BBQ QUÉBEC

LE COURS
BBQ 101



LE COURS
BBQ 101

LE STEAK DE L'HOMME DES CAVERNES

INGRÉDIENTS :

- «Rib steak» (entrecôte) de bœuf AAA (Certified Angus Beef, Creekstone, 1855 ou Sterling Silver)* de 1 ¼ po d'épaisseur
- Marinades sèches Texas & Montréal de BBQ Québec

PRÉPARATION :

- Laissez reposer votre steak (selon l'épaisseur).

*** Dans le cadre du cours, nous laissons reposer 75 minutes sur le comptoir***

- Appliquez une fine couche de marinade sèche Texas, puis une seconde couche avec la marinade sèche Montréal de BBQ Québec. Assurez-vous de bien recouvrir votre morceau de viande.

- Saisissez à la plus haute température possible vos steaks (sur le charbon, sur votre infrarouge ou bien même sur une grille avec une source de chaleur directe très élevée). Le but, c'est que ce soit aussi chaud que l'enfer, afin de saisir le moins longtemps possible.

- Une fois que votre morceau de viande a été saisi de chaque côté, placez-le en cuisson indirecte et laissez-le cuire jusqu'à la température interne visée. Vous saurez que c'est le bon moment pour tourner votre steak, lorsque celui se décollera facilement de la surface sur laquelle vous l'avez déposé.

Assurez-vous de sortir votre morceau de viande quelques degrés avant votre cuisson idéale et laissez votre morceau de viande reposer quelques minutes avant de servir

- Retirez la viande du BBQ, puis laissez-la reposer quelques minutes pour qu'elle conserve son jus.

Nous recommandons de la laisser reposer pendant approximativement le 1/3 du temps de cuisson

BBQ QUÉBEC

TEMPÉRATURES
DE CUISSON

130 °F (54 °C)	SAIGNANT	BŒUF
135 °F (57 °C)	MÉDIUM SAIGNANT	BŒUF PORC
140 °F (60 °C)	MÉDIUM	BOEUF PORC
150 °F (66 °C)	MÉDIUM BIEN CUIT	BŒUF PORC
160 °F (71 °C)	BIEN CUIT	BŒUF PORC BŒUF HACHÉ
170 °F (77 °C)	BIEN CUIT	VOLAILLE
203 °F (95 °C)	EFFILOCHÉ	BŒUF VOLAILLE PORC

BBQQUEBEC.COM

BBQ QUÉBEC

LE COURS

BBQ 101

LES PATATES CALIFORNIENNES

ACCESSOIRE REQUIS :

- Support à légumes BBQ Québec

INGRÉDIENTS :

- Pommes de terre à chair jaune
- Huile végétale au choix
- Marinade sèche California BBQ Québec

PRÉPARATION :

- Recouvrez les patates de l'huile de votre choix.
- Saupoudrez généreusement de marinade sèche California de BBQ Québec.
- Enfourchez les pommes de terre sur le support à légumes.
- Positionnez le support en cuisson indirecte, idéalement sur la grille du haut de votre BBQ.
- Laissez cuire jusqu'à l'obtention d'une température interne autour de 200°F.

Approximativement 40 minutes à 400°F

- N'hésitez pas à les farcir lorsqu'elles seront prêtes !!!

LES ASPERGES DE COURSE

INGRÉDIENTS :

- Asperges
- Huile de sésame (peut être remplacé par l'huile d'avocat ou de pépin de raisin)
- Marinade sèche Argentina BBQ Québec

PRÉPARATION :

- Recouvrez vos asperges d'huile. Il est préférable d'éviter l'huile d'olive.
- Ajoutez la marinade sèche Argentina de BBQ Québec.
- Faites-les griller, en cuisson directe de 3 à 5 minutes en les roulant sur la grille pour bien les caraméliser.

P.S Assurez-vous de les mettre dans le sens inverse de vos grilles 😉

BBQ QUÉBEC

LE COURS
BBQ 101

LES JUTEUSES POITRINES DE POULET

INGRÉDIENTS :

- Poitrine(s) de poulet
- Marinade sèche Jerk Jamaicain BBQ Québec
- Sauce Douce Nuit BBQ Québec

PRÉPARATION :

- Recouvrez les poitrines de poulets de la marinade sèche Jerk Jamaïcain de BBQ Québec.
- Placez-les en cuisson indirecte, en vous assurant de placer la portion de la poitrine plus épaisse vers la source de chaleur.
- Laissez cuire jusqu'à une température interne de 170°F.
- Dégustez les poitrines de poulet les plus juteuses de l'histoire en les accompagnant de la délicieuse sauce Douce Nuit de BBQ Québec.

LE FILET DE PORC

INGRÉDIENTS :

- Filet de porc
- Marinade sèche Sweet Kansas BBQ Québec
- Sauce Citron Sucré BBQ Québec

PRÉPARATION :

- Retirez la membrane argentée du filet (silverskin).
- Appliquez la marinade sèche Sweet Kansas de BBQ Québec.
- Placez votre filet de porc en cuisson indirecte.
- Lorsque vous atteignez une températion d'environ 15°F avant celle que vous souhaitez, saisir le filet de porc de chaque côté pour créer une belle caramélisation.
- Idéalement servir autour de 135°F interne en accompagnant de la succulente sauce Citron Sucré.

BBQ QUÉBEC

LE COURS
BBQ 101

LES SAUCISSES "PIMPÉES"

ACCESSOIRE REQUIS: :

- Copeaunateur (optionel)

INGRÉDIENTS :

- Saucisses "Ils en fument du bon" de votre choix
- Sauce Colonel Moutarde BBQ Québec

PRÉPARATION :

- Placez les saucisses en cuisson indirecte.

Si vous souhaitez leur donner un arôme fumé, utilisez le Copeaunateur. Faites cuire les saucisses à une température ambiante de 250°F. Ajoutez des copeaux de bois de la saveur de votre choix au Copeaunateur. Gardez en tête qu'une cuisson à basse température prendra plus de temps et donnera donc plus de chance à la fumée de pénétrer dans les saucisses.

- Sinon vous pouvez les faire cuire entre 350°F et 400°F environ une quinzaine de minutes, jusqu'à ce qu'elles atteignent 165°F.
- Pour les plus téméraires (ou les adeptes de "lignes") vous pouvez les griller à la toute fin, mais ce n'est pas nécessaire, vous risquez de fissurer le boyau.
- Servir avec la sauce Colonel Moutarde.

LA BOULETTE QUÉBECOISE

ACCESSOIRE(S) REQUIS: :

- Le farcisseur de BBQ Québec

INGRÉDIENTS :

- Bœuf haché mi-maigre
- Fromage en grains
- Marinade sèche Steakenator BBQ Québec
- Sauce Framboise Chipotle de Blues Hog

BBQ QUÉBEC

PRÉPARATION :

- Formez votre méga boulette à l'aide du farcisseur et farcissez la boulette de fromage en grains.
- Enrobez la boulette de la marinade sèche Steakenator.
- Saisissez la boulette environ 2 minutes par côté, puis laissez-la cuire en cuisson indirecte jusqu'à la température désirée.

Pour du steak haché bien cuit vous devez atteindre 160°F

- Tranchez puis venez recouvrir un petit coulis de la sauce Framboise Chipotle pour un maximum de saveur.

La sauce peut être ajoutée au moment de farcir la boulette de fromage plutôt que lors du service

LE SAUMON SUR PLANCHE DE SEL

ACCESSOIRES REQUIS :

- Planche de sel rose de l'Himalaya BBQ Québec
- Support pour Planche de sel BBQ Québec (Optionel)

INGRÉDIENTS :

- Filet de saumon
- Marinade sèche Caraïbes BBQ Québec

PRÉPARATION :

- Recouvrez le saumon de la marinade sèche Caraïbes puis, faites-le cuire sur la Planche de sel en cuisson indirecte.

Si vous avez le support à Planche de sel, déposez la Planche de sel sur le support, ce sera plus facile à manipuler.

- Assurez-vous d'avoir préchauffer la planche de sel pendant environ 30 minutes .
- Déposez le saumon côté chaire sur la Planche sel et laissez le saumon cuire jusqu'à ce que la peau se détache facilement ou jusqu'à une température interne entre 120°F et 140°F selon votre préférence.

LE COURS
BBQ 101

LES RONDELLES D'ANANAS GRILLÉES

INGRÉDIENTS :

- Ananas
- Assaisonnement Gâteau BBQ Québec

PRÉPARATION :

- Tranchez votre ananas en rondelles.
- Recouvrez vos rondelles d'asaisonnement Gâteau.
- Faites griller en cuisson directe environ 3 à 4 minutes par côté .

ET VOILÀ!

Vous pouvez maintenant cuisiner de tout et servir, vous aussi, les services du bonheur à vos invités! Pour plus de recettes, de trucs et d'astuces, je vous attends au www.bbqquebec.com avec du contenu à la hauteur du Jedi du BBQ que vous êtes devenus. N'hésitez pas à venir nous voir en boutique ou à discuter avec nous sur le « LiveChat » pour qu'on réponde à toutes vos questions; on est pas sorteux!

Au plaisir, et, encore une fois, bon BBQ!

BBQ QUÉBEC