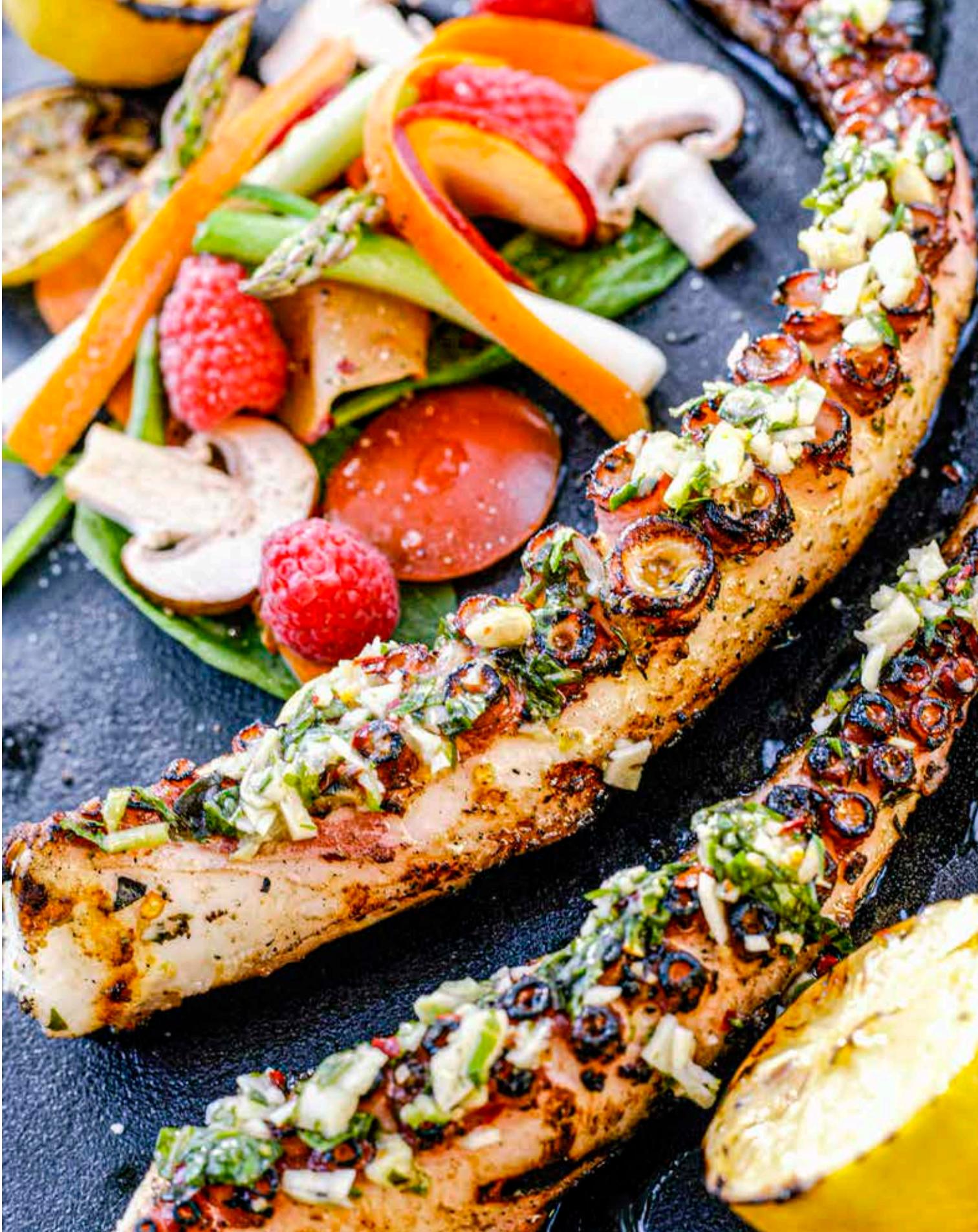
Préparez la marinade. Dans un grand plat, versez l'huile d'olive et les reste des ingrédients et mélangez. Marinez le poulpe pendant 2 heures au frais.

Étape 3

Allumez votre BBQ pour une cuisson directe, trappe ouverte, thermostat au maximum. Lorsque le BBQ est chaud, retirez le poulpe de la marinade, et égouttez-le. Si il y a trop d'huile sur la viande, vous risquez d'avoir trop de flammes au moment de la cuisson. Posez le poulpe directement au-dessus des flammes, comme si vous grilliez une pièce de viande. Retournez-le régulièrement pour ne pas qu'il brûle. La cuisson dure environ 5 minutes en tout.

Étape 4

Au moment de servir, étalez un peu de marinade sur le poulpe, et pressez les citrons grillés par-dessus.



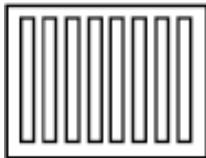
Queue de homard grillées, beurre aux câpres

Ingrédients

- 4 queues de homard
- Quelques légumes de saison (brocoli, pois verts, asperges, choux de Bruxelles par ex.
- Huile d'olive
- Sel/poivre
- 100 gr de beurre salé
- 2 c.à.s. de câpres
- 1 c.à.c. de romarin
- 2 citrons verts coupés en 2



+



Etape 1

Préparez le beurre aux câpres en mélangeant le beurre salé avec les câpres et le romarin haché. Allumez votre BBQ pour une cuisson directe, trappe ouverte, thermostat à 500°F (260°C).

Etape 2

Coupez vos légumes, huilez-les avec un spray d'huile d'olive, salez et poivrez. Saisissez les légumes directement au-dessus de la flamme du BBQ pour les colorer et déplacez-les ensuite en-dehors de la flamme. Laissez-les sur le côté sur la grille pour qu'ils continuent de cuire, mais sans brûler. N'oubliez pas de griller les citrons (Cela leur permet non seulement de ne pas refroidir la viande lorsque vous les pressez, mais aussi de permettre au jus de couler plus facilement)

Etape 3

Huilez les queues de homard, salez et poivrez. Grillez directement le homard au-dessus de la flamme, environ 2 minutes de chaque côté. Fermez la trappe du BBQ et placez les queues de homard sur leur carapace. Déposez une c.à.s. de beurre aux câpres directement sur la chair et fermez le couvercle pendant 1 minute pour que le beurre fonde.

Etape 4

Dressez vos assiettes et pressez un peu de jus de citron vert sur les queues de homard.



Mahi-Mahi grillé à la moutarde

Le Mahi-Mahi est un gros poisson que l'on peut trouver dans les régions tropicales et subtropicales de tous les océans, et occasionnellement en Méditerranée.

Ingrédients

- 4 beaux filets de Mahi-Mahi ou d'un autre poisson à chair ferme.
- 50 gr de graines de moutarde
- De la moutarde de Dijon

POUR LA SAUCE:

- 1 échalote
- 1 verre de vin blanc
- 20 cl de crème fraîche
- 2 c.à.s. de moutarde de Dijon
- 1 c.à.s. de beurre



Etape 1

A l'aide d'un pinceau, badigeonnez les filets de poisson avec de la moutarde de Dijon. Soyez généreux. Ensuite, parsemez les graines de moutarde par-dessus. Laissez mariner au frais 2 heures.

Etape 2

Préparez la sauce. Dans une petite casserole, faites revenir les échalotes avec le beurre. Ajoutez le vin blanc et laissez-le réduire de moitié à feu moyen. Ajoutez enfin la crème et la moutarde de Dijon. Mélangez et laissez épaissir. Gardez au chaud.

Etape 3

Allumez le BBQ pour une cuisson directe, trappe ouverte, thermostat au maximum. Huilez la grille du BBQ et lorsqu'elle est très chaude, grillez les filets de poisson directement au-dessus de la flamme, environ 2 minutes par face.

Suggestion

En même temps que vous grillez les filets de poisson, vous pouvez aussi griller quelques pointes d'asperges vertes. Il vous suffit de les huiler légèrement (je fais cela avec de l'huile en spray), et de les saler et poivrer.





Saumon béarnaise

La béarnaise n'est pas la plus facile des sauces à réaliser. Cependant, rien ne vaut une béarnaise maison!

Etape 1

Allumez votre BBQ pour une cuisson directe, trappe ouverte, à température maximale et laissez chauffer la grille. Huilez vos filets de saumon, salez et poivrez.

Etape 2

Faites bouillir le vinaigre et le vin blanc dans une petite casserole avec l'échalote et 1 c.à.s. de feuilles d'estragon. Faites réduire pour qu'il ne reste que 3 ou 4 cuillères à soupe de liquide. Filtrez au chinois pour ne récupérer que le liquide.

Etape 3

Au bain-marie, fouettez ensuite la réduction avec les 4 jaunes d'œufs jusqu'à ce que cela épaississe et que ce soit mousseux. Retirez la casserole du bain marie et ajoutez le beurre fondu sans arrêter de fouetter. Ajoutez l'estragon haché, salez et poivrez.

Etape 4

Placez les filets de saumon sur la grille. Il faut que la grille soit vraiment très chaude pour que le poisson ne colle pas. Vous pouvez aussi huiler la grille en imbibant un essuie-tout avec de l'huile d'olive ; tenez l'essuie-tout à l'aide d'une pince pour frotter la grille. Faites attention, si la trappe est ouverte, qu'il ne s'enflamme pas. Grillez les filets de saumon 30 secondes environ sur chaque face pour un mi-cuit.

Ingrédients

- 4 filets de saumon
- Huile d'olive
- Sel et poivre

POUR LA SAUCE BÉARNAISE

- ¼ cup de vinaigre de vin blanc ou d'estragon
- ½ cup de vin blanc sec
- 1 grosse échalote hachée
- 2 c.à.s. d'estragon frais
- 4 jaunes d'œufs
- ½ tasse de beurre clarifié fondu





Opakapa sur lit de poireaux sauce hollandaise

Étape 1

Coupez les poireaux en tronçons de taille identique. Faites fondre un peu de beurre dans une poêle et déposez les tronçons à feu très doux. Couvrez et laissez-les fondre pendant 20 minutes environ. Nous ne voulons pas les colorer ou les marquer, donc allez-y à feu très doux.

Allumez votre BBQ pour une cuisson directe, trappe ouverte, thermostat à 500°F (260°C).

Étape 2

préparez la sauce hollandaise : Préparez un bain-marie. Dans une petite casserole, en dehors du feu, fouettez les jaunes d'œufs avec le jus de citron et l'eau. Déposez la casserole dans l'eau frémissante tout en fouettant sans cesse jusqu'à ce que la sauce épaississe. Salez et poivrez et gardez au chaud.

Étape 3

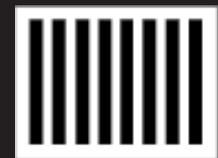
Huilez les filets de poisson, salez et poivrez. Grillez directement les filets au-dessus de la flamme, environ 3 minutes de chaque côté. N'hésitez pas à les retourner très souvent pour ne pas qu'ils brûlent. Si vous sentez que la cuisson est trop rapide et qu'ils noircissent, fermez simplement la trappe du BBQ pour que le poisson ne soit plus en contact direct avec la flamme.

Étape 4

Dressez vos assiettes en déposant les tronçons de poireaux, puis les filets de poisson par-dessus. Versez ensuite un peu de sauce hollandaise.

Ingrédients

- 4 filets d'Opakapaka de 200 gr environ (ou autre poisson à chair très ferme)
- 4 pieds de poireaux
- 4 jaunes d'œufs
- 1/4 cup de jus de citron
- 1/4 cup d'eau
- 250 gr de beurre fondu et tiède
- Sel et poivre



La cuisson sur planche

Avec ses saveurs uniques et incroyables, la technique de cuisson sur planche vient du Canada. Vous pouvez trouver des planches spéciales cuisson dans les magasins spécialisés BBQ, mais vous pouvez aussi utiliser des planches de cèdre de bardage non traitées que vous trouverez en boiserie. On utilise principalement du cèdre, mais l'érable fonctionne très bien aussi. Il faut faire tremper la planche dans de l'eau froide pendant au moins 30 minutes avant de les mettre sur le grill.

Dès que la cuisson est terminée, arrosez la planche et nettoyez-la à l'eau claire avec une éponge. Sèchez-la et gardez-la au sec. Une planche peut servir 4 ou 5 fois sans perdre de ses saveurs.



Filets de saumon sur planche de cèdre

Ingrédients

- 4 filets de saumon
- 1 ou 2 planches de cèdre
- 1 cup de sauce anglaise (Worcestershire)
- 1 cup de sauce soja (idéalement non salée)
- 3 gousses d'ail hachées
- 6 c.à.s de sirop d'érable
- 1 c.à.s. de romarin haché fin

Personnellement, j'aime le saumon mi-cuit. Mais vous pouvez augmenter le temps de cuisson à couvercle fermé si vous souhaitez que le saumon soit entièrement cuit.

Etape 1

Mélangez tous les ingrédients de la marinade dans un récipient jusqu'à ce que le sucre soit dissout.

Ajoutez les filets de saumon dans la marinade. Ils doivent mariner au moins 30 minutes. Attention toutefois de ne pas les mariner plus d'une heure, parce que le sel contenu dans la sauce anglaise et dans la sauce soja pourraient abîmer le saumon en le brûlant.

Etape 2

Faites tremper votre planche de cèdre dans un seau d'eau froide en maintenant la planche immergée à l'aide d'un objet lourd.

Etape 3

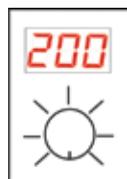
Allumez votre BBQ pour une cuisson directe, trappe ouverte et thermostat au maximum.

Sortez la planche de l'eau et essuyez la surface qui sera en contact avec le poisson avec de l'essuie-tout. Placez votre planche directement au-dessus des flammes, et installez-y vos filets de saumon marinés. Laissez la planche chauffer et se consumer pendant 3 ou 4 minutes avant de fermer le couvercle. La planche doit brûler par le dessous, mais sans faire de flammes. Quand la surface du saumon en contact avec la planche commence à changer de couleur et à cuire, fermez le couvercle pour 5 ou 6 minutes. Le saumon va cuire uniformément à l'extérieur. Deux minutes avant la fin de la cuisson, à l'aide d'un pinceau, badigeonnez les filets de saumon avec du sirop d'érable et refermez à nouveau le couvercle pour 2 minutes.

Filet pur de porc sur planche à la cerise noire

Ingédients

- 1 filet pur de porc d'environ 800gr (ou 2 plus petits)
- 1 ou 2 planches de cèdre
- 1 bocal de cerises noires au jus
- 1/2 cup de miel liquide
- 1/2 cup de sel à frotter au choix



Etape 1

Saupoudrez le sel à frotter sur le filet de porc et massez bien. Laissez reposer 2 heures au frais. Faites tremper votre planche de cèdre dans un seau d'eau froide en maintenant la planche immergée à l'aide d'un objet lourd.

Etape 2

Allumez votre BBQ pour une cuisson directe, trappe ouverte et thermostat à 400°F (200°C). Egouttez la planche de cèdre et déposez le filet de porc mariné dessus. Déposez le tout dans le barbecue, directement au-dessus de la flamme. Fermez le couvercle du BBQ et laissez cuire 30 minutes.

Etape 3

Pendant que le filet cuit, mélangez le contenu du bocal de cerise avec leur jus et le miel dans une petite casserole et faites chauffer à feu doux/moyen. Utilisez un pinceau et bagigeonnez le filet avec la sauce à la cerise plusieurs fois pour caraméliser la viande. La cuisson du filet dure environ 45 minutes.

Etape 4

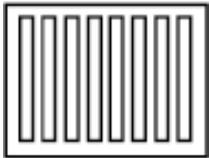
Dressez vos assiettes. Tranchez le filet et accompagnez de sauce aux cerises.



Pissaladière

Ingrédients

- 1 fond de pâte à pizza
- Des olives noires
- Une boîte d'anchois
- 3 oignons
- 2 c.à.s. d'huile d'olive
- Des herbes de Provence
- Un peu d'huile d'olive



Etape 1

Émincez les oignons et faites-les confire dans 2 c.à.s. d'huile d'olive et 3 c.à.s. d'eau à feu doux et à couvert pendant environ 45 minutes. Égouttez-les et laissez-les refroidir complètement.

Etape 2

Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte, trappe fermée, thermostat à 500°F (260°C). Posez votre pierre à pizza sur la grille et fermez le couvercle pour que la pierre chauffe au maximum.

Etape 3

Farinez légèrement votre plan de travail et étalez la pâte à pizza. Étalez les oignons confits, quelques olives noires et les anchois. Arrosez d'un filet d'huile d'olive.

Etape 4

Enfournez la pizza sur la pierre, couvercle fermé et laissez cuire 5 minutes environ ou jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.



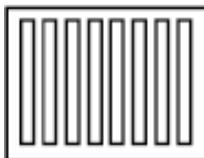
Côte de porc, chou rouge aux pommes

Ingrédients

- 4 côtes de porc de 3 ou 4 cm d'épaisseur
- 1 chou rouge
- 50gr de beurre
- 1 c.à.s. de cassonade
- 1 c.à.s. de vinaigre de cidre
- 4 pommes
- 1 petit oignon
- 1 tasse de miel liquide
- Sel/poivre



+



Etape 1

Préparez le chou rouge aux pommes. Coupez le chou en fines lamelles et retirez les plus grosses côtes. Faites fondre le beurre dans une sauteuse. Ajoutez le chou, salez et poivrez. Ajoutez le vinaigre et la cassonade et mélangez. Couvrez et laissez cuire 10 minutes à feu doux.

Etape 2

Pelez les pommes et coupez-les en quartiers. Ajoutez les pommes avec le chou. Laissez cuire environ 10 minutes. Couvrez. Laissez cuire encore 30 minutes à feu doux.

Etape 3

Allumez votre BBQ pour une cuisson directe, trappe ouverte, thermostat au maximum. Huilez et salez les côtes de porc avec de la fleur de sel.

Etape 4

Déposez la viande sur la grille, directement au-dessus des flammes. Retournez-la toutes les minutes. Lorsque la viande est bien colorée, fermez la trappe, insérez la sonde de température dans le côté le plus épais et fermez le couvercle du BBQ. Attendez que la température interne de la viande atteigne 160°F (70°C). Laquez les côtes de porc avec du miel liquide à l'aide d'un pinceau.





Pilon de dinde Teryaki

Très simple à réaliser, cette recette est à la fois savoureuse pour le palais et pour les yeux !

Etape 1

Badigeonnez les pilons de dindes avec de l'huile d'olive. Saupoudrez de rub. Placez-les au frais pendant au moins 3 heures.

Etape 2

Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte, trappe fermée, thermostat à 225°F (110°C). et posez les pilons sur la grille en faisant tenir debout si possible. Le but est de ne pas avoir de marques de grille sur la viande. Fermez le couvercle du BBQ et laissez fumer.

Etape 3

Après 30 minutes de cuisson, vous pouvez laquer les pilons à l'aide d'un pinceau avec de la sauce Teryaki. Répétez l'opération toutes les 15 minutes jusqu'à ce que la température interne de la viande soit à 165°F (74°C)

Etape 4

Sortez les pilons du BBQ en les prenant par le haut pour ne pas abîmer le laquage. Déposez un bande de coriandre hachée sur 1cm autour de l'os et ensuite trempez le bas du pilon dans des cacahuètes hachées.

Ingrédients

- 4 pilons de dinde
- 2 c.à.s. de rub au choix
- 1 bouteille de sauce Teryaki
- 1 poignée de coriandre hachée
- 1 poignée de cacahuètes hachées
- un peu d'huile d'olive





Tomahawk à l'anglaise

La marinade de cette recette permet de faire ressortir le goût du bœuf. Si vous en avez la possibilité, essayez cette recette avec du bœuf mûré 60 jours. Une race qui a du goût comme la Blonde de Galice donne un résultat exceptionnel. Attention cependant à la gestion de votre feu parce qu'il y a du sucre dans la marinade et trop de flammes aurait un effet contre productif.

Etape 1

Préparez la marinade en mélangeant la sauce anglaise, la sauce soja, l'ail et la cassonade dans un bol et versez le tout dans un sac congélation refermable. Ajoutez-y le Tomahawk et les branches de romarin. Fermez le sac, et mettez-le au frais pendant 4 heures.

Etape 2

Préparez le beurre anglais en mélangeant tous les ingrédients au batteur en commençant à vitesse réduite et en augmentant progressivement la vitesse jusqu'au maximum. Continuez à battre pendant 2 minutes à vitesse maximum. Le beurre va attraper une consistance mousseuse. Vous pouvez garder le beurre 1 mois au frigo.

Etape 3

Allumez votre BBQ pour une cuisson directe, trappe ouverte, thermostat au maximum. Retirez la viande de la marinade et épongez-la avec du papier absorbant.

Etape 4

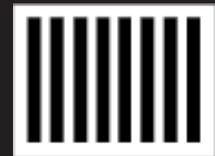
Déposez la viande sur la grille, directement au-dessus des flammes. Retournez-la toutes les minutes. Lorsque la viande est bien colorée, fermez la trappe, insérez la sonde de température dans le côté le plus épais et fermez le couvercle du BBQ. Attendez que la température interne de la viande atteigne 130°F (54°C) pour une cuisson saignante.

Ingrédients

- 1 Tomahawk de 2 kg
- 250 ml de sauce anglaise (Worcestershire)
- 100 ml de sauce soja
- 5 gousses d'ail haché fin
- 1/2 cup de cassonade brune
- Du beurre anglais
- 3 branches de romarin frais

BEURRE ANGLAIS:

- 250gr de beurre salé pommade
- 1 piment Chipotle en Adobo +1 c.à.s. de sauce
- 100 gr de cassonade brune
- 5 gousses d'ail hachées
- Le jus d'un citron
- 10 cl de sauce anglaise
- 1 c.à.s. de paprika fumé
- 1 c.à.c. de sel



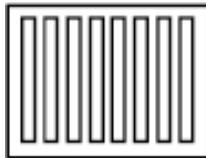
Ossobuco

Ingrédients

- 1 kg de jaret de veau en tranches
- 4 os à moelle
- 4 grosses tomates coupées
- 1 oignon coupé en lamelles
- 3 gousses d'ail haché
- 1 branche de thym
- 1 branche de romarin
- 1 c.à.c. de marjolaine
- 1 boule de Mozzarella di Buffalo
- 1 verre de vin blanc sec
- Sel/poivre
- Quelques feuilles de persil plat
- 500 gr de tagliatelles fraîches
- 3 c.à.s. d'huile d'olive
- 1 boîte de tomates pelées



+



Etape 1

Allumez votre BBQ pour une cuisson directe, trappe ouverte, thermostat au maximum. Dans une cocotte en fonte, faites revenir les oignons et l'ail haché dans l'huile d'olive. Lorsque les oignons sont translucides, déglacez avec le vin blanc et ajoutez les tomates en morceaux. Faites fondre les tomates pendant 10 minutes. Ajoutez la boîte de tomates pelées, la branche de thym, la marjolaine et la branche de romarin.

Etape 2

Eloignez la cocotte du feu. Huilez et salez les tranches de jaret de veau. Grillez-les au-dessus de la flamme, environ 2 minutes de chaque côté pour les colorer.

Etape 3

Déposez les tranches de jaret dans la cocotte. fermez la trappe du BBQ et diminuez la température du thermostat à 150°C (300°F). Fermez le couvercle du BBQ et laissez mijoter pendant 2 heures.

Etape 4

Déposez les os à moelle sur la grille du BBQ et laissez-les fumer 20 minutes. Pendant ce temps, préparez vos tagliatelles.

Etape 5

Lorsque les tagliatelles sont prêtes, dressez vos assiettes en déposant une tranche de jaret au-dessus des pâtes, un peu de sauce, un os à moelle, et terminez avec une tranche de Mozzarella di Buffalo et quelques feuilles de persil plat par-dessus.



Côtes de porc à l'berdouille

Ingrédients

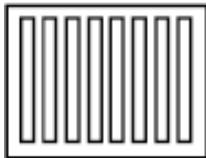
- 4 grosses côtes de porc d'au moins 4 cm d'épaisseur
- 1 c.à.s. de rub au choix

POUR LA SAUCE :

- 2 tomates coupées en morceaux
- 2 c.à.s. d'estragon
- 2 échalotes hachées
- 1 gros cornichon haché
- 1 verre de vin blanc
- 200 ml de crème
- 2 c.à.s. de moutarde de Dijon



+



Etape 1

Préparez la sauce. Dans une casserole, faites revenir l'échalote dans un peu de beurre. Ajoutez les tomates. Laissez cuire à feu moyen quelques minutes pour que les tomates fondent. Ajoutez l'estragon et le vin blanc, ainsi que le cornichon haché. Laissez le vin réduire de moitié environ. Ajoutez enfin la crème et la moutarde et mélangez.

Etape 2

Allumez votre BBQ pour une cuisson directe, trappe ouverte, thermostat au maximum. Frottez les côtes de porc avec un peu de rub et déposez-les sur la grille du BBQ. Retournez la viande régulièrement. Lorsque les côtes de porc sont bien colorées, fermez la trappe du BBQ et insérez la sonde de température dans une des côtes. Fermez le couvercle du BBQ et attendez que la température à cœur de la viande soit à 160°F (70°C).

Etape 3

Laissez reposer la viande quelques minutes avant de la servir.





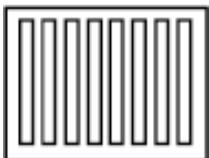
Piments espagnols

Ingrédients

- 4 piments verts ou 3 poivrons allongés
- 4 Chorizo ou Txistorra
- De l'huile d'olive
- Sel/poivre

POUR LE RIZ ESPAGNOL:

- 200 gr de riz blanc court type Arborio
- 1 c.à.s de sucre
- 1 boîte de tomates concassées
- 1 petit oignon haché
- 2 c.à.s. d'huile d'olive
- 2 cups de bouillon de volaille
- 1 c.à.c. de paprika fumé
- Sel et poivre



Etape 1

Ouvrez les piments en vue de les farcir et retirez les graines et les veines. Allumez votre BBQ sur 225°F (110°C) pour du fumage.

Etape 2

Huilez les piments sur toutes les faces, salez et poivrez. Déposez les piments et les chorizos sur la grille du BBQ et fermez le couvercle pour 40 minutes.

Etape 3

Préparez le riz. Faites revenir l'oignon haché dans une petite casserole avec l'huile d'olive. Lorsqu'ils sont translucides, ajoutez le bouillon de volaille et portez à ébullition. Ajoutez le riz au bouillon, couvrez et diminuez la température au minimum. Lorsque le bouillon aura été absorbé par le riz, ajoutez les tomates, le sucre, le paprika fumé et salez/poivrez au goût.

Etape 4

Lorsque les piments sont cuits, vous pouvez les farcir avec le riz et déposer le chorizo par-dessus.





Caille aux raisins

Etape 1

Dans un bol verser les raisins secs et mouillez avec le Cognac au moins 1 heure avant de cuire. Pelez les raisins blancs. Si vous le souhaitez pour avoir plus facile, vous pouvez les plonger 1 ou 2 minutes dans de l'eau bouillante pour que la peau soit plus facile à retirer.

Etape 2

Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte, trappe fermée, thermostat à 225°F (110°C). Badigeonnez les cailles avec un peu d'huile d'olive, salez et poivrez. Entourez chaque caille avec une tranche de lard fumé. Lorsque le BBQ est chaud, déposez les cailles sur la grille et fermez le BBQ. Laissez fumer pendant 40 minutes.

Etape 3

Pendant que les cailles fument, préparez la sauce en faisant revenir les raisins blancs dans du beurre, ajoutez le bouillon de poule et les raisins secs macérés dans le Cognac. Versez aussi le Cognac. Laissez épaissir un peu, le temps que les cailles soient cuites.

Etape 4

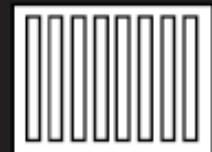
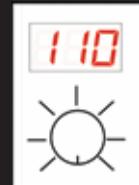
Vous pouvez dresser vos assiettes en posant les cailles sur une tranche de pain grillé, et la sauce sur le côté.

Ingrédients

- 8 cailles
- 8 tranches de pain
- 8 tranches de lard fumé
- Un peu d'huile d'olive
- Sel et poivre

BEURRE ANGLAIS:

- 200 gr de raisins blancs
- 100 gr de raisins secs
- 10 cl de Cognac ou de Brandy
- 10 cl de bouillon de poule
- 1 c.à.s. de beurre





Tri-Tip Kozak

La sauce Kozak est divine! Elle fonctionne sur toutes les viandes, mais aussi les coquillages. Soyez prudents avec le piment de Cayenne, parce qu'il est encore plus fort quand il est chauffé!

Etape 1

Préparez le sel à frotter en mélangeant 1/3 de fleur de sel, 1/3 de poivre noir concassé, 1/6 d'ail en poudre et 1/6 de paprika. Saupoudrez la viande de sel à frotter et laissez reposer au frais le temps de faire la sauce.

Allumez votre BBQ pour une cuisson directe, trappe ouverte, thermostat au maximum.

Etape 2

Préparez la sauce. Dans une petite casserole, faites chauffer la vodka avec le piment de Cayenne. Dès que cela fume, ajoutez les autres ingrédients et mélangez. Baissez le feu au minimum et laissez épaissir le temps de griller la viande.

Etape 3

Déposez la viande sur la grille, directement au-dessus des flammes. Retournez-la toutes les minutes. Lorsque la viande est bien colorée, fermez la trappe, insérez la sonde de température dans le côté le plus épais et fermez le couvercle du BBQ. Attendez que la température interne de la viande atteigne 130°F (54°C) pour une cuisson saignante.

Etape 4

Sortez la viande du BBQ et laissez-la reposer 5 minutes avant de la découper et la servir.

Ingrédients

- 1 Tri-tip bien marbré d'environ 1,2 Kg
- Fleur de sel
- Poivre noir concassé
- Ail en poudre
- Paprika doux

SAUCE KOZAK:

- 200 ml de crème liquide
- 50 ml de Vodka
- 2 c.à.s. de concentré de tomate
- ½ cup de ketchup
- 1 c.à.c. de piment de Cayenne



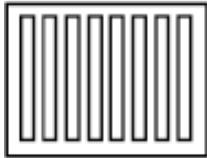
+



Salade de Morteau beurre citron

Ingrédients

- 1 salade
- 1 saucisse de Morteau
- 2 pommes de terre
- 1 citron
- 50 gr de beurre
- Quelques tomates cerise
- 1/2 oignon coupé
- 1 c.à.s. de persil haché



Etape 1

Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte, trappe fermée, thermostat à 225°F (110°C). Lorsque le BBQ est chaud, déposez la saucisse de Morteau sur la grille. fermez le couvercle et laissez fumer 1 heure.

Etape 2

Pendant que la saucisse fume, faites cuire vos pommes de terre à l'eau et préparez la salade.

Etape 3

Dressez déjà vos assietes avec la salade, les tomates cerise et l'oignon coupé fin. Juste avant de servir, faites fondre le beurre avec le jus d'un demi citron et mélangez avec une c.à.s. de persil haché.

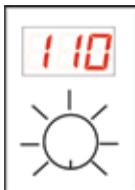
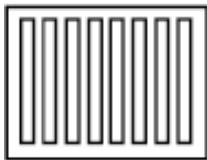
Il ne vous reste plus qu'à servir. Coupez les pommes de terre bien chaudes en morceaux, ainsi que la saucisse de Morteau fumée. Dressez et versez du beurre au citron chaud par-dessus.



Wings d'agneau à la mûre et à l'ail

Ingédients

- 4 jarrets d'agneau
- 200 gr de mûres
- 3 gousses d'ail
- 1 cup de sel à frotter spécial agneau
- 1/2 cup de sirop simple ou de miel ou de sirop d'agave



Etape 1

Nettoyez les jarrets de toutes les membranes. Huilez légèrement la viande et saupoudrez de rub spécial agneau. Laissez mariner quelques heures au frais.

Etape 2

Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte, trappe fermée, thermostat à 225°F (110°C). Lorsque le BBQ est chaud, déposez les jarrets sur la grille et laissez fumer 1h30 environ.

Etape 3

Pendant que les jarrets cuisent, vous pouvez préparer le glaçage qui servira aussi de sauce.

Hachez finement les gousses d'ail. Dans une petite casserole, versez le sirop, 100 gr de mûres et l'ail haché. Chauffez à feu doux et écrasez autant que possible les mûres avec une fourchette. Dès que le mélange frémit, mixez le tout avec un mixeur plongeur.

Etape 4

Ouvrez le BBQ et laquez les jarrets d'agneau avec la sauce à l'aide d'un pinceau. Refermez le BBQ 10 minutes et vous pouvez servir.



Filet de canard à la poire acide

Ingrédients

- 4 filet de canard
- 8 poires mûres
- Sel/poivre

POUR LA MOUSSE À LA POIRE :

- 1 c.à.c. d'extrait de vanille ou 1 sachet de sucre vanillé
- 1 c.à.s. de beurre
- 2 poires mûres
- 1/2 cup d'eau
- 100 gr de sucre
- 1/3 cup de crème liquide
- 2 c.à.s. de vinaigre de riz
- 1 syphon



Etape 1

Préparez la mousse. Epluchez les poires et coupez-les en petits dés. Dans une casserole, faites fondre le beurre et cuisez les poires pendant 10 minutes à feu moyen. Ajoutez l'eau, le sucre, l'extrait de vanille et le vinaigre de riz. Portez le tout à ébullition. Coupez le feu et laissez refroidir.

Etape 2

Allumez votre BBQ pour une cuisson directe, trappe ouverte, thermostat au maximum. Salez les magrets de canard.

Lorsque le BBQ est très chaud, déposez les magret côté gras sur la grille. Attention, la graisse va couler et provoquer beaucoup de flammes. Il faut retourner les magrets très souvent pour éviter cela. Si il y a vraiment trop de flammes, écartez les magrets ou fermez la trappe du BBQ. Insérez la sonde de température dans un des magrets. Ils sont cuits rosé lorsqu'ils sont à 65°C (150°F). Grillez les demis-poires directement sur la grille.

Etape 3

Lorsque les magrets et les poires sont cuites, versez la sauce dans un syphon, ajoutez la crème fraîche et secouez fermement avant de servir.



Magret de canard fumé à froid

Ingrédients

- 1 magret de canard
- 1/2 Kg de gros sel
- 1/2 Kg de cassonade brune



Etape 1

Mélangez le sel et le sucre dans un bol.

Dans un plat en inox ou en verre, déposez une couche du mélange sel/sucre. Couchez le magret sur côté peau vers le bas et recouvrez avec le reste du mélange.

Etape 2

Placez le plat au frigo pendant 24 heures.

Au bout des 24 heures, sortez le plat du frigo et rincez le magret à l'eau froide. Epongez légèrement avec du papier absorbant.

Etape 3

N'allumez pas votre BBQ !

Remplissez le tube de fumage de pellet doux (fruitiers, érable, hêtre,...)

Allumez les pellets avec une torche et laissez brûler 10 minutes.

Eteignez la flamme en soufflant.

Déposez le magret, côté gras vers le haut sur la grille et fermez le couvercle du BBQ.

Laissez fumer 4 heures. Attendez 24 heures avant de consommer.

Vous pouvez aussi faire sécher le magret pendant 1 semaine dans un endroit frais et sec.



Veggie Sauces & Sides

Il existe autant de sauces BBQ que de rubs. En fonction des Etats, on retrouvera des sauces plus vinaigrées, plus sucrées, plus piquantes, à base de tomate, à base de moutarde, à base de mayonnaise même...Chaque sauce s'accorde généralement en fonction des spécialités de BBQ de l'État dans lesquels elles sont faites. Par exemple au Texas, on retrouvera des sauces plus piquantes parce que le bœuf est roi. Au Tennessee et au Mississippi, c'est le porc qui est le plus utilisé au BBQ, et on aura des sauces plus sucrées. Si vous allez au Kentucky, ce sera une sauce vinaigrée et piquante qui fonctionne bien avec le mouton... Je vous donne ici quelques recettes de mes sauces, et quelques accompagnements standards du BBQ américain.



Sauce BBQ Classique

Ingrédients

- 25 cl de vinaigre de cidre
- 250 gr de sucre
- 250 gr de cassonade brune
- 25 cl de miel
- 60 ml de sauce anglaise
- 2 c.à.s. de moutarde douce
- 1 bouteille de ketchup +/- 700gr
- 2 c.à.s. de chili powder
- 2 c.à.s. d'ail en poudre
- 2 c.à.s. d'oignons en poudre
- 1 c.à.s. de poivre noir moulu
- 1 c.à.s. de sel
- 1/4 cup de sel à frotter classique (p.13)
- 1 c.à.s. de cannelle
- 1c.à.s. de piment de Cayenne

Une sauce Memphis Style, donc assez sucrée, mais parfaite pour les ribs et le pulled pork !

Etape 1

Commencez par mélanger le vinaigre avec la sauce anglaise dans une casserole et portez à ébullition. Laissez réduire quelques minutes. Ajoutez le ketchup et dès que le mélange frémit, coupez le feu.

Etape 2

Ajoutez le reste des ingrédients et mélangez. Vous pouvez continuer à cuire à feu très doux pendant plusieurs heures si vous le souhaitez, mais faites attention parce qu'il y a énormément de sucres, et donc, cela risque de coller. Si vous avez le temps, vous pouvez aussi fumer votre casserole de sauce dans votre BBQ à basse température. La sauce n'en sera que meilleure.

Cole Slaw

Ingrédients

- 1/2 chou blanc
- 1 grosse carotte
- 1/2 oignon
- 1/2 cup de mayonnaise
- 1/4 cup de vinaigre de cidre
- 1 c.à.s. de graines de céleri ou 1 c.à.c. de sel de céleri
- 1/4 cup de sucre
- 1 c.à.c. de moutarde douce
- 1 c.à.s de sel

Elle est aussi déclinée de nombreuses manières... Voici ma recette. La cole slaw est toujours meilleure après une nuit au frigo.

Etape 1

Râpez le chou et la carotte. Placez le tout dans un récipient et ajoutez le reste des ingrédients. Mélangez !

Sauce BBQ Texas

Ingrédients

- 2 cups de Ketchup
- 1/4 cup de vinaigre
- 1/4 cup d'huile végétale
- 1/4 cup de cassonade brune
- 1/4 cup de miel
- 1/4 cup de bière brune
- 1 c.à.s. de sauce anglaise
- 1 c.à.s. de jus de citron
- 1 c.à.s. de poivre noir moulu
- 1 c.à.s. de sel
- 1 c.à.c. d'ail en poudre
- 1 c.à.c. d'oignons en poudre
- 1 c.à.s. de poivre de Cayenne

Etape 1

Mélangez tous les ingrédients dans une casserole et portez à ébullition. Coupez le feu et laissez refroidir.

Red Beans

Ingrédients

- 2 c.à.s. d'huile ou de beurre
- 1 poivron vert
- 1 poivron rouge
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 2 boîtes de 300gr d'haricots rouges
- 1/4 cup de vinaigre de cidre
- 1/4 cup de cassonade
- 1 c.à.s. de chili powder
- 1/2 cup de sauce BBQ (p.153)
- 1 c.à.s. de sel à frotter classique (p.13)
- Sel et poivre
- 1 c.à.s. de sauce anglaise

Etape 1

Emincez les gousses d'ail, l'oignon et les poivrons. Dans une sauteuse faites fondre l'huile ou le beurre et sautez l'ail, les oignons et les poivrons jusqu'à ce que les poivrons soient tendres.

Etape 2

Ajoutez tous les autres ingrédients et laissez mijoter au moins 2 heures à feu très doux.

Je laisse souvent la casserole de beans dans le BBQ pour qu'ils fument pendant des heures.

Onion rings

Faits maison, les onion rings sont vraiment addictifs ! Accompagnés d'une sauce BBQ, California ou simplement de ketchup, c'est un plat idéal pour accompagner l'apéritif.

Ingrédients

- Des gros oignons blancs
- 25 cl de bière au choix
- 2 cups de farine
- 1 c.à.s. de baking powder
- 2 c.à.s. de sel à frotter classique
- 1 c.à.s. de piment de Cayenne
- 2 c.à.s. de sel fin
- 3 œufs

Etape 1

Mélangez tous les ingrédients, sauf les oignons au fouet électrique jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Etape 2

Tranchez les oignons en rondelles de +/- 1,5 cm d'épaisseur.
Trempez-les dans la pâte à beignet.

Faites frire dans un bain d'huile d'arachide à 180°C jusqu'à ce que les oignons soient bien colorés. Égouttez et il ne vous reste plus qu'à déguster avec une sauce au choix.

Salade de pommes de terre

Ingrédients

- 1 Kg de pommes de terre à chair ferme
- 1 oignon rouge
- 3 oeufs cuits durs
- 2 ou 3 branches de céleri
- 1 c.à.c. d'ail en poudre
- 1 c.à.c. de sel
- 2 ou 3 c.à.s. de moutarde ancienne
- 1/2 cup de mayonnaise
- 1 c.à.s. de vinaigre
- 1 gros cornichon aigre-doux haché fin

Encore un classique du sud des USA.

Etape 1

Faites cuire vos pommes de terre avec la peau. Faites cuire vos oeufs.

Etape 2

Emincez l'oignon rouge et les branches de céleri. Lorsque les pommes de terre sont froides, coupez les en gros morceaux. Hachez les oeufs cuits dur.

Etape 3

Dans un grand plat, mélangez tous les ingrédients et conservez au frais jusqu'au moment de servir.

Mac & Cheese

Le Mac & Cheese est un des plus grands classiques des accompagnements américains. Très souvent limité à sa plus simple expression (des macaronis et du fromage), il y a pourtant moyen d'en faire quelque chose de vraiment délicieux. Voici ma version, au BBQ, qui apporte vraiment un petit plus!

Pour la version Veggie, retirez simplement le bacon.

Ingrédients

- 500 gr de macaronis
- 1 cup de cheddar râpé
- 1/2 cup de gruyère ou emmental râpé
- 2 tranches de Comté
- 1/2 cup de parmesan râpé
- 3 gousses d'ail haché
- 1 cup de crème fraîche liquide
- 1 c.à.s. de moutarde ancienne
- 1 c.à.s. de sauce anglaise
- 1 c.à.s. de sel à frotter classique
- 1 cup de cheddar râpé
- 1/2 cup de parmesan râpé pour le gratin
- 4 tranches de bacon



Préparation

Etape 1

Allumez votre BBQ pour une cuisson directe, trappe ouverte, thermostat au maximum.

Dans une cocotte en fonte, faites cuire les tranches de bacon coupées. Ajoutez l'ail et les tomates et laissez cuire quelques minutes. Ajoutez la sauce anglaise, 1 cup de cheddar râpé, le gruyère râpé et mélangez. Lorsque le fromage est fondu, ajoutez la moutarde ancienne et le sel à frotter. Mélangez.

Etape 2

Ajoutez les macaronis cuits à la sauce, mélangez et transférez le tout dans un plat à gratin. Fermez la trappe du BBQ et diminuez la température du thermostat à 200°C (400°F).

Etape 3

Parsemez le parmesan râpé, et ensuite le cheddar râpé sur les pâtes. Fermez le couvercle du BBQ. et laissez gratiner 15 minutes environ.

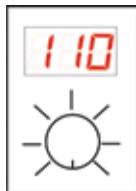
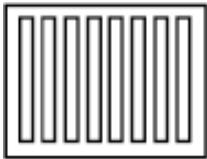


Choux de Bruxelles fumés

J'ai eu la chance de pouvoir trouver un pied de choux de Bruxelles. Mais ne vous inquiétez pas si vous n'en trouvez pas, des choux de Bruxelles feront très bien l'affaire. Cette recette est vraiment toute simple, mais le résultat est vraiment terrible d'un point de vue gustatif

Ingrédients

- Environ 1Kg de choux de Bruxelles
- De l'huile d'olive
- De la sauce BBQ



Préparation

Etape 1

Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte, trappe fermée, thermostat à 225°F (105°C).

Etape 2

Huilez les choux de Bruxelles avec de l'huile en spray. Placez-les sur la grille du BBQ et laissez-les fumer pendant environ 1 grosse heure. Vers la fin de la cuisson, badigeonnez-les de sauce BBQ avec un pinceau et laissez caraméliser encore 15 minutes couvercle fermé.



Le Pain de maïs aux Jalapenos

Ingrédients

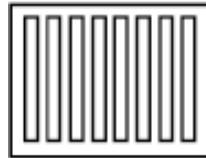
- 1 cup de farine
- 1 cup de farine de maïs
- 180 gr de sucre
- 1 c.à.c. de sel
- 3 1/2 c.à.c. de baking powder
- 1/3 cup de beurre fondu
- 1 oeuf
- 1 cup de lait ou de lait battu
- 3 c.à.s. de miel
- 3 c.à.s. de piments Jalapeno hachés

Le grand classique qui accompagne souvent les plats de BBQ aux USA.

Etape 1

Faites chauffer votre BBQ pour une cuisson directe, trappe fermée à 180°C (375°F).

Mélangez tous les ingrédients dans un bol jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène. Versez le mélange dans un moule graissé et fariné ou une poêle en fonte. Enfourez à 180°C pendant 25 minutes environ. Pour vérifier la cuisson, il suffit d'insérer un cure-dents ou un pic en bois au centre du pain de maïs. Si il ressort sec ou presque, c'est cuit !

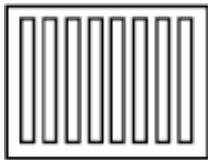




Le pain de ferme français

Ingédients

- 2 cups de farine à pain de campagne
- 20 gr de levure fraîche
- 275 ml d'eau
- 1 c.à.c. de sel
- 1 c.à.c. de sucre



Quoi de meilleur que du vrai pain croustillant avec du bon beurre de ferme salé ?

Etape 1

Mélangez le sucre dans 4 c.à.s. d'eau tiède. Ensuite, délayez la levure dans le mélange.

Etape 2

Dans un saladier, mélangez la farine avec le sel et l'eau. Ensuite ajoutez la levure. Mélangez bien pour obtenir une pâte homogène jusqu'à ce qu'elle se détache des parois du saladier.

Etape 3

Travaillez ensuite la pâte à la main pendant au moins 15 minutes sur un plan de travail fariné. Farinez à nouveau le saladier et déposez la boule de pâte dedans. Couvrez avec un torchon, et laissez la pâte lever à température ambiante. L'idéal est un endroit tiède et sans courant d'air. La pâte peut lever rapidement ou mettre plusieurs heures en fonction de la température ambiante.

Etape 4

Lorsque la pâte a doublé de volume, il faut la pétrir à nouveau 2 ou 3 minutes et la couvrir à nouveau pendant 1 heure.

Etape 5

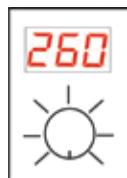
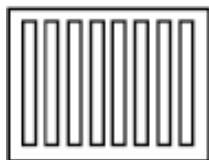
Faites chauffer votre BBQ pour une cuisson indirecte, trappe fermée à 230°C (450°F), et placez une pierre à pizza farinée à l'intérieur du BBQ pour qu'elle chauffe. Déposez la boule de pâte sur la pierre, faite quelques incisions avec une lame de rasoir ou un couteau très tranchant et laissez cuire à couvercle fermé pendant environ 30 à 35 minutes.



Pizza poire / gorgonzola

Ingédients

- 1 fond de pâte à pizza
- Des tomates cerise
- 1 poire coupée en tranches
- 100 gr de mozzarella râpée
- 100 gr de ricotta
- 50 gr de parmesan râpé
- Quelques feuilles d'épinard frais
- 1 c.à.c d'herbes de Provence
- 100 gr de Gorgonzola émietté
- Une c.à.s. d'huile d'olive



Etape 1

Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte, trappe fermée, thermostat à 500°F (260°C). Posez votre pierre à pizza sur la grille et fermez le couvercle pour que la pierre chauffe au maximum.

Etape 2

Farinez légèrement votre plan de travail et étalez la pâte à pizza. Étalez la mozzarella râpée, les tranches de poire, les épinards frais, les tomates cerises coupées en 2, la Ricotta, le parmesan et terminez avec le Gorgonzola

Etape 3

Enfournez la pizza sur la pierre, couvercle fermé et laissez cuire 5 minutes environ ou jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.
Versez un peu d'huile d'olive au moment de servir



Soupe à l'oignon gratinée

Ingrédients

- 2 Kg d'oignons émincés
- 50 gr de beurre
- 2 gousses d'ail
- 15 g de farine
- 2 l de bouillon de poule
- 1 feuille de laurier
- Poivre et sel
- 4 tranches de pain bien épaisses
- 200 gr de gruyère râpé



Etape 1

Allumez votre BBQ pour une cuisson directe, trappe ouverte, thermostat au maximum. Faites fondre le beurre dans une casserole en fonte (dutch oven) au-dessus des flammes. Ajoutez les oignons et laissez-les cuire au moins 10 Minutes jusqu'à ce qu'ils soient colorés et translucides. Ajoutez la farine et remuez. Ajoutez l'ail, le laurier et le bouillon. Assaisonnez au goût.

Etape 2

Diminuez la température du BBQ vers 300°F (150°C). Fermez le couvercle et laissez mijoter 1 heure.

Etape 3

Toastez légèrement les tranches de pain et frottez-les avec une gousse d'ail.

Versez la soupe dans des bols, déposez une tartine par-dessus et saupoudrez généreusement de gruyère. Gratinez et servez



Fromage fumé à froid

Ingrédients

- Quelques morceaux de fromage à pâte dure
- 1 tube de fumage à froid A-MAZE-N



Préparation

N'allumez pas votre BBQ !

Remplissez le tube de fumage de pellet doux (fruitiers, érable, hêtre,...)

Allumez les pellets avec une torche et laissez brûler 10 minutes.

Eteignez la flamme en soufflant.

Déposez les morceaux de fromage sur la grille et fermez le couvercle du BBQ.

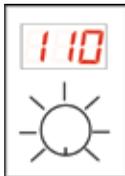
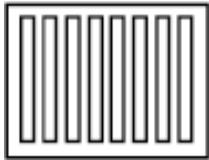
Laissez fumer 2 heures. Emballez les fromages sous-vide ou dans du cellophane et gardez au frais une semaine avant de les servir.



Tofu fumé comme des ribs

Ingrédients

- 1 bloc de 200 gr de Tofu
- du sel à frotter classique (p.15)
- de la sauce BBQ



Etape 1

Saupoudrez le bloc de tofu de sel à frotter classique. Laissez mariner au frais pendant 4 heures.

Etape 2

Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte, trappe fermée, thermostat à 225°F (110°C). Déposez le tofu sur la grille du BBQ et fermez le couvercle. Laissez fumer pendant 1 heure.

Etape 3

A l'aide d'un pinceau, badigeonnez le tofu de sauce BBQ au choix. toutes les 10 minutes pendant une demi heure. Le tofu sera à la fois tendre à l'intérieur, croustillant et caramélisé!

Je l'accompagne de red beans, de maïs et de cole slaw, comme pour un train de ribs.

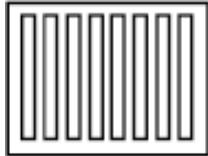




Gratin Dauphinois

Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre
- 1/2 litre de crème liquide
- 4 gousses d'ail
- 1/2 c.à.c. de noix de muscade



Etape 1

Nettoyez et épluchez les pommes de terre.

Coupez-les en fines tranches. L'idéal est d'utiliser une mandoline si vous souhaitez faire une fleur comme sur la photo, mais vous pouvez aussi couper des tranches de 2 mm d'épaisseur au couteau et superposer les tranches dans un plat.

Etape 2

Hachez les gousses d'ail.

Déposez les tranches de pommes de terre en biais dans un plat. Parsemez l'ail haché et versez la crème. Salez, poivrez et saupoudrez avec la noix de muscade.

Etape 3

Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte, trappe fermée, thermostat à 400°F (200°C). Déposez le plat sur la grille du BBQ et fermez le couvercle. Laissez cuire pendant 1 heure.



Brochette de tofu curry & mangue

Ingrédients

- 1 bloc de 200 gr de Tofu
- 1/2 cup d'huile d'olive
- 2 c.à.s. de sauce soja
- 1 c.à.s. de curry en poudre
- 1 mangue mûre
- 20 cl de crème liquide ou lait de coco
- 1 c.à.c. de pâte de curry rouge thaï
- 1 c.à.c. de sucre
- sel et poivre
- quelques tomates cerise



Etape 1

24 heures avant de cuire, il faut mariner le tofu. Préparez la marinade en mélangeant le curry en poudre avec l'huile d'olive et la sauce soja. Coupez le tofu en cubes et faites le mariner au frais pendant 24 heures.

Etape 2

Sortez le tofu de la marinade et égouttez-le. Montez vos brochettes en alternant le tofu avec les tomates et la mangue.

Etape 3

Allumez votre BBQ pour une cuisson directe, trappe ouverte, thermostat au maximum. Lorsque le BBQ est chaud, Grillez les brochettes directement au-dessus des flammes, environ une minute de chaque côté.

Etape 4

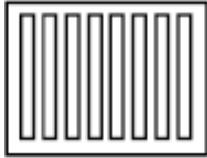
Pour la sauce, il suffit de faire chauffer la crème ou le lait de coco dans un casserole et de mélanger la pâte de curry rouge et le sucre.



Seitan façon meatballs

Ingrédients

- 400 gr de seitan haché
- du sel à frotter classique (p.15)
- de la sauce BBQ au choix
- 2 oeufs



Etape 1

Dans un bol, mélangez à la main le seitan haché avec 2 oeufs. Formez de belles boulettes en pressant bien le seitan dans vos mains. Saupoudrez de sel à frotter classique.

Etape 2

Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte, trappe fermée, thermostat à 225°F (110°C). Déposez les boulettes de seitan sur la grille du BBQ et fermez le couvercle.

Laissez fumer pendant 1 heure.

Etape 3

A l'aide d'un pinceau, badigeonnez les boulettes de sauce BBQ au choix pour les caraméliser.



Steak de tofu grillé, gravy de légumes

Ingrédients

- 1 bloc de 200 gr de Tofu
- du sel à frotter spécial agneau (p.15)
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 1 cube de bouillon de légume
- 20 cl de crème fraîche
- 1 c.à.s. de beurre
- 1 c.à.s. de farine
- sel et poivre



Etape 1

Saupoudrez le bloc de tofu de sel à frotter classique. Laissez mariner au frais pendant 4 heures. Huilez vos légumes si vous les grillez aussi au BBQ.

Etape 2

Allumez votre BBQ pour une cuisson directe, trappe ouverte, thermostat au maximum. Lorsque le BBQ est chaud, Grillez vos légumes directement au-dessus des flammes, 30 secondes de chaque côté. Eloignez ensuite les légumes des flammes et déposez le tofu sur la grille du BBQ et grillez 2 minutes de chaque côté.

Etape 3

Pour la sauce gravy, faites fondre le beurre dans une petite casserole. Ajoutez la farine et mélangez au fouet pour faire un roux léger. Ajoutez la crème fraîche et le cube de bouillon de légumes. Mélangez.



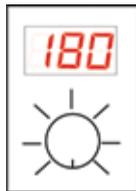
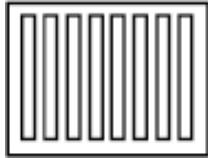


Les desserts

Cake renversé à l'ananas

Ingrédients

- 1 ananas coré et coupé en tranches
- 3 oeufs
- 100 gr de sucres en morceaux
- 180 gr de sucre en poudre
- 150 gr de beurre
- 150 gr de farine
- 1 sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé



Etape 1

Préparez un caramel en faisant chauffer les morceaux de sucre avec un peu d'eau. Versez le caramel dans le fond d'une poêle en fonte. Déposez les tranches d'ananas par-dessus pour couvrir toute la surface.

Etape 2

Dans un bol, mélangez les oeufs avec le sucre et fouettez pour que les oeufs blanchissent. Ajoutez le beurre, la farine, la levure et le sucre vanillé.

Etape 3

Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte, trappe fermée, à 180°C (350°F). Versez la pâte au-dessus des tranches d'ananas dans la poêle. Déposez la poêle sur la grille du BBQ et fermez le couvercle. Laissez cuire 30 minutes environ. Démoulez en retournant la poêle sur un plat.

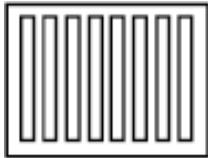


Chocolate Brownie

Je n'ai jamais compris pourquoi tout le monde se casse tellement la tête pour trouver une recette de Brownie efficace. Les cuisiniers européens ont souvent tendance à se compliquer la vie alors que cette recette est toute simple et parfaite.

Ingrédients

- 250 gr de chocolat noir
- 250 gr de beurre
- 1 pincée de sel
- 1 c.à.s. d'extrait de vanille ou 1 sachet de sucre vanillé
- 1 1/4 cup de farine
- 2 cups de sucre fin
- 5 œufs



Etape 1

Préchauffez le BBQ à 160°C (325°F). Faites fondre le beurre et le chocolat au bain marie. Dans le bol du mixer, versez la farine, le sucre, la pincée de sel, et commencez à mélanger à basse vitesse.

Etape 2

Ajoutez le mélange beurre/chocolat dans le bol du mixeur, la vanille et mélangez à nouveau tout doucement. Ajoutez les 5 œufs et finissez de mélanger délicatement à la spatule pour ne pas faire mousser les œufs.

Etape 3

Beurrez un moule rectangulaire de 20x30cm de côtés et versez-y l'appareil. Tapotez plusieurs fois le moule sur une table pour faire sortir les bulles d'air. Enfourez dans le BBQ pour 40 minutes environ. Vous pouvez contrôler la cuisson en insérant un cure-dents ou un pic en bois au centre du brownie. Si il ressort sec, c'est que le brownie est cuit. Personnellement, je préfère quand le brownie n'est pas complètement cuit au centre.

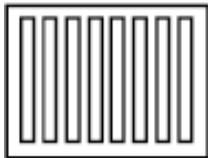


Banana Bread

Un cake à la banane délicieux et hyper simple à réaliser, ...
Inratable en fait et idéal pour recycler des bananes trop mûres.

Ingrédients

- 2 cups de farine
- 1/2 c.à.c. de bicarbonate de soude
- 1/2 cup de sucre en poudre
- 1/2 cup de cassonade brune
- 2 œufs
- 1/2 cup de beurre pommade
- 2 cups de bananes bien mûres
- 1 c.à.c. d'extrait de vanille
- 1/2 c.à.c de sel



Etape 1

Préchauffez le BBQ à 160°C (325°F). Mélangez tous les ingrédients sauf les bananes jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme. Écrasez les bananes à la fourchette. Incorporez ensuite les bananes écrasées à la pâte.

Etape 2

Graissez un moule à cake et versez la préparation. Enfournez dans le BBQ pendant 1 heure. Le cake est cuit lorsque vous le piquez avec un cure-dents et qu'il ressort sec.

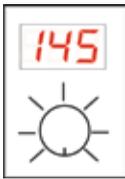
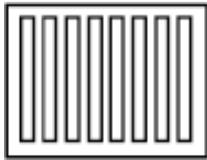


Poire caramélisée, chocolat

Un dessert tout simple à préparer, et tellement bon !

Ingrédients

- Un peu de miel liquide
- 2 c.à.s. de sucre en poudre
- Quelques noix de pécan caramélisées
- 200gr de chocolat noir
- 10cl de crème liquide



Etape 1

Faites bouillir de l'eau dans une casserole et plongez les poires dans l'eau bouillante 3 minutes. Égouttez les poires et laissez-les refroidir un peu. Retirez délicatement la peau sans abîmer le fruit.

Etape 2

Allumez le BBQ à 300°F (145°C), trappe fermée. Appliquez une couche de miel liquide sur chaque poire avec un pinceau et saupoudrez de sucre fin. Lorsque le BBQ est à température, posez les poires sur la grille et fermez le BBQ pendant 40 minutes. Les poires vont colorer et caraméliser.

Etape 3

Pendant que les poires cuisent, préparez la sauce au chocolat. Au bain-marie, faites fondre le chocolat en morceaux. Lorsqu'il est fondu, ajoutez la crème fraîche et mélangez. Coupez le feu et laissez la sauce au chocolat dans le bain-marie.

Etape 4

Lorsque les poires sont caramélisées, sortez-les du BBQ. Nappez le fond des assiettes avec la sauce, posez un poire et saupoudrez des noix de pécan hachées.

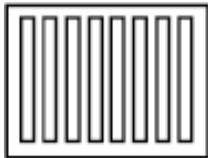




Lemon bars

Ingrédients

- 1 1/2 de farine
- 1/2 cup de sucre impalpable
- 3/4 de cup de beurre
- 2 gros citrons
- 3 oeufs
- 1 cup de sucre
- 1/2 c.à.c. de baking powder
- 1/2 c.à.c. de sel



Etape 1

Préchauffez le BBQ à 350°F (180°C). Etendez un feuille de papier cuisson dans un plat allant au four.

Etape 2

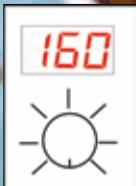
Mélangez la farine et le sucre impalpable dans un bol. Ajoutez le beurre en morceaux et mélangez pour obtenir une pâte granuleuse, comme pour le crumble. Etalez cette pâte dans le moule et posez le moule sur la grille du BBQ. Laissez cuire 15 minutes environ, couvercle fermé.

Etape 3

Pendant que la pâte cuit, râpez les zestes des 2 citrons et pressez 1/3 de cup de jus. Dans un batteur à grande vitesse, battez les oeufs jusqu'à ce qu'ils soient blanchis et crémeux. Ajoutez le reste des ingrédients, réduisez la vitesse du batteur et mélangez. Ajoutez 3 c.à.s. de farine au mélange et mélangez à nouveau quelques minutes à basse vitesse.

Etape 4

Ouvrez le BBQ et versez l'appareil au citron sur la pâte encore chaude et laissez cuire 15 minutes.



Summer Cobbler

Le Cobbler, c'est un crumble. C'est une des grandes spécialités du sud des USA. Le plus connu est le Peach Cobbler, à base de pêches donc, mais on peut le décliner avec n'importe quel fruit de saison, c'est un régal chaque fois. Et ce qu'il y a de chouette, c'est que vous pouvez le faire au BBQ si vous le souhaitez

Ingrédients

- 250 gr. de fraises
- 100 gr. de framboises
- 250 gr de pommes
- 125gr de beurre fondu
- 1 cup de farine
- 1 cup de sucre
- 1 c.à.s. de baking powder
- 1 grosse pincée de sel
- 3/4 cup de lait

Etape 1

Préchauffez le BBQ à 160°C. Faites fondre le beurre dans un grand plat dans le BBQ. Dans un bol, mélangez la farine, le sucre, le baking powder, le sel et le lait. Versez le mélange sur le beurre fondu, sans mélanger.

Etape 2

Déposez les fruits coupés dans le plat, toujours sans mélanger, et enfournez environ 40 minutes, jusqu'à ce que le crumble soit bien doré.

Peach Cobbler

La recette est identique au Summer Cobbler. Remplacez simplement les fruits par des pêches fraîches grillées au BBQ. Si vous utilisez des pêches en boîte, il ne faut pas les griller.

Ingrédients

- 6 pêches
- 125gr de beurre fondu
- 1 cup de farine
- 1 cup de sucre
- 1 c.à.s. de baking powder
- 1 grosse pincée de sel
- 3/4 cup de lait

Etape 1

Préchauffez le BBQ à 160°C. Faites fondre le beurre dans un grand plat sur la grille du BBQ. Dans un bol, mélangez la farine, le sucre, le baking powder, le sel et le lait. Versez le mélange sur le beurre fondu, sans mélanger.

Etape 2

Déposez les fruits coupés dans le plat, toujours sans mélanger, et enfournez environ 40 minutes, jusqu'à ce que le crumble soit bien doré.

Perfect Cookies !

Ingrédients

- 1 1/2 cup de farine
- 1 cup de cassonade brune
- 1 c.à.s. d'extrait de vanille
- 1/2 cup de beurre non salé
- Une pincée de sel
- 1 c.à.c. de bicarbonate de soude
- 1 œuf
- 1 1/2 de galets de chocolat noir ou de petits morceaux de chocolat noir
- 1/2 cup de beurre

Etape 1

Préchauffez le BBQ à 160°C (325°F).

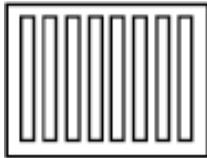
Mélangez tous les ingrédients, sauf le chocolat dans un bol.

Ajoutez les morceaux de chocolat et mélangez délicatement.

Etape 2

Étalez une feuille de papier cuisson sur une plaque allant au four ou sur la pierre à pizza et déposez une c.à.s. de pâte, tous les 10 cm environ.

Enfournez dans le BBQ 15 minutes environ, jusqu'à ce que les cookies soient dorés. Ne laissez pas les cookies trop longtemps si vous les aimez moelleux.

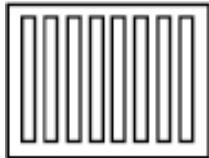




Tarte aux noix

Ingrédients

- 1 cup de noix
- 1 rouleau de pâte brisée
- 100 gr de sucre fin
- 100 gr de sucre impalpable
- 1 c.à.s. de beurre
- 3 oeufs
- 4 c.à.s. de crème épaisse
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cup de lait
- une poignée de cerneaux de noix



Etape 1

Préchauffez le BBQ pour une cuisson indirecte, trappe fermée, thermostat à 200°C (400°F).

Etalez la pâte dans un moule ou une poêle en fonte.

Hachez les noix pour en faire une farine. Dans un bol, mélangez les noix hachées avec le sucre fin, 3 jaunes d'oeufs (réserver les blancs), le lait et la crème. Versez le mélange sur la pâte et placez le moule sur la grille du BBQ. Laissez cuire 30 minutes.

Etape 2

Au fouet, battez les blancs d'oeufs avec le sucre impalpable et le sucre vanillé. Versez la préparation sur la tarte et parsemez de cerneaux de noix. Refermez le couvercle du BBQ et faites cuire 5 minutes de plus.

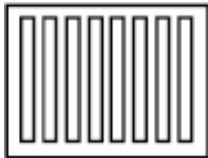




Tarte Tatin

Ingrédients

- 6 pommes coupées
- 125 gr de beurre
- 1/2 cup de sucre
- 1 c.à.c. de cannelle
- 1 rouleau de pâte brisée



Etape 1

Préchauffez le BBQ à 350°F (180°C), trappe ouverte.

Dans une poêle en fonte, faites fondre le beurre au-dessus de la flamme et ajoutez le sucre et mélangez. Dès que le sucre blondit, fermez la trappe et laissez le caramel brunir légèrement. Attention ! Si le caramel brûle, vous devrez le jeter. Surveillez bien la cuisson.

Etape 2

Répartissez les morceaux de pommes directement sur le caramel. Saupoudrez la cannelle par-dessus les pommes. Étendez ensuite la feuille de pâte brisée par dessus et faites une entaille au centre de la pâte pour laisser passer la vapeur pendant la cuisson.

Etape 3

Fermez le couvercle du BBQ et laissez la tarte cuire 20 à 25 minutes.

Etape 4

Sortez la poêle du BBQ. Laissez reposer quelques minutes et ensuite déposez un plat ou une assiette retournée au-dessus de la poêle.

Retournez le tout et il ne vous reste plus qu'à servir tiède, avec une boule de glace vanille par exemple.

Remerciements

Le monde du BBQ évolue extrêmement vite. Aux USA bien entendu, mais aussi en Europe où je vis. Il suffit de voir le nombre de nouveaux restaurants de BBQ qui ouvrent, les rayons des magasins de jardinage qui se transforment petit à petit en spécialistes BBQ, le nombre de sites, de blogs et de pages qui ouvrent chaque jour... Il y a encore 5 ans de cela, les BBQ ne servaient qu'à cuire quelques saucisses, brochettes et tranches de lard les rares dimanches ensoleillés que nous pouvons avoir de ce côté de l'océan atlantique.

Internet, les réseaux sociaux et les médias télévisés ont permis de faire connaître le BBQ et de le fédérer tout autour de la planète... Et nous n'en sommes qu'aux prémices!

Mais c'est aussi grâce à des visionnaires comme la famille Thiessen que le plus débutant des grillmasters en herbe peut réaliser des choses incroyables sur son BBQ, sans pour autant maîtriser toute la technique qu'il y a autour!

Je veux remercier Dan, Jeff et Jordan Thiessen pour m'avoir permis d'écrire ce livre. Je les remercie aussi pour leur enthousiasme, leur gentillesse et leur énergie. Je remercie aussi toute l'équipe de Dansons à Phoenix et à Paris qui ont été à chaque instant présents dans le projet, et sans qui je n'aurais jamais pu terminer cet ouvrage.

Mais c'est avant tout au nom de toute la communauté du BBQ que je remercie Dansons ! De leur générosité et de leur passion sont nés ces incroyables BBQ à pellets qui permettent encore une fois à tous d'exceller sans avoir 10 ans d'expérience dans la gestion du feu!

Dansons rocks ! Thank you guys !



Index

A

Abricot 33
Agneau 15 83
Ananas 178
Appoints de cuisson 82

B

Baby back ribs 34 36
Banana Bread 182
Bananes 182
Beans 150
Béarnaise 115
Beer Can Chicken 50
Beurre de cacahuètes 70
Beurre Smokehouse 129
Boeuf Wellington 91
Bourbonnaise 87
Bratwurst 68
Brisket 44 47 83
Brownie 180
Buffalo 28 62
Buffalo Burger 62
Burger 60 62 64 66

C

Caille 137
Cake 178
Canard 83 144 146
Cake à la banane 182
Cerise 50 76 77 78
Cerises 50 76
Chicken Lollipops 28
Chili 74
Chili powder 16 17 74 89 149 150
Chocolat 180 184 190
Chocolate Brownie 180
Cobbler 189
Cojita 22
Cole Slaw 149
Collagène 19 44
Cookies 190
Coq au vin 92

Corned beef 49 94
Côtes de porc 54
Cranberries 54
Cream cheese 72

D

Dinde 56 59
Dr.Pepper 33

E

Effilochée 10 20 24
Elvis 70
Endives 102
Entrecôte 82 99
Epaule de porc 20
Epaule effilochée 24
Erable 54 56

F

Filet pur 87 120
Filets de poulet 72 76
Filets de poulet farcis
fromage & piments 72
Filets de saumon 119

G

Gratin 102 169
Gratin Dauphinois 169
Grilled Wedge 77

H

Homard 30
Hot Links 26

J

Jalapeño 22 72 74 78
Jaret 130

L

Lexington 40
Lignite 19

Low and Slow 19
Low & Slow 19
Lynchburg 26

M

Mac & Cheese 152
Magret de canard 83
Mahi-Mahi 112
Marinade 34 36 119 129
Méthodes de cuisson 10
Morteau 140
Morue 97

O

Orange 84
Onion rings 66 151
Opakapa 117
Osso Buco 130

P

Papier de boucher 44
Pastrami 49
Pâte à beignet 151
Patrami 49
Peach Cobbler 189
Pêches 38
Pickles 89
Pico de Gallo 22
Piment Chipotle en Adobo 22 74
Pissaladière 122
Pitmaster 47
Pizza 78
Planche 24 33 34 56
Planche de cèdre 119 120
Poire 184
Poitrine du bœuf 44
Pomme 22 24 33 34 47 54 56 59
poulet 16 19 28 50 62 72 76 78
Poulpe 108
Protéines 19 82
Pulled Pork 20 22

Q

Quiche Lorraine 105

R

Raifort 49

Relish 97

Remerciements 7

Reuben 49

Reverse Sear 84

Ribs 10 17 19 33 34 38 40 36 42 83

Ribs de bœuf 42 83

Ribs Kansas City Style 34

S

Saint-Jacques 107

Salade Caesar 76

Salade Louisiana fresh 76

Sauce à la cerise 50

Sauce anglaise 119 129 149 150

Sauce BBQ 149 150

Sauce California 66

Sauce hollandaise 117

Sauce piquante 28

Sauce soja 119 129

Sauce Stromboli 30

Saucisse 19 26

Saucisses de Toulouse 26 47

Saumon 115 118

Seitan 173

Sel à frotter classique 15 20 34 66 70
72 149 150 151

Sel à frotter colombien 66 151

Sel à frotter spécial agneau 66 151

Sel à frotter Texas 15

Sel nitrité 94

Sirop d'Agave 34

Sirop d'érable 119

Sonde de température 44 82 84

Steak Cubain 89

Summer Cobbler 189

Surf & Turf 30

T

Tarte 192 195

T-Bone 52

Teryaki 127

Texas 26 36 42 44 62 74

Thanksgiving 56 59

Tofu 166 171 175

Tomahawk 129

Toulouse 26

Tri-Tip 139

V

Variétés de pellet 9

Veau 84

Veggie 148 152

W

Wings 142

Ce livre a été achevé d'imprimer en mars 2020 par l'imprimerie Bietlot à Gilly,
Belgique pour le compte de Dansons Inc.



Passionné des USA, et formé dans les états du sud américain que sont les Texas, le Tennessee, le Mississippi, la Louisiane et la Géorgie, Chef Rohan a été le pionnier du BBQ américain en Belgique et en France. Avec près de 30 années d'expérience, 5 restaurants, une service traiteur, de nombreuses publications, il agit aujourd'hui comme expert indépendant avec les plus grandes marques de BBQ. Il forme de nombreux cuisiniers professionnels, ainsi que des centaines d'amateurs chaque année. Il est le spécialiste du fumoir et du Low and Slow, mais aussi un chef de la cuisine française et du Monde.

Le Best Of du BBQ à Pellet en 100 recettes !

Cet ouvrage comporte 102 recettes authentiques basées aussi bien sur le BBQ américain que sur les grands classiques de la cuisine française et du Monde. Vous retrouverez aussi des desserts, des sauces, des accompagnements et mêmes quelques recettes végétariennes et quelques recettes de fumage à froid !

Toutes les techniques de cuissons au BBQ à pellet sont ainsi couvertes: Grill, fumage à chaud et à froid, char-grilling, mijotage, baking, braisage,...

Les recettes sont simples et dépassent rarement 4 étapes pour satisfaire aussi bien les débutants que les experts du BBQ qui ont envie de découvrir de nouvelles saveurs !



19,95€



9 782960 242904

ISBN 978-2-9602429-0-4