

BBQ Recettes



PAR REXLIA

INDEX

<u>Histoire et origines du barbecue américain</u>	3
<u>Ingrédients et condiments essentiels pour le barbecue</u>	5
<u>Préparation du barbecue et techniques de cuisson</u>	7
<u>RECETTES</u>	9
<u>Barbecue à la mode de Kansas City</u>	10
<u>Maïs grillé</u>	13
<u>Barbecue de côtes de porc à la mode de St. Louis</u>	15
<u>Porc barbecue à la mode de Caroline du Nord</u>	18
<u>Côtes levées barbecue à la Memphis</u>	21
<u>Poulet au barbecue</u>	24
<u>Brisket fumé au barbecue</u>	27
<u>Barbecue hawaïen</u>	30
<u>Burger au barbecue</u>	33
<u>Brochettes de viande et de légumes barbecue</u>	35

HISTOIRE ET ORIGINE DU BARBECUE AMÉRICAIN

Le barbecue américain est un art culinaire qui s'est développé et perfectionné au fil des siècles, devenant partie intégrante de la culture et de la tradition américaines. Ses origines remontent aux peuples indigènes des Amériques, qui faisaient cuire la viande sur un cadre en bois appelé "barbecue". Cette méthode a été adoptée et adaptée par les colons européens, marquant le début d'une évolution culinaire qui varie considérablement d'une région à l'autre des États-Unis.

Dans le Sud, en particulier dans des États comme la Caroline du Nord, le Tennessee, le Texas et le Missouri, le barbecue est devenu non seulement une forme de cuisine, mais aussi un événement social. Chaque région a développé son propre style, basé sur le type de viande préféré, les techniques de cuisson et les ingrédients utilisés pour les sauces. Par exemple, alors que la Caroline du Nord préfère le porc mariné dans une sauce à base de vinaigre, Kansas City est célèbre pour ses côtes garnies d'une sauce épaisse et sucrée.

L'évolution du barbecue américain est également marquée par l'innovation dans les techniques de cuisson. L'utilisation du fumage lent a été perfectionnée au fil du temps pour donner une saveur unique à la viande. En outre, le développement de différents types de fumeurs et de grils a permis à un plus grand nombre de personnes d'expérimenter leurs propres recettes et méthodes.

Histoire et origine du barbecue américain

Un aspect fascinant est la façon dont chaque communauté s'est approprié cette tradition culinaire. Les festivals consacrés exclusivement à la célébration du barbecue sont courants dans tous les États-Unis pendant les mois les plus chauds. Ces événements permettent non seulement de concourir pour le meilleur barbecue, mais aussi de rassembler les communautés pour faire la fête.

En bref, l'histoire et l'origine du barbecue américain reflètent une riche tapisserie culturelle tissée d'influences indigènes, européennes et africaines. C'est une tradition qui continue d'évoluer tout en conservant ses racines profondes dans le partage communautaire et l'amour de la bonne chère.

INGRÉDIENTS ET CONDIMENTS ESSENTIELS POUR LE BARBECUE

La magie d'un bon barbecue américain réside non seulement dans les techniques de cuisson, mais aussi dans la sélection minutieuse des ingrédients et des assaisonnements qui rehaussent la saveur de la viande. Ces composants sont aussi variés que les régions du pays, mais certains sont devenus des pierres angulaires de cet art culinaire.

Tout d'abord, le type de viande joue un rôle crucial. De la poitrine de bœuf à la texane aux côtes de porc à la saint-louisienne, chaque morceau présente un attrait unique. Mais au-delà du type de viande, ce sont les assaisonnements et les marinades qui donnent à chaque plat sa personnalité propre.

Les assaisonnements essentiels comprennent le paprika ou le paprika doux, qui non seulement donne de la saveur à la viande, mais lui confère également une couleur rougeâtre alléchante. Le cumin, l'ail en poudre et l'oignon en poudre sont également appréciés pour leur capacité à compléter et à rehausser la saveur naturelle des viandes. La cassonade n'est pas moins importante : elle est utilisée dans les rubs (rubs secs) et les sauces pour équilibrer l'acidité et apporter une touche caramélisée.

Les sauces jouent un rôle prépondérant dans le barbecue américain. Elles varient considérablement selon les régions : des sauces à base de vinaigre et d'épices de Caroline du Nord aux sauces tomates riches, épaisses et sucrées populaires au Kansas.

Ingrédients et assaisonnements essentiels pour le barbecue

La ville. La sauce barbecue maison permet une personnalisation à l'infini : des ingrédients tels que la mélasse, la moutarde et même des fruits peuvent être incorporés pour créer des saveurs uniques.

Un autre élément indispensable est la fumée, considérée par beaucoup comme l'"assaisonnement" final. Le choix du type de bois pour le fumage peut influencer de manière significative le profil aromatique du plat final. Des bois tels que l'hickory, le pommier ou le cerisier offrent des notes subtiles qui peuvent faire toute la différence. En conclusion, bien que les préférences varient en fonction des traditions régionales et des goûts personnels, ces ingrédients et assaisonnements constituent la base de tout bon plat de barbecue américain. Leur expérimentation est non seulement autorisée, mais encouragée dans un esprit d'innovation. qui caractérise cette tradition culinaire.

LES TECHNIQUES DE PRÉPARATION ET DE CUISSON DES BARBECUES

Les techniques de préparation et de cuisson sont fondamentales pour un barbecue américain authentique et délicieux. Ce processus commence bien avant que le feu ne soit allumé, avec la sélection minutieuse de la viande et sa préparation avant la cuisson.

L'une des techniques essentielles est la marinade, qui consiste à faire tremper la viande dans un mélange liquide comprenant de l'huile, du vinaigre, des épices et des herbes pendant plusieurs heures, voire plusieurs jours. Ce procédé permet non seulement d'ajouter de la saveur, mais aussi d'attendrir les morceaux les plus durs. Un exemple classique est la poitrine de bœuf, qui bénéficie grandement d'une marinade prolongée avant d'être cuite à la mijoteuse.

Une autre technique importante est l'utilisation de rubs séchés, une combinaison d'épices et d'assaisonnements frottés directement sur la surface de la viande avant la cuisson. Cet enrobage crée une croûte savoureuse lors de la cuisson, ajoutant à la fois texture et saveur. Les rubs peuvent varier considérablement en fonction des préférences personnelles et régionales, mais des ingrédients tels que le paprika, la cassonade, le gros sel et le poivre noir sont courants.

En ce qui concerne les techniques de cuisson proprement dites, le fumage joue un rôle majeur dans le barbecue américain. Des bois spécifiques sont utilisés pour générer de la fumée pendant le processus de cuisson lente et à

basse température,

confère une saveur particulière qui ne peut être reproduite par d'autres moyens. Le choix du type de bois peut aller de l'hickory au pommier en passant par le cerisier, chacun apportant des notes uniques au profil aromatique final.

Enfin, il ne faut pas oublier la méthode de cuisson indirecte au gril ou au fumoir, où la viande est cuite à l'abri de la chaleur directe pendant plusieurs heures. Cette technique assure une cuisson homogène sans brûler l'extérieur avant que l'intérieur ne soit parfaitement cuit. Elle est idéale pour les grosses pièces ou les morceaux entiers tels que les côtes ou les poitrines entières.

Ces techniques nécessitent de la patience et de la pratique, mais elles sont essentielles pour maîtriser l'art du barbecue américain. Chaque étape, de la préparation à la cuisson, contribue à créer des plats mémorables qui célèbrent à la fois les saveurs traditionnelles et les innovations culinaires.



RECETTES

BARBECUE À LA MODE DE LA VILLE DU KANSAS



6 personnes

Ingrédients :

- 3 carrés de côtes de porc (environ 2 kg au total)
- 2 tasses de sauce barbecue de type Kansas City
- 1/4 de tasse de sucre roux
- 2 cuillères à soupe de paprika fumé
- 2 cuillères à soupe de sel
- 2 cuillères à soupe de poivre noir moulu
- 1 cuillère à soupe d'ail en poudre
- 1 cuillère à soupe de poudre d'oignon
- 1 cuillère à soupe de moutarde en poudre
- 1 cuillère à café de poivre de Cayenne (facultatif, pour une touche épicée)
- Bois de fumage (de préférence noix, chêne ou mesquite)
- Feuille d'aluminium

Instructions :

1. Préparer les côtes :

- Retirer la membrane argentée de l'arrière des côtes, si ce n'est pas déjà fait. Cela permettra aux épices et à la sauce de mieux pénétrer.
- Dans un petit bol, mélanger la cassonade, le paprika fumé, le sel, le poivre noir, l'ail en poudre, l'oignon, le sel et le poivre.

Barbecue à la mode de Kansas City

poudre, moutarde en poudre et poivre de Cayenne (si désiré). Ce mélange servira d'assaisonnement pour les côtes.

2. Assaisonner les côtes :

- Frotter généreusement les côtes avec le mélange d'assaisonnements, en veillant à recouvrir uniformément tous les côtés des côtes. Laisser les côtes mariner pendant au moins 1 heure au réfrigérateur, idéalement toute une nuit pour de meilleurs résultats.

3. Préparer le gril ou le fumoir :

- Préparez votre gril ou votre fumoir pour une cuisson indirecte à une température d'environ 110-120°C (225-250°F). Ajoutez du bois de fumage en suivant les instructions de votre gril ou fumoir. Le bois de caryer, de chêne ou de mesquite est idéal pour ce type de côtes.

4. Cuire les côtes :

- Placer les côtes sur le gril ou le fumoir, côté os vers le bas. Cuire les côtes à feu indirect pendant environ 4 à 5 heures, en les retournant toutes les heures pour assurer une cuisson uniforme.

5. Appliquer la sauce barbecue :

- Pendant la dernière phase de cuisson, badigeonner généreusement les côtes de sauce barbecue de type Kansas City. Appliquer plusieurs

Barbecue à la mode de Kansas City

Les côtes sont recouvertes de plusieurs couches de sauce pendant les 30 à 60 dernières minutes de cuisson afin de les caraméliser et de former une couche collante et délicieuse sur les côtes.

6. Vérifier la cuisson :

- Les côtes sont prêtes lorsque la viande s'est légèrement rétractée sur les os et qu'elle se détache facilement à la fourchette. La température interne des côtes doit être d'au moins 70°C (160°F).

7. Servir :

- Retirer les côtes du grill et les laisser reposer quelques minutes avant de les trancher entre les os. Servir les côtes chaudes avec un supplément de sauce barbecue et des accompagnements tels que du maïs grillé, de la salade de chou et du pain de maïs.



MAÏS GRILLÉ



6 personnes

Ingrédients :

- 6 épis de maïs frais, débarrassés de leurs enveloppes et de leurs soies
- 6 cuillères à soupe de beurre fondu
- Sel selon le goût
- Poivre noir moulu à volonté
- 1/2 tasse de parmesan râpé (facultatif)
- 1/4 de tasse de coriandre fraîche hachée (facultatif)
- 1 citron coupé en quartiers (facultatif)

Instructions :

1. Préparer le maïs :

- Préchauffer le gril à feu moyen-vif.
- Pendant ce temps, faites tremper les épis de maïs dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes. Cela permettra au maïs de rester humide pendant la cuisson.

2. Rôtir le maïs :

- Égoutter l'excès d'eau des épis de maïs et les éponger avec du papier absorbant.

Maïs grillé

- Tartiner chaque épi de maïs d'environ 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.

beurre fondu, en veillant à recouvrir toutes les faces.

- Saupoudrer chaque oreille de sel et de poivre noir selon le goût.

3. Cuisiner sur le gril :

- Placer les épis de maïs directement sur le gril chaud.
- Faire cuire les épis, en les retournant de temps en temps, pendant environ 10 à 15 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres et légèrement dorés sur toute leur surface.

4. Servir :

- Retirer les épis de maïs du gril et les placer sur une assiette ou un plat de service.
- Si vous le souhaitez, saupoudrez chaque oreille de parmesan râpé et de coriandre fraîche hachée.
- Servir le maïs grillé chaud avec des quartiers de citron sur le côté afin que chaque personne puisse presser un peu de jus de citron frais sur son maïs si elle le souhaite.



BARBECUE DE CÔTES DE PORC À LA MODE DE SAINT LOUIS LOUIS



6 personnes

Ingrédients :

- 3 carrés de côtes de porc de type St. Louis (environ 2,5 kg au total)
- 2 cuillères à soupe de moutarde de Dijon
- 1/4 de tasse de sucre roux
- 2 cuillères à soupe de paprika fumé
- 2 cuillères à café de sel
- 2 cuillères à café de poivre noir moulu
- 2 cuillères à café d'ail en poudre
- 1 cuillère à café de poudre d'oignon
- 1 cuillère à café de thym séché
- 1 tasse de sauce barbecue de type St.
- Bois de fumage (noyer, chêne ou mesquite)
- Feuille d'aluminium

Instructions :

1. Préparer les côtes :

- Préchauffez votre fumoir ou votre gril pour une cuisson indirecte à une température d'environ 120-135°C (250-275°F).
- Retirer la membrane argentée de l'arrière des côtes si elle ne l'a pas déjà été.

Barbecue de côtes de porc à la mode de St.
Louis

- Étendre une fine couche de moutarde de Dijon sur tous les côtés des côtes. La moutarde aidera l'assaisonnement à mieux adhérer à la viande.

2. Préparer l'assaisonnement pour les côtes :

- Dans un petit bol, mélanger la cassonade, le paprika fumé, le sel, le poivre noir moulu, l'ail en poudre, l'oignon en poudre et le thym séché. Ce mélange servira d'assaisonnement pour les côtes.

3. Assaisonner les côtes :

- Saupoudrer généreusement le mélange d'épices sur tous les côtés des côtes, en veillant à les recouvrir entièrement du mélange d'épices.

4. Fumer les côtes :

- Placer les côtes sur le fumoir ou le gril, côté os vers le bas.
- Fumer les côtes à feu indirect pendant environ 4 à 5 heures, ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres et se détachent facilement des os. Ajoutez des morceaux de bois de fumage si nécessaire pour retenir la fumée.

5. Glacer les côtes :

- Pendant la dernière partie de la cuisson (environ les 30-45 dernières minutes), badigeonner les côtes avec la sauce.

Barbecue de côtes de porc à la mode de St.
Louis

Louis, en les retournant et en les badigeonnant plusieurs fois pour s'assurer qu'elles sont bien glacées.

6. Vérifier la cuisson :

- Les côtes sont prêtes lorsque la viande s'est légèrement rétractée sur les os et qu'elle se détache facilement à la fourchette. La température interne des côtes doit être d'au moins 70°C (160°F).

7. Servir :

- Retirer les côtes du fumoir ou du gril et les laisser reposer quelques minutes avant de les couper entre les os.
- Servir les côtes chaudes avec vos accompagnements préférés, comme du maïs grillé, de la salade de chou et du pain de maïs.
- Égoutter l'excès d'eau des épis de maïs et les éponger avec du papier absorbant.
- Tartiner chaque épi de maïs d'environ 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.
beurre fondu, en veillant à recouvrir toutes les faces.
- Saupoudrer chaque oreille de sel et de poivre noir selon le goût.



BARBECUE DE PORC À LA MODE DE CAROLINE DU NORD



6 personnes

Ingrédients :

- 2 kg d'épaule de porc désossée
- 2 cuillères à soupe de sel
- 2 cuillères à soupe de sucre roux
- 2 cuillères à soupe de paprika fumé
- 1 cuillère à soupe de poivre noir moulu
- 1 cuillère à soupe d'ail en poudre
- 1 cuillère à soupe de poudre d'oignon
- 1 cuillère à soupe de moutarde en poudre
- 1/2 cuillère à café de poivre de Cayenne (facultatif, pour une touche épicée)
- 1 tasse de vinaigre de cidre de pomme
- 1/2 tasse d'eau
- 1/4 de tasse de sauce Worcestershire
- 1/4 de tasse de sauce chili (de préférence de type Caroline du Nord)
- Pains à hamburger ou pains de service
- Salade de chou à accompagner

Porc barbecue à la mode de Caroline du Nord

Instructions :

1. Préparer la viande :

- Dans un petit bol, mélanger le sel, la cassonade, le paprika fumé, le poivre noir moulu, l'ail en poudre, l'oignon en poudre, la moutarde en poudre et le poivre de Cayenne (si désiré) pour préparer l'assaisonnement sec.
- Frotter l'épaule de porc avec le mélange sec, en veillant à couvrir tous les côtés de la viande. Envelopper la viande dans du film alimentaire et la laisser mariner au réfrigérateur pendant au moins 4 heures ou de préférence toute la nuit.

2. Préparer la sauce barbecue :

- Dans une petite casserole, mélanger le vinaigre de cidre de pomme, l'eau, la sauce Worcestershire et la sauce chili. Porter le mélange à ébullition, puis réduire le feu et laisser mijoter pendant environ 10 minutes. Retirer du feu et réserver la sauce.

3. Cuire la viande :

- Préchauffez votre fumoir ou votre gril pour une cuisson indirecte à une température d'environ 120-135°C (250-275°F).
- Placer l'épaule de porc sur le fumoir ou le gril et cuire à feu indirect pendant 6 à 8 heures, ou jusqu'à ce que la viande soit tendre et puisse être facilement déchiquetée à la fourchette. Pendant la cuisson, arrosez la viande de sauce barbecue toutes les heures pour qu'elle reste humide et qu'elle prenne du goût.

Porc barbecue à la mode de Caroline du Nord

4. Déchiqueter la viande :

- Lorsque la viande est prête, retirez-la du fumoir ou du grill et laissez-la reposer pendant environ 10 à 15 minutes. Ensuite, déchiquetez-la à l'aide de deux fourchettes ou de vos mains propres, en séparant la viande en petits morceaux juteux.

5. Servir :

- Servir la viande effilochée sur des pains à hamburger ou des petits pains, accompagnée de salade de chou et de sauce barbecue à la mode de Caroline du Nord, que chacun pourra ajouter à son goût.



CÔTES AU BARBECUE À LA MODE DE MEMPHIS



6 personnes

Ingrédients :

- 3 carrés de côtes de porc (environ 2,5 kg au total)
- 1/4 de tasse de sucre roux
- 2 cuillères à soupe de sel
- 2 cuillères à soupe de paprika fumé
- 2 cuillères à café de poivre noir moulu
- 2 cuillères à café d'ail en poudre
- 2 cuillères à café de poudre d'oignon
- 1 cuillère à café de poivre de Cayenne (facultatif, pour une touche épicée)
- 1/4 de tasse de moutarde de Dijon
- 1/4 de tasse de vinaigre de cidre de pomme
- 1/4 de tasse de sauce Worcestershire
- 2 tasses de sauce barbecue de type Memphis
- Bois à fumer (de préférence noix, chêne ou mesquite)
- Feuille d'aluminium

Instructions :

1. Préparer les côtes :

- Préchauffez votre fumoir ou votre gril pour une cuisson indirecte à une température d'environ 120-135°C (250-275°F).

Côtes levées barbecue à la Memphis

- Retirer la membrane argentée de l'arrière des côtes si elle ne l'a pas déjà été.

2. Préparer l'assaisonnement sec :

- Dans un petit bol, mélangez la cassonade, le sel, le paprika fumé, le poivre noir moulu, l'ail en poudre, l'oignon en poudre et le poivre de Cayenne (si vous le souhaitez). Ce mélange servira à frotter les côtes à sec.

3. Assaisonner les côtes :

- Étendre une fine couche de moutarde de Dijon sur tous les côtés de l'assiette.
côtes.

- Saupoudrer généreusement les côtes de l'assaisonnement sec, en veillant à les enrober uniformément. Appuyer légèrement pour que l'assaisonnement adhère à la viande.

4. Fumer les côtes :

- Placer les côtes sur le fumoir ou le gril, côté os vers le bas.
- Fumer les côtes à feu indirect pendant environ 3 à 4 heures, ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres et se détachent facilement des os. Ajoutez des morceaux de bois de fumage si nécessaire pour maintenir la fumée.

Côtes levées barbecue à la Memphis

5. Préparer la sauce glacée :

- Pendant que les côtes fument, préparer la sauce de glaçage en mélangeant le vinaigre de cidre de pomme, la sauce Worcestershire et la sauce barbecue de type Memphis dans une petite casserole. Porter le mélange à ébullition, puis réduire le feu et laisser mijoter pendant environ 10 minutes.

6. Glacer les côtes :

- Pendant la dernière partie de la cuisson (environ les 30 à 45 dernières minutes), badigeonner les côtes avec la sauce glacée toutes les 10 à 15 minutes pour les caraméliser et leur donner une délicieuse brillance.

7. Servir :

- Retirer les côtes du fumoir ou du gril et les laisser reposer quelques minutes avant de les couper entre les os.
- Servez les côtes chaudes et juteuses avec vos accompagnements préférés, tels que la salade de chou, le pain de maïs et les fèves au lard.



POULET AU BARBECUE



6 personnes

Ingrédients :

- 6 morceaux de poulet (cuisses, poitrines, ailes, etc.)
- 1 tasse de sauce barbecue
- 1/4 de tasse de sauce soja
- 1/4 de tasse de miel
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail émincées
- 1 cuillère à café de paprika doux
- 1 cuillère à café de cumin moulu
- Sel et poivre à volonté
- 1 citron, coupé en tranches (facultatif, pour servir)
- persil frais haché (facultatif, pour la garniture)

Instructions :

1. Faire mariner le poulet :

- Dans un grand bol, mélanger la sauce barbecue, la sauce soja, le miel, l'huile d'olive, l'ail haché, le paprika doux, le cumin moulu, le sel et le poivre.

Poulet au barbecue

- Placer les morceaux de poulet dans la marinade et s'assurer qu'ils sont complètement recouverts. Couvrir le bol d'un film alimentaire et laisser mariner au réfrigérateur pendant au moins 1 heure, ou de préférence toute la nuit pour de meilleurs résultats.

2. Préparer le gril :

- Préchauffez votre gril à feu moyen-élevé. Si vous utilisez du charbon de bois, assurez-vous que les braises sont chaudes et prêtes à cuire.

3. Cuire le poulet :

- Retirer le poulet de la marinade et jeter l'excédent de marinade. Cela évitera que la marinade ne brûle sur le gril.

- Placez les morceaux de poulet sur le gril chaud et faites-les cuire pendant 5 à 7 minutes de chaque côté, ou jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits. Le temps de cuisson peut varier en fonction de la taille et du type de morceaux de poulet utilisés.

4. Glacer le poulet :

- Pendant les dernières minutes de cuisson, badigeonnez les morceaux de poulet d'un peu de marinade fraîche pour leur donner plus de goût et une délicieuse brillance. Veillez à faire cuire le poulet jusqu'à ce qu'il atteigne une température interne sûre d'au moins 75 °C (165 °F).

Poulet au barbecue

5. Servir :

- Transférer les morceaux de poulet dans un plat de service ou une assiette et garnir de tranches de citron et de persil frais haché si désiré.
- Servez le poulet grillé chaud et juteux avec vos accompagnements préférés, comme une salade fraîche, du maïs rôti et des pommes de terre au four.



POITRINE FUMÉE AU BARBECUE



6 personnes

Ingrédients :

- 1 morceau de poitrine d'environ 3-4 kg
- 3 cuillères à soupe de sel casher
- 2 cuillères à soupe de poivre noir moulu
- 2 cuillères à soupe de paprika fumé
- 1 cuillère à soupe d'ail en poudre
- 1 cuillère à soupe de poudre d'oignon
- 1 cuillère à soupe de sucre roux
- 1 cuillère à café de piment en poudre
- 1/2 tasse de sauce barbecue (facultatif)
- Bois de fumage (chêne, noix ou mesquite)
- Feuille d'aluminium

Instructions :

1. Préparer la poitrine :

- Sortir la poitrine du réfrigérateur au moins une heure **a v a n t** la cuisson pour qu'elle soit à température ambiante.
- Laver la poitrine et l'éponger avec du papier absorbant.

Brisket fumé au barbecue

- Mélanger le sel casher, le poivre noir moulu, le paprika fumé, l'ail en poudre, l'oignon en poudre, la cassonade et le chili en poudre dans un bol pour préparer l'assaisonnement sec.

2. Assaisonner la poitrine :

- Frotter généreusement l'assaisonnement sec sur tous les côtés de la poitrine, en veillant à l'enduire uniformément.

- Envelopper la poitrine assaisonnée dans du film alimentaire et la laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 heures, ou de préférence toute une nuit, pour permettre aux saveurs de se mélanger.

3. Préparer le barbecue et fumer la poitrine :

- Préparez votre fumoir ou votre gril pour une cuisson indirecte à une température d'environ 110-120°C (225-250°F).

- Ajoutez le bois de fumage aux charbons ou au fumoir en suivant les instructions du fabricant.

- Placer la poitrine sur le gril, côté gras vers le haut, et fermer le couvercle.

- Fumer la poitrine pendant environ 1 heure par demi-kilogramme de poids, ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 90-95°C (195-205°F). Ce processus peut durer entre 8 et 12 heures, en fonction de la taille de la poitrine et de la température de cuisson.

Brisket fumé au barbecue

4. Envelopper la poitrine dans du papier d'aluminium :

- Lorsque la poitrine atteint une température interne d'environ 70 °C (160 °F), retirez-la du gril et enveloppez-la hermétiquement dans du papier d'aluminium.

- Remettre la poitrine enveloppée sur le gril et poursuivre la cuisson jusqu'à ce qu'elle atteigne une température interne de 90-95°C (195-205°F).

5. Se reposer et servir :

- Retirer la poitrine du fumoir et la laisser reposer dans le papier d'aluminium pendant au moins 30 minutes avant de la découper.

- Couper la poitrine en fines tranches, dans le sens contraire des fibres, et servir.

chaud. Servir avec de la sauce barbecue si désiré.



BARBECUE HAWAÏEN



6 personnes

Ingrédients :

- 1,5 kg de porc (épaule ou longe), coupé en gros morceaux
- 1 gros ananas, coupé en morceaux
- 1 gros oignon, coupé en morceaux
- 1 poivron rouge, coupé en morceaux
- 1 poivron vert, coupé en morceaux
- 1/2 tasse de sauce soja
- 1/4 de tasse de ketchup
- 1/4 de tasse de vinaigre de riz
- 1/4 de tasse de sucre roux
- 4 gousses d'ail émincées
- 2 cuillères à café de gingembre frais râpé
- 1 cuillère à café d'huile de sésame
- 1 cuillère à café de fécule de maïs dissoute dans 2 cuillères à soupe d' eau (facultatif, pour épaissir la sauce)
- Sel et poivre à volonté
- Brochettes, trempées dans l'eau pendant au moins 30 minutes (si vous voulez faire des brochettes)

Instructions :

1. Préparer la sauce barbecue hawaïenne :

• Dans un grand bol, mélanger la sauce soja, le ketchup, le vinaigre de riz, la cassonade, l'ail émincé, le gingembre râpé et l'huile de sésame. Bien mélanger jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous. Si vous préférez une sauce plus épaisse, vous pouvez ajouter le mélange de fécule de maïs dissous dans l'eau et bien mélanger. Réserver la sauce.

2. Faire mariner le porc :

• Placer les morceaux de porc dans une boîte hermétique ou un sac refermable et verser la moitié de la sauce barbecue hawaïenne sur la viande. Réserver l'autre moitié de la sauce pour plus tard.

• Couvrir le récipient ou fermer le sac et laisser mariner au réfrigérateur pendant au moins 2 heures, ou de préférence toute une nuit pour de meilleurs résultats.

3. Préparer le barbecue :

• Préchauffer le gril à feu moyen-élevé.

4. Assembler les brochettes (facultatif) :

• Enfiler les morceaux de porc marinés sur les brochettes, en les alternant avec les morceaux d'ananas, d'oignon et de poivrons.

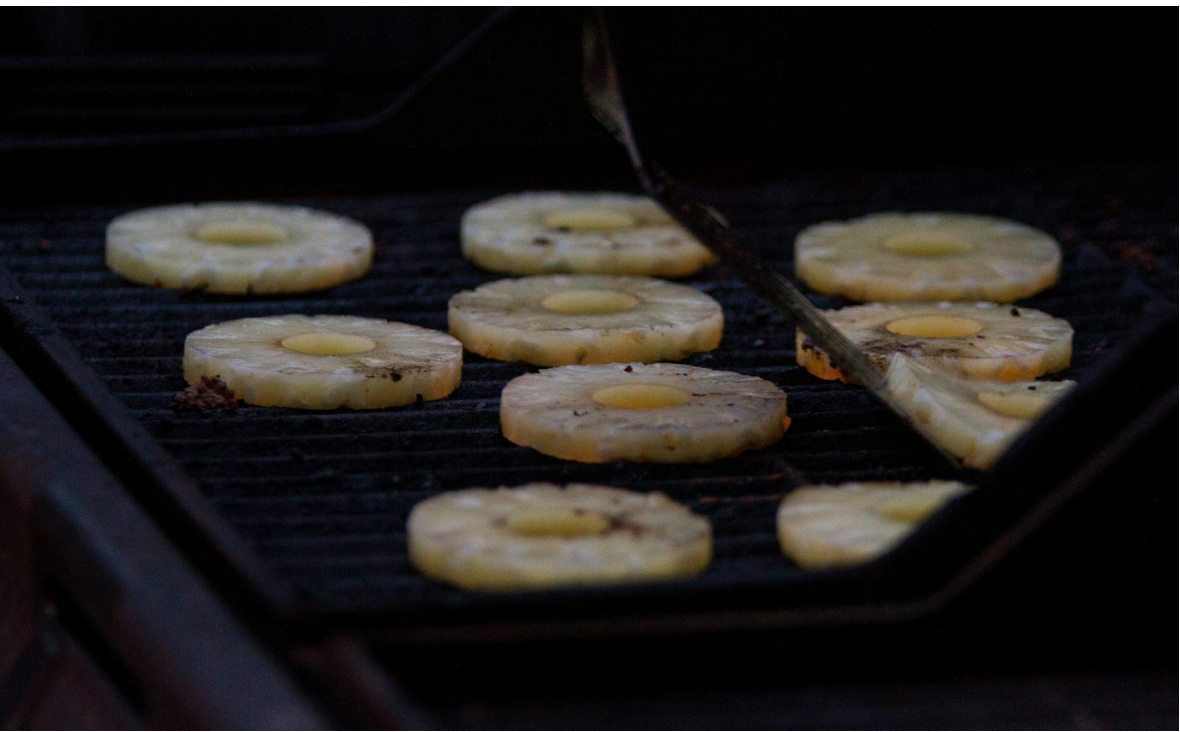
Barbecue hawaïen

5. Cuisiner sur le grill :

- Placer les brochettes (le cas échéant) ou les morceaux de porc directement sur le grill chaud.
- Cuire pendant 10 à 12 minutes de chaque côté, ou jusqu'à ce que la viande soit cuite et que les légumes soient tendres et légèrement dorés.
- Pendant les dernières minutes de cuisson, badigeonner la viande et les légumes avec la sauce barbecue hawaïenne réservée, en les retournant plusieurs fois pour bien les glacer.

6. Servir :

- Retirer les brochettes ou les morceaux de porc du grill et servir chaud, accompagné de riz blanc ou de salade de chou hawaïenne si vous le souhaitez.



HAMBURGERS SUR LE BARBECUE



6 personnes

Instructions :

1. Préparer le mélange de hamburgers :

- Dans un grand bol, mélanger le bœuf haché, l'oignon haché, l'ail haché, l'œuf, la chapelure, la sauce Worcestershire, la moutarde de Dijon, le sel et le poivre. Bien mélanger tous les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient combinés, mais éviter de trop mélanger pour que les hamburgers ne deviennent pas durs.

2. Former les hamburgers :

- Diviser le mélange de viande en 6 parts égales et former chacune une galette, en veillant à ce qu'elle soit d'épaisseur uniforme et d'un diamètre légèrement supérieur à celui du pain à hamburger.

3. Préparer le gril :

- Préchauffer le gril à feu moyen-élevé et l'huiler légèrement pour éviter que les hamburgers ne collent.

4. Cuire les hamburgers :

- Placer les hamburgers sur le gril chaud et les faire cuire pendant environ 4 à 5 minutes de chaque côté, ou jusqu'à ce qu'ils soient cuits.

Hamburger barbecue

cuits à votre goût. Si vous ajoutez du fromage, placez-le sur les hamburgers pendant les dernières minutes de cuisson pour le faire fondre.

5. Préparer les pains :

- Pendant la cuisson des hamburgers, couper les pains à hamburger en deux et les faire légèrement griller sur le grill jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

6. Assembler les hamburgers :

- Placer une feuille de laitue au fond de chaque pain à hamburger, suivie d'une galette de hamburger cuite. Ajouter des tranches de tomate, de l'oignon et des cornichons selon les goûts de chacun. Couvrir avec le dessus du pain à hamburger.

7. Servir :

- Servez les hamburgers chauds avec vos accompagnements préférés, tels que des frites, de la salade ou d'autres condiments comme le ketchup, la moutarde et la mayonnaise.



BARBECUE DE BROCHETTES DE VIANDE ET DE LÉGUMES



6 personnes

Ingrédients :

- 800 g de viande de bœuf (filet, faux-filet ou steak rôti), coupé en morceaux d'environ 2,5 cm
- 2 poivrons rouges, hachés grossièrement
- 2 poivrons verts, hachés grossièrement
- 1 gros oignon, grossièrement haché
- 2 courgettes moyennes, coupées en tranches épaisses
- 250 g de champignons, nettoyés et coupés en deux
- 12 tomates cerises
- Sel et poivre à volonté
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- herbes fraîches hachées (facultatif, pour la garniture)

Pour la marinade (facultatif) :

- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail émincées
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 2 cuillères à café de moutarde de Dijon
- Sel et poivre à volonté

Barbecue de brochettes de viande et de légumes

Instructions :

1. Préparer la viande (facultatif) :

- Si vous utilisez une marinade, mélangez l'huile d'olive, l'ail haché, le jus de citron, la moutarde de Dijon, le sel et le poivre dans un grand bol. Ajouter le bœuf haché et bien mélanger pour l'enrober. Laisser mariner au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes, ou jusqu'à 2 heures.

2. Préparer les brochettes :

- Faire tremper les brochettes dans de l'eau pendant au moins 30 minutes pour éviter qu'elles ne brûlent sur le gril.

- Enfiler les morceaux de bœuf mariné (ou non mariné si vous n'utilisez pas de marinade) sur les brochettes, en les alternant avec des morceaux de poivrons, d'oignons, de courgettes, de champignons et de tomates cerises.

- Répéter l'opération jusqu'à ce que tous les ingrédients soient utilisés, en les répartissant uniformément sur les brochettes.

3. Assaisonner les brochettes :

- Arroser les brochettes d'huile d'olive et les assaisonner de sel et de poivre.

Barbecue de brochettes de viande et de légumes

4. Préparer le gril :

- Préchauffez votre gril à feu moyen-élevé et huilez légèrement le gril pour éviter que les ingrédients ne collent.

5. Cuire les brochettes :

- Placez les brochettes sur le gril chaud et faites-les cuire pendant 10 à 12 minutes, en les retournant de temps en temps, ou jusqu'à ce que la viande soit cuite à votre goût et que les légumes soient tendres et légèrement dorés.

6. Servir :

- Retirer les brochettes du gril et les servir chaudes, parsemées d'herbes fraîches hachées si vous le souhaitez.
- Servir les brochettes avec du riz, de la salade ou tout autre accompagnement de votre choix.

