

COURS

ALL-IN-1



BBOQ
QUÉBEC

COURS ALL-IN-1

Le poulet sur tournebroche

Ingrédients :

- Injection *Butcher* BBQ Bird booster Rotisserie
- 2 tasses de bouillon de poulet sans sel
- 1 oignon
- 1 branche de céleri
- 4 gousses d'ail
- 1 poulet de grain
- Sel et poivre
- Huile d'olive
- *Rub* BBQ de votre choix
- Épices Steven Raichlen projet smoke : poudre d'épices de la californie.

1. Préparer l'injection selon les instructions sur la boîte avec 1 tasse d'eau (laisser la 2ème tasse d'eau pour une prochaine étape). Ensuite, faire chauffer 2 minutes au micro-onde. Comblez le manque de liquide avec de la glace pour refroidir le mélange, cela permet d'activer les phosphates. Vous pouvez laisser reposer au frigo jusqu'à 8 heures ou simplement le cuire immédiatement.
2. Préchauffer votre BBQ en mode rôtisserie à 350°F.
3. Lorsque le mélange à injection est à température pièce, injecter votre poulet tout en retirant l'aiguille de celui-ci. Assurez-vous d'injecter de petites quantités, partout, sans créer de poches d'eau.
4. ****ASTUCE****: Ne faites pas de trous dans la peau, elle servira à retenir l'humidité. Insérer l'aiguille à partir des extrémités du poulet.
5. Insérer les légumes et l'ail grossièrement coupés à l'intérieur de votre poulet.
6. Insérer votre poulet sur le tournebroche et bien le sécuriser.
7. Enduire le poulet d'huile d'olive, puis saler et poivrer.
8. Procéder à la cuisson sur le All-in-1, avec du charbon de chaque côté à 350°F, jusqu'à une température de 165°F interne.
9. Ensuite, ouvrir le couvercle et ajouter l'épice Project Smoke Carolina de Steven Raichlen : poudre d'épices de la Caroline et créer une belle flamme avec du bois dans le charbon afin de rôtir votre poulet.
10. Sortir le poulet entre 180°F et 190°F interne et faites-le reposer quelques minutes (oui, dans la plupart des restaurants ou quand vous achetez un petit poulet cuit au supermarché, comme il est gorgé d'eau, ils le sortent jusqu'à une température de 200°F interne).

Poulet en crapaudine

Ingrédients :

- Injection *Butcher* BBQ Bird booster Rôtisserie
- 2 tasses de bouillon de poulet sans sel
- 1 poulet de grain
- Épices Argentina et Montréal

1. Préparer l'injection selon les instructions sur la boîte mais en ajoutant du bouillon de poulet sans sel au lieu de l'eau.
 2. Préchauffer votre BBQ en mode Argentin entre 350°F et 500°F en plaçant un lit de braise uniforme partout au fond du bbq (environ 1 cheminée allumée par dessus une non allumée)
 3. Placer ensuite la grille sur le all-in-1 à la position la plus haute
 4. Préparer le poulet en coupant de chaque côté de la colonne vertébrale du poulet.
 5. Lorsque la colonne est retirée, « cassez » le poulet pour le mettre à plat
 6. Injecter votre poulet tout en retirant l'aiguille de celui-ci. Assurez-vous d'injecter de petites quantités, partout, sans créer de poches d'eau.
- **ASTUCE****: Ne faites pas de trous dans la peau, elle servira à retenir l'humidité. Insérer l'aiguille à partir des extrémités du poulet.
- Placez le poulet, os vers le bas (donc peau vers le haut) et cuire jusqu'à une température interne de 180°F minimum.
 - Tourner ensuite le poulet pour que la peau soit sur la grille pendant 5 minutes pour faire croustiller encore plus celle-ci. Allez-y avec l'apparence de la peau.

COURS ALL-IN-1

L'ultime pizza

La pâte les ingrédients :

- 175 g de bière blonde à une température de 108°F
- 5 g de sel de mer
- 0.3 g de levure instantanée
- 250 g de farine 00 (**important 00**)

1. Combiner dans le bol du mélangeur sur pied, la bière et le sel et brasser pour dissoudre celui-ci. Ensuite, ajouter la levure et la laisser reposer 2 à 3 minutes pour qu'elle se réhydrate. Ajouter la farine et mélanger 2 minutes à basse vitesse. Remanier la pâte et rebrasser 1 à 2 minutes, toujours à basse vitesse.
2. Allumer la lumière intérieure de votre four pour créer un peu de chaleur pour mieux faire lever la pâte. Mettre dans un bol couvert d'une pellicule plastique et la laisser lever pendant 3 heures.
3. Après les 3 heures de première levée, pétrir la pâte 2 à 3 minutes à la main et la remettre dans le bol, mais cette fois-ci, huilée légèrement. Laisser la pâte lever pour un autre 2 à 3 heures. Elle sera prête après cette 2e levée.

La sauce les ingrédients :

- 4 tomates italiennes
- 1 gousse d'ail hachée
- 1/4 de tasse de fromage Romano
- 1/8 tasse de vodka
- 1/4 de tasse d'épices Argentina BBQ Québec
- Un filet d'huile d'olive extra vierge
- Un peu de sauce Bourbon Érable BBQ Québec

Depuis que les frères Lavoie m'ont fait goûter à leur sauce pizza, je me suis basé sur celle-ci pour créer : L'ULTIME SAUCE À PIZZA !

1. Retirer le cœur des tomates, y mettre la moitié des épices directement à l'intérieur, suivi de l'ail haché. Piquer les tomates sur le support à légumes de BBQ Québec. Cuire/fumer jusqu'à ce que la peau de la tomate se détache facilement. Retirer la peau.
2. Mélanger dans un cul de poule les tomates et retirer l'excédent de liquide. Ajouter le reste des ingrédients et mélanger.

Le bbq

Démarrer votre All-in-1 en fonction pizza. (Le feu doit être fait à l'arrière et il doit être très intense (beaucoup de charbon)). Faire préchauffer la pierre à pizza un bon 20 à 25 minutes à une température très élevée. Lorsque nous serons prêts à y mettre la pizza, nous ajouterons 2 minutes avant; 3 bonnes poignées de granules (ou autre bois) pour créer notre flamme.

La pizza

Étirer votre pâte avec vos mains sans utiliser de rouleau. Lorsqu'elle sera bien ronde et bien étirée, saupoudrer votre spatule de semoule de maïs et monter la pizza directement sur celle-ci. Vous pouvez camoufler la moitié d'un ficello dans la croûte). Personnellement, j'y mets la sauce, du prosciutto, du pepperoni maison, du fromage mozzarella à pizza et je saupoudre d'épices California de BBQ Québec.

Cuire environ 2 minutes par 1/3 de tour dans le All-in-1 (selon l'intensité de votre feu).

Une fois la pizza terminée, laisser refroidir au moins 5 minutes avant de servir en pointe! Attention, vos invités en redemanderont!

COURS ALL-IN-1

Recette de longe de porc façon méchoui

Ingrédients :

- 1 longe de porc du Québec
- ½ tasse de vinaigre de cidre
- ½ tasse de cidre de pomme
- 1 tasse de bière Madjack
- ¼ de tasse de phosphate TR butcher BBQ
- Épices Sweet kansas de BBQ Québec
- Épices Pat BBQ Épicé
- Sauce Apple orchard de Butcher BBQ

1. Mélanger le cidre, le vinaigre de cidre, la Madjack et le phosphate.
2. Injecter et faites saumurer la longe de porc pendant au moins 4 heures.
3. Insérer-la sur le tournebroche.
4. Saupoudrer très généreusement d'épices Sweet Kansas BBQ Québec et des épices Pat BBQ ÉPICÉ.
5. Cuire sur le All-in-1 en mode rôtisserie avec le feu seulement d'un côté jusqu'à 130°F tout en fumant au bois d'hickory. Ajouter ensuite la sauce, 2 tasses de granules dans le feu pour créer une flamme, et cuire jusqu'à 140°F.
6. Laisser reposer 20 minutes dans du papier d'aluminium et trancher mince. Servir avec de la sauce en extra et votre accompagnement préféré.

Poulet tandoori

Ingrédients :

- 1 kg de hauts de cuisse de poulet désossés
- 2 tasses de yogourt grec nature
- 4 c. à thé d'épices Tex Max de BBQ Québec
- 1 c. à thé de gingembre moulu
- 3 c. à thé d'épices Carolina de Steven Raichlen
- 1 citron (pour le jus)
- Facultatif : 1 c. à thé de colorant rouge et 1/2 c. à thé de colorant jaune

Vous n'avez qu'à verser une couche de charbon allumé sur toute la base du BBQ. Le but du four *Tandoori* est de placer les brochettes à la verticale, piquer dans le charbon tout en fermant le couvercle.

1. Faites mariner le poulet en mélangeant tous les ingrédients pendant 12 à 24 heures.
2. Enfourcher les morceaux de poulet sur votre broche en laissant au moins 8 pouces de libre au bas de celle-ci. Laisser juste un peu d'espace entre les morceaux.
3. Cuire le poulet dans le All-in-1 en mode tandoori jusqu'à une température de 190°F interne
4. Servir avec un riz indien.