

# BBQ QUÉBEC

LE COURS BBQ 101



# COURS BBQ 101



## STEAK DE L'HOMME DES TEMPS MODERNES

Contre filet sur os Black Angus 1855 ou Creek Stone (Arkansas).

- Appliquer les épices MTL de BBQ Québec.
- Saisir sur l'infrarouge à très haute température, 2 minutes de chaque côté.
- Placer en cuisson indirecte et laisser cuire jusqu'à la cuisson désirée (120 bleu, 130 saignant, 140 medium, 150 medium bien-cuit, 160 bien-cuit).

## MONSIEUR PATATE

- Enrober les patates d'huile d'olive.
- Ajouter les épices California de BBQ Québec.
- Mettre sur le support à patates de Steven Raichlen.
- Laisser cuire 40 minutes à 400°F ou jusqu'à ce que les patates soient croustillantes à l'extérieur.

## FILET DE PORC DE KANSAS CITY

- Enrober le filet de porc de la marinade sèche Kansas de BBQ Québec.
- Saisir 2 minutes par coté et cuire en cuisson indirecte 5-10 minutes..
- Ajouter la sauce Citron sucré de BBQ Québec à la toute fin pour caraméliser la viande
- Atteindre une température interne du porc de 135-140°F (cette température interne s'applique si vous cuisinez le porc du Québec).



# COURS BBQ 101



## ASPERGES DE COURSE

- Mettre l'huile de sésame et ajouter les épices Argentina ou Montréal de BBQ Québec.
- Griller 3-4 minutes à très haute température tout en les roulant pour s'assurer qu'elles ne brûlent pas.

## SAUCISSES BBQ QUÉBEC

- Griller 2-3 minutes de chaque coté puis cuire en cuisson indirecte une dizaine de minutes (atteindre une température interne de 160°F ).
- Couper et ajouter de la fleur de sel ou encore, servir avec la sauce ketchup de BBQ Québec.

## BOULETTE QUÉBÉCOISE (BURGER FARÇI)

- Boulette de boeuf black angus 1855 ou wagyu, farci de fromage en grain avec le Farcisseur BBQ Québec.
- Ajouter vos épices favorites Tex Max ou Montréal de BBQ Québec.
- Saisir 2 minutes par coté et laisser cuire en cuisson indirecte 8 à 10 minutes selon l'épaisseur et la qualité de la viande.
- Terminer avec un coulis de sauce expresso (vous pourriez également mettre la sauce à l'intérieur de la boulette avec le fromage).

**BBQ**  
**QUÉBEC**

# COURS BBQ 101



## LA PIZZA DE MA GRAND-MÈRE

- Pizza cuite à l'ancienne, comme ma grand-mère me l'a appris.
- Il est important de se rappeler qu'il est possible de cuire tout ce qui va au four dans votre barbecue.
- Dans le cas d'une pizza congelée; préchauffer le BBQ à 400°F.
- Laisser cuire de 21 à 24 minutes.
- Dans le cas d'une pizza maison; utiliser le support à patate Steven Raichlen pour faire cuire les tomates qui serviront de sauce.
- Enlever le coeur de celles-ci et y ajouter les épices Argentina de BBQ Québec.
- Faire cuire une vingtaine de minutes
- Assembler la pizza avec vos ingrédients préférés et la faire cuire sur la plaque à pizza BBQ Québec.

## LE SAUMON SUR PLANCHE DE SEL

- Enduire le saumon d'épices Océan de BBQ Québec, puis cuire le saumon sur la plaque de sel, la chair côté plaque; une vingtaine de minutes, jusqu'à ce que la peau s'enlève facilement

## ANANAS GRILLÉ

- Un ananas coupé en morceaux avec les fameuses épices Kansas et/ou Tex-Max de BBQ Québec.
- Griller de chaque côté durant 3 à 4 minutes.

**BBQ**  
**QUEBEC**