

BBQ QUÉBEC

LE COURS BBQ 102



COURS BBQ 102



LES CÔTÉS LEVÉES À LA BBQ QUÉBEC

Pour faciliter la cuisson: utiliser la côte de dos puisqu'elle est plus égale et plus facile à cuire. La côte de flanc est quant à elle, plus grasse et plus savoureuse, mais moins égale.

Vous pouvez enlever la membrane à votre guise. La membrane aide à garder plus de saveur et de jus dans la viande. Par contre il est plus difficile de la faire cuire puisqu'elle peut craquer et se rouler sur elle-même, emmenant toutes les épices dans le même coin.

Ingrédients

- 🔥 Épices Kansas
- 🔥 Sauce Douce nuit mamacita (Sweet Dream Baby Mama)

Préparation

Techniques utilisées : cuisson indirecte puis caramélisation à la fin

Faire cuire les côtes levées en cuisson indirecte à 225°F durant 5H. On peut les faire à plus haute température pour les cuire plus rapidement mais plus la température est basse, plus les côtes levées seront tendres et juteuses.

Quand la cuisson des côtes levées atteint 200-204°F, ou quand elles sont très tendres et molles, on les badigeonne de sauce BBQ puis on transfère en cuisson indirecte à 400°F durant 5 minutes OU à cuisson directe à 300°F durant 5 minutes par côté.

COURS BBQ 102



TECHNIQUES 3-2-1 (CÔTES-LEVÉES SUITE)

Ingrédients

Prendre note que les quantités sont au goût et qu'elles ne peuvent donc pas être dévoilées!

- 🔥 Côtes levées
- 🔥 Miel
- 🔥 Moutarde
- 🔥 Sauce épicée de votre choix
- 🔥 Marinade sèche de votre choix
- 🔥 Beurre
- 🔥 Cassonade
- 🔥 Whisky
- 🔥 Sirop d'érable

Préparation

- Enlever la membrane à l'arrière des côtes levées.
- Mettre un peu de moutarde pour permettre aux épices de mieux adhérer à la viande, puis mettre la marinade sèche sur les côtes.
- Placer les côtes levées dans le barbecue en cuisson indirecte, à 225 °F, pendant 2 à 3 heures, selon leur grosseur.
- Sortir la viande du barbecue et la placer dans du papier d'aluminium.
- Garnir de cassonade, de sirop d'érable, de miel, de sauce épicée, de beurre et de whisky.
- Fermer le papier d'aluminium et remettre le tout dans le barbecue en cuisson indirecte, toujours à 225 °F, durant 2 heures.
- Sortir les côtes levées du papier d'aluminium et les griller à feu doux environ 20 minutes, en les retournant, pour s'assurer qu'elles ne brûlent pas. Tout en faisant cuire les côtes levées, il est important de les badigeonner de votre sauce barbecue préférée, jusqu'à ce qu'elles soient bien caramélisées et bien saucées.

COURS BBQ 102



MIGNON COGNAC

Ingrédients

- 🔥 4 filets mignons de 2,5 à 5 cm (de 1 à 2 po) d'épaisseur
- 🔥 Marinade sèche MTL de BBQ Québec
- 🔥 115 ml (1/2 t) de cognac Courvoisier
- 🔥 250 g (1/2 lb) de beurre
- 🔥 400 g de fromage bleu, coupé en morceaux
- 🔥 Beurre d'érable
- 🔥 2 oignons verts, émincés

Préparation

- Saupoudrer la marinade sèche sur tous les côtés du filet mignon.
- Mélanger le cognac avec le beurre.
- Faire fondre le mélange dans un bol pouvant être mis sur le BBQ. Chauffer à feu doux pendant quelques minutes ou jusqu'à ce que le beurre soit fondu.
- Remplir la seringue d'injection de ce mélange et l'injecter dans le filet mignon à tous les 2 cm ou jusqu'à ce que le filet gonfle légèrement.
- Allumer le brûleur infrarouge du BBQ afin de saisir les filets mignons. Si l'appareil n'est pas équipé de ce type de brûleur, allumer tous les brûleurs au maximum.
- Saisir les filets mignons 2 min de chaque côté.
- Cuire les filets mignons en cuisson indirecte jusqu'à une température interne de 49 °C (120 °F).
- Ajouter 1 c. à thé de beurre d'érable sur chacun des filets mignons.
- Ajouter le fromage bleu et les oignons verts coupés sur les filets mignons. Laisser fondre pendant quelques minutes.
- Retirer les filets mignons et les laisser reposer de 3 à 5 min.

COURS BBQ 102



POULET DE RICHARD LEBLANC

Ingrédients

- 🔥 2 poulets entiers Exceldor
- 🔥 1 lime
- 🔥 1 citron
- 🔥 275ml de bière blanche
- 🔥 Marinade sèche California ou Argentina BBQ Québec (au goût)

Préparation

- Verser votre bière favorite dans le support à poulet Steven Raichlen.
- Enrober le poulet d'épices California ou Argentina de BBQ Quebec à l'intérieur et à l'extérieur.
- Couper de petites tranches de citron et les placer entre la chair et la peau du poulet.
- Placer le poulet sur le support.
- Faire cuire à 400 °F durant 1 heure, à 300 °F durant 2 heures, ou à 225 °F durant 4 heures, toujours en cuisson indirecte (ou directe si votre support inclut un déflecteur de chaleur) et surtout jusqu'à obtenir une température interne de 170°F dans le poulet.
- En cuisson directe, normalement tous les bruleurs au minimum permettent de conserver la température autour de 400°F.
- Laisser reposer une quinzaine de minutes.
- On peut utiliser le mélange chaud de jus de poulet/bière avec de la cassonade, du sirop d'érable de la mélasse, de la pâte de tomate, du citron et du vinaigre de cidre pour en faire une sauce BBQ délicieuse qui accompagnera le poulet à la perfection!

COURS BBQ 102



MILLE-FEUILLES AU BACON

La recette la plus simple de l'histoire des desserts! (et une des meilleures!)

Ingrédients :

- 🔥 1 boîte de Mille-Feuilles (6)
- 🔥 6 tranches de Bacon

Préparation

- Faire griller le bacon jusqu'à mi-cuisson. On peut utiliser le Baconiseur, les feuilles de cuisson Cookina, ou encore la cuisson indirecte.
- Déposer vos tranches de bacon sur les mille-feuilles.
- Cuire en cuisson indirecte durant trois à quatre minutes dans votre BBQ, tout en les faisant fumer si on le désire.

N.B.: Il est préférable de faire cette recette avec son propre bacon, sinon c'est trop facile !

L'important c'est de laisser le mille-feuilles et le bacon assez longtemps ensemble pour que le crémage se fusionne au bacon et ainsi transformer les lipides et les glucides en vitamine E !!!