



LE COURS INITIATION AU CHARBON



LE COURS INITIATION AU CHARBON

LES BINES DE COMPÉTITION

INGRÉDIENTS :

- 1 gros oignon blanc
- 4 poivrons rouges
- 3 gousses d'ail
- 8 cannes de 398 ml de bines Clark à la mélasse
- 2 lb de porc effiloché, précuit
- 2 lb de tranches de bacon
- 2 c. à soupe de marinade sèche Tex-Max BBQ Québec
- 2 c. à soupe de marinade sèche Kansas BBQ Québec
- 1 ½ t. de sauce Douce Nuit Mamacita BBQ Québec
- 1 ½ t. de sauce Nashville BBQ Québec

PRÉPARATION :

1. Préchauffer le BBQ à 400 °F, avec une zone de chaleur indirecte.
2. Placer un chaudron en fonte en zone de cuisson indirecte et y faire cuire les tranches de bacon pendant environ 10 min.
3. Retirer les aliments du chaudron tout en conservant le gras à l'intérieur de celui-ci. Laisser les tranches de bacon refroidir, les hacher, puis les mettre de côté.
4. Hacher les légumes et l'ail en petits morceaux. Les faire rôtir dans le chaudron avec le gras de bacon.
5. Ajouter les bines, le porc effiloché et les morceaux de bacon au chaudron et le reste des ingrédients.
6. Laisser les saveurs s'infuser et le tout cuire à feu doux pendant au moins 30 min en brassant régulièrement.
7. Servir et savourer!

LE COURS INITIATION AU CHARBON

LES MEILLEURES CÔTES LEVÉES! (LES PLUS SIMPLES AU MONDE!)

INGRÉDIENTS :

- Côtes levées, au goût
- Marinade sèche Kansas BBQ Québec, au goût
- Sauce Douce Nuit Mamacita BBQ Québec, au goût

PRÉPARATION :

1. Préchauffer le BBQ à 225 °F.
2. Enlever la membrane à l'arrière des côtes levées.
3. Bien « rubber » les côtes levées de marinade sèche Kansas, et les laisser mariner durant 2 à 4 h.
4. Placer les côtes levées dans le BBQ, en zone de cuisson indirecte, et les laisser cuire pendant 2 à 3 h, selon leur grosseur (plus elles sont grosses, plus le temps de cuisson est long), soit jusqu'à ce que leur température interne atteigne 205 °F.
5. Sortir les côtes levées du BBQ, les laquer de sauce Douce Nuit Mamacita (ou de votre sauce favorite) et les retourner au BBQ pour les griller à feu doux des 2 côtés durant quelques minutes. S'assurer de les retourner lorsqu'elles se décollent facilement de la grille.
6. Servir et savourer!

LE COURS INITIATION AU CHARBON

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
- Marinade sèche, au choix, au goût [je recommande la Montréal BBQ Québec, la Argentina BBQ Québec, la Carne Crosta Oakridge BBQ ou la Santa Maria Oakridge BBQ]
- Sauce BBQ, au choix, au goût [je recommande la Espresso BBQ Québec ou la Tennessee Red Blues Hog]

PRÉPARATION :

1. Laisser la pièce de viande reposer durant environ 1 h. [Ceci fait chuter la température interne de la viande, ce qui permet de saisir et de placer cette dernière en zone de chaleur indirecte plus rapidement.]
2. Pendant ce temps, allumer le BBQ, le poêle à bois ou le foyer à combustion lente ou faire un feu, idéalement avec du charbon de bois franc soit d'érable, de chêne, ou de pommier (pas de bois traité!!!). Prévoir également un espace de cuisson indirecte*.
3. Quand la braise est extrêmement chaude, souffler dessus pour la faire monter en température, l'activer encore plus et rendre la surface de travail propre (les cendres ne colleront pas sur la viande!).
4. Recouvrir le steak de marinade sèche, puis le faire saisir de chaque côté, directement dans la braise. (Le retourner lorsqu'il se décolle sans problème du combustible.**)
5. Transférer la pièce de viande en zone de chaleur indirecte*, puis la laisser cuire jusqu'à ce qu'elle ait la température interne désirée (personnellement, j'aime mon steak à 130 °F).
6. À la fin de la cuisson de la viande, verser de la sauce sur son dessus et l'envoyer de nouveau en zone de cuisson directe pour que la sauce caramélise (optionnel)***.
7. Une fois la bonne température interne atteinte, sortir le steak du BBQ et le laisser reposer pendant environ le tiers du temps de la cuisson****.
8. Trancher le steak (dans le sens que tu veux!), puis servir et déguster!

***Dépendamment de l'appareil que tu utilises, il existe plusieurs façons de cuisiner avec une zone de cuisson indirecte. Avec un BBQ au propane, tu dois éteindre des brûleurs pour la créer, puis, avec un BBQ au charbon, tu dois placer le charbon d'un seul côté. L'important, c'est de parvenir à cuire lentement, à basse température, en utilisant la chaleur de convection, comme dans un four traditionnel.**

****Si les viandes collent, c'est parce qu'il est soit trop tôt ou trop tard pour les retourner, que la grille du BBQ est sale, ou parce que tu as mis de la sauce ou de la marinade liquide sur les steaks.**

LE COURS INITIATION AU CHARBON

***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!



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

