



LE COURS PRO DU FUMOIR



BRISKET DE BOEUF

Comme vous l'avez vu lors du cours, nous vous suggérons de séparer la brisket en deux parties (flat et pointe), afin de vous aider à obtenir une cuisson plus rapide et uniforme. Vous pouvez aussi injecter un produit comme "[L'original Brisket Injection](#)" de Butcher BBQ ou bien, avec du [Phosphate](#) pour aider à garder un niveau d'humidité plus élevé.



LES TRANCHES (LE FLAT)

CONSEILS & ASTUCES :

Le flat de la brisket est la partie la plus difficile à maîtriser car elle s'assèche facilement

- Lors de la trime du flat, enlevez le surplus de gras en surface pour que les épices adhèrent mieux à la viande. Sous la brisket, gardez environ ¼ de pouces de gras.
- Tranchez le flat afin de faire un rectangle avec la fibre suivant cette forme. Cela permettra de faire de belles tranches égales.
- Recouvrez le flat d'épices [Texas BBQ Québec](#) de chaque côté.
- Selon votre fumoir et la provenance de la source de chaleur, placez la brisket en prenant soin d'orienter le gras dans le bon sens. Vers le bas, si la chaleur provient d'en bas (exemple un Kamado), ou le gras vers le haut dans un fumoir comme un offset.
- Laissez votre brisket fumer lentement jusqu'à une température interne entre 165°F et 175°F, puis l'emballer dans du [Papier de Boucher](#) avant de la remettre dans le fumoir jusqu'à ce qu'elle soit prête.

La température du thermomètre devrait être autour de 203°F, mais surtout il faut retirer la brisket lorsqu'elle sera super tendre. Comme si vous insériez le thermomètre dans du beurre

- Une fois prête, on recommande de laisser reposer environ 1h30 avant de trancher et de déguster.

LES BURNTS ENDS (LA POINTE)

CONSEILS & ASTUCES :

- La pointe contient plus de gras et est très savoureuse. C'est la partie idéale pour faire les fameux petits cubes de bœuf super tendres, communément appelés les "Burnt Ends".
- Recouvrez le morceau de vos épices à Brisket préférées.

Encore une fois, la Texas de BBQ Québec est fantastique pour cela, sinon un mixte de Booster et Steakenator est excellent

- Comme pour le flat, laissez fumer la pièce de viande à basse température jusqu'à l'obtention d'une température interne de 165-175°F. Puis, emballez le tout dans du papier de boucher.
- Une fois la température de 195 °F atteinte, tranchez la pièce de viande en cube de 1½" x 1½". Puis, déposez les morceaux dans une panne d'aluminium dans laquelle vous versez la sauce BBQ

Les sauces Champion de BBQ Québec et/ou Smokey Mountain de Blues Hog s'avèrent d'excellents choix

- Mettez la panne d'aluminium dans le fumoir et laissez la sauce se caraméliser autour des morceaux de viandes pendant 1h à 2h.
- Servez et dégustez !!!



PORC EFFILOCHÉ (PULLED PORK)

Selon le temps que vous avez devant vous, vous pouvez conserver l'épaule de porc entière en enlevant seulement un peu de gras en dessous, ou vous pouvez couper l'épaule en "papillon", afin qu'elle puisse cuire plus rapidement.

CONSEILS & ASTUCES :

- Recouvrez le morceau de porc du fameux Booster et des épices de votre choix. Souvent, un mélange sucré donne un bon résultat. Lors du cours, nous utilisons les épices Honey Rub de Butcher BBQ, ainsi qu'une fine couche des épices Kansas de BBQ Québec.
- Placez le morceau dans votre fumoir à 225-250-275-300°F et même à 325°F selon le temps que vous avez devant vous.
- Une fois l'obtention d'une température interne entre 165°F et 175°F, emballez la pièce de viande dans le papier d'aluminium. Avant de refermer, ajoutez du sirop d'érable et un peu d'huile à griller Saveur de Beurre de Butcher BBQ. Cela se mélangera dans le fond du papier avec le gras et le jus de cuisson. Remettez la pièce dans le fumoir par la suite.
- Laissez l'épaule de porc cuire jusqu'à ce que la viande s'effiloche facilement, autour de 207-210°F interne. Lorsqu'on effiloche, on suggère de mélanger la viande avec une sauce plus "liquide" comme notre sauce Nashville ou bien Red Tenesse de Blues Hog ainsi que le jus de cuisson récupéré dans le fond du papier d'aluminium.

BURGER DE PORC EFFILOCHÉ

- Il ne vous reste qu'à griller légèrement vos pains.

Idéalement de délicieux pains aux patates pour de meilleurs résultats

- Ajoutez votre porc effiloché ainsi qu'une portion de salade de chou faite par votre ami Hubert, le Saint, dans laquelle vous avez ajouté un petit "kick" grâce à la Poudre à Canon et un soupçon de notre sauce Colonel Moutarde.
- Bon appétit !



SAUMON FUMÉ À CHAUD

BONBONS DE SAUMON

PRÉPARATION :

- Dans un bol, mélangez les épices Gâteaux, Sweet Kansas et Caraïbes.

Le ratio est de ⅓ pour chaque produit

- Retirez la peau du poisson (ou achetez le sans peau). Puis, tranchez vos cubes dans un format d'environ 1½" x 1½".
- Recouvrez les morceaux de saumon de vos épices et y ajoutez une portion de sel kasher.
- Déposez vos cubes de saumon dans un plat hermétique ou dans un sac refermable comme le Sac-A-Zip.
- Ajoutez 1 tasse de sirop d'érable dans votre mélange à salaison.
- Laissez votre saumon saumurer pendant environ 12h au réfrigérateur.
- Rincez à l'eau froide.
- Placez vos morceaux de saumon dans le fumoir préchauffé entre 180 °F et 225 °F.

Cela peut prendre entre 1h et 4h selon la température et la texture que vous désirez obtenir

- Badigeonnez vos morceaux de saumon de sirop d'érable durant la fumaison (optionnel).
- Lorsque la caramélisation des cubes est à votre goût, retirez-les du fumoir.
- Savourez chaque bouchée !



OREO ENROBÉ DE BACON

- Coupez vos tranches de bacon en deux, une demie tranche est suffisante par biscuit.
- Recouvrir les tranches de bacon d'épices Gâteaux.
- Enrobez vos biscuits de bacon et placez-les en indirect dans votre BBQ ou bien dans votre fumoir préchauffé à 350-400 °F.
- Laissez-les cuire jusqu'à ce que votre bacon soit assez cuit. Cela peut prendre environ 15 à 20 minutes.
- Surprenez vos invités en leur servant la meilleure version du traditionnel Oreo.



CONSEILS DE PRO

Pour plus de trucs et de conseils sur l'art de la fumaison, visitez notre section blogue au <https://bbqquebec.com/blogs/chroniques>