BBQ QUÉBEC

LE COURS

BBQ 102



LE COURS

BBQ 102

CÔTES LEVÉES À LA BBQ QUÉBEC (2 FAÇONS)

LA MÉTHODE CLASSIQUE

INGRÉDIENTS :

- 1 côte levée de dos de porc
- Marinade sèche Kansas BBQ Québec (ou Sweet Kansas BBQ Québec), au goût
- Sauce Douce Nuit Mamacita BBQ Québec, au goût

PRÉPARATION :

1. Préchauffer le BBQ à 225 °F.

2. À l'aide d'un couteau à beurre, retirer la membrane au dos de la côte levée (optionnel)***.

3. Saupoudrer de la marinade sèche Kansas (ou Sweet Kansas) des 2 côtés de la pièce de viande.

4. Placer la côte levée sur les grilles du BBQ, en zone de cuisson indirecte, et la laisser cuire, lentement, mais sûrement, pendant environ 5 h, soit, jusqu'à ce qu'elle ait une température interne entre 200 et 204 °F et qu'elle soit tendre et molle.

5. Retirer la côte levée du BBQ, augmenter la température de l'appareil à 300 °F ou à 400 °F, puis badigeonner toutes les faces de la viande de sauce Douce Nuit Mamacita.

6. Faire caraméliser la viande en la saisissant/cuisant selon la température du BBQ.

   Si elle est de 300 °F : Remettre la viande sur les grilles du BBQ, en zone de cuisson directe et la faire saisir pendant 5 min de chaque côté.

   Si elle est de 400 °F : Remettre la viande sur les grilles du BBQ, en zone de cuisson indirecte et la laisser cuire pendant 5 min.

7. Enlever les côtes levées du BBQ et les laisser reposer.

8. Servir et déguster!

BBQ QUÉBEC

LE COURS

BBQ 102

CÔTES LEVÉES À LA BBQ QUÉBEC (2 FAÇONS)

LA MÉTHODE 3-2-1*

OUTILS REQUIS :

- Poêle en fonte
- Papier de boucher BBQ Québec (ou papier d'aluminium)**

INGRÉDIENTS :

- Côtes levées de dos de porc
- Moutarde
- Marinade sèche, au choix
- Beurre
- Whisky
- Cassonade
- Sirop d'érable (optionnel)
- Miel (optionnel)
- Sauce épicée, au choix

(Prends note que les quantités sont au goût du chef. Elles peuvent donc être variables.).

PRÉPARATION :

1. Préchauffer le BBQ à 225 °F.

2. À l'aide d'un couteau à beurre, retirer la membrane blanche au dos des côtes levées (optionnel).

3. Badigeonner un peu de moutarde sur les viandes pour permettre aux assaisonnements, d'éventuellement mieux y adhérer, puis saupoudrer généreusement de la marinade sèche sur tous les côtés de ces dernières.

4. Mettre les côtes levées côté dos vers le bas sur les grilles du BBQ, en zone de cuisson indirecte, et les laisser cuire pendant 2 à 3 h, selon leur grosseur ou jusqu'à ce qu'elles aient une température interne d'environ 160 °F (plus elles sont grosses, plus elles ont besoin de cuisson).

5. Pendant ce temps, placer la poêle sur les grilles, en zone de cuisson directe. La laisser chauffer, puis y faire fondre du beurre.

6. Verser du whisky dans la poêle, en faisant attention de ne pas faire flamber les liquides. Brasser, et réserver lorsque le mélange est bien chaud.

7. Étaler une feuille de papier de boucher (ou de papier d'aluminium) sur la surface de travail, et la couvrir de cassonade. Y ajouter du sirop d'érable et/ou du miel, et de la sauce épicée, puis arroser le tout du mélange de beurre et de whisky.

8. Retirer les côtes levées du BBQ, puis les emballer dans le papier.

BBQ QUÉBEC

9. Placer les viandes enveloppées dans le BBQ, toujours en zone de cuisson indirecte, et les laisser cuire pendant 2 h ou jusqu'à ce qu'elles aient une température interne de 205 °F.

10. Une fois le temps écoulé, déballer les viandes, puis les griller/cuire d'une des manières suivantes :

    a) Pour les griller : Envoyer les côtes levées en zone de cuisson directe. Les faire griller à feu doux pendant à peu près 20 min, en les retournant 1 fois, lorsqu'elles se décollent facilement des grilles. Les badigeonner de sauce BBQ en cours de cuisson pour qu'elles caramélisent.

    b) Pour les cuire : Envoyer les côtes levées en zone de cuisson indirecte. Sans les retourner, les laisser cuire pendant approximativement 1 h, soit, jusqu'à ce que la préparation qui les entoure s'assèche et forme une belle croûte sur elles.

11. Retirer les viandes du BBQ et les laisser reposer quelques minutes.

12. Servir et déguster!

*À titre de rappel, la méthode 3-2-1 s'appelle comme ça, parce que la viande cuit d'abord pendant 3 h sur le BBQ, puis y cuit, emballée, pendant 2 h, pour finalement y cuire de nouveau, déballée cette fois-ci, pendant 1 h.

**Les 2 types de papier sont bons (c'est souvent une question de préférence), mais le papier de boucher permet à la viande de mieux conserver ses jus et sa belle croûte, ce pour quoi je vous le suggère plus.

FILETS MIGNONS DU ROI (FILETS MIGNONS INJECTÉS DE BEURRE ET DE COGNAC)

OUTIL REQUIS :

- Injecteur

INGRÉDIENTS :

- 4 filets mignons de 1 à 2 po d'épaisseur
- Marinade sèche Montréal BBQ Québec, au goût
- ½ t. de cognac Hennessy
- ½ lb de beurre
- 400 g de fromage bleu, tranché
- 4 c. à thé de beurre d'érable (1 par filet mignon)
- 2 oignons verts, émincés

PRÉPARATION :

1. Préchauffer le BBQ à 400°F.

2. Saupoudrer la marinade sèche Montréal sur tous les côtés des filets mignons, puis réserver.

3. Déposer une poêle sur les grilles du BBQ, et y faire fondre le beurre.

4. Verser le cognac dans la poêle, puis mélanger le liquide avec le beurre fondu.

5. Remplir la seringue d'injection du mélange et l'injecter dans les viandes à tous les ½ po, ou jusqu'à ce qu'elles gonflent légèrement.

6. Allumer le brûleur infrarouge du BBQ* et saisir les filets mignons des 2 côtés (les retourner lorsqu'ils se décollent sans problème des grilles).

7. Transférer les viandes en zone de cuisson indirecte et les laisser cuire jusqu'à ce qu'elles aient une température interne de 120 °F.

8. Pendant que les filets mignons cuisent, mettre 1 c. à thé de beurre d'érable sur leur dessus. Y ajouter le fromage bleu et couvrir le tout de morceaux d'oignons verts. Laisser les ingrédients fondre sur la viande quelques minutes.

9. Lorsque le fromage commence à couler, retirer les viandes du BBQ et les laisser reposer de 3 à 5 min.

10. Servir et savourer!

*Si ton BBQ n'en a pas, allume tout simplement tous ses brûleurs au maximum.

POULET DE RICHARD LEBLANC

OUTILS REQUIS :

- Support Multimax BBQ Québec
- Plat d'aluminium

INGRÉDIENTS :

- 1 canette de bière, au choix
- Marinade sèche California BBQ Québec, au goût
- 1 citron

PRÉPARATION :

1. Préchauffer le BBQ à 400 °F*.

2. Mettre le Support Multimax dans le plat d'aluminium (pour recueillir le jus de cuisson), et insérer la canette de bière dans le support cylindrique du Multimax.

3. Enrober l'intérieur et l'extérieur du poulet de marinade sèche California.

4. Couper le citron en petites tranches, puis les placer entre la chair et la peau du poulet.

5. Déposer le poulet sur la canette et envoyer le tout au BBQ, en zone de cuisson indirecte. Laisser le poulet cuire jusqu'à ce qu'il ait une température interne d'au moins 170 °F*. En cuisson directe, normalement tous les brûleurs sont au minimum et vous conserverez une température autour de 400 °F.

6. Sortir le repas du BBQ et laisser la viande reposer pendant à peu près 15 min.

7. Servir et déguster tel quel ou en arrosant le poulet du liquide contenu dans le fond du plat**.

*Si tu as du temps, tu peux préchauffer le BBQ à 300 °F et cuire le poulet pendant 2 h, ou à 225 °F et laisser ta viande cuire pendant 4 h. Dans tous les cas, la température interne à viser reste la même.

**Tu peux même obtenir une « sauce BBQ » vraiment délicieuse avec ce liquide! Tout ce que tu as à faire, c'est de mélanger le jus chaud de poulet et de bière avec de la cassonade, du sirop d'érable, de la mélasse, de la pâte de tomate, du jus de citron et du vinaigre de cidre. (Dose chaque ingrédient à ton goût, ça va goûter exactement ce que tu veux. 😉)

MILLEFEUILLE AU BACON

INGRÉDIENTS :

- 12 tranches de bacon*
- 1 boîte de 6 millefeuilles

PRÉPARATION :

1. Préchauffer le BBQ à 400 °F.

2. Mettre les tranches de bacon sur les grilles du BBQ, en zone de cuisson directe, et les laisser griller jusqu'à ce qu'elles soient encore un peu molles (il faut qu'elles soient au ¾ de leur cuisson, environ).

3. Séparer chaque millefeuille en 2 sur la longueur, puis déposer 1 tranche de bacon sur 1 des parts.

4. Recombiner les millefeuilles de manière à ce que la tranche de bacon soit au centre de chacun, et mettre 1 autre tranche de bacon sur le dessus de toutes les pâtisseries.

5. Placer les petits gâteaux en zone de cuisson indirecte et les laisser cuire pendant 3 à 4 min, soit jusqu'à ce que le crémage se fusionne au bacon (les lipides et les glucides se transforment en vitamine E!!!).

6. Servir et savourer!

*Pour que le résultat soit encore plus incroyable, utilise ton propre bacon maison (sinon c'est trop facile! 😜). 😳

LE COURS

BBQ 102

***Il est important que la sauce (si tu en mets) soit ajoutée à la fin de la cuisson. Si tu en verses trop tôt, elle brûlera. Si tu ne souhaites pas faire griller la viande avec de la sauce, tu peux aussi verser de la sauce dans une assiette ou la verser sur la viande une fois qu'elle est hors du BBQ.

****Rappelle-toi que plus la pièce de viande est épaisse, et plus elle a passé de temps en zone de cuisson indirecte, moins elle continuera à cuire lorsqu'elle quittera le BBQ. Au contraire, plus elle est mince, plus elle continuera à cuire (sa température interne pourrait augmenter de 5 à 10 °F!).

Bon BBQ!

BBQ QUÉBEC

TEMPÉRATURES DE CUISSON

130 °F (54 °C)	SAIGNANT	BŒUF
135 °F (57 °C)	MÉDIUM SAIGNANT	BŒUF PORC
140 °F (60 °C)	MÉDIUM	BŒUF 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