

La pastèque fumée au BBQ



INGRÉDIENTS

- Pour 10 litres d'eau vous aurez besoin de:
- 1 cup de sel
- 1/4 cup de charbon de bois de chêne moulu
- 1 cup de sel fin
- 2 CAS de coriandre moulue
- 2 CAS d'origan séché.
- de l'huile d'olive et 2 branche de romarin frais.

INSTRUCTIONS

1. Épluchez la pastèque en essayant de lui donner la forme d'un jambon.
2. Préparez la saumure en faisant bouillir 1 litre d'eau et en mélangeant le sel, le charbon de bois, la coriandre et l'origan.
3. Mélangez 9 litre d'eau glacée au litre de préparation dans une glacière ou un seau que vous pouvez mettre au frigo.
4. Trempez la pastèque dans la saumure et laissez saumurer 4 jours.
5. Après les 4 jours, sortez la pastèque de la saumure et rincez-la à l'eau claire.
6. Préparez votre BBQ pour fumer à 120°C pendant 6 à 8 heures.
7. Faites chauffer de l'huile d'olive dans un poêle en fonte et ajoutez le romarin.
8. Faites dorer la pastèque sur toutes ces faces, arrosez avec l'huile d'olive et le romarin.
9. Il ne vous reste qu'à découper et servir.

