

PRO

DEVENEZ UN PRO DU FUMOIR

RÉSUMÉ

SAVEURS

- Butcher Prime Beef Injection
- Rub Grilling Addiction OU Magic Dust de SJB en premier, puis Black Ops, Beef & Brisket de Butcher BBQ ou Brisket rub de Kosmos Q
- Brisket Mop de Butcher BBQ
- sauce finale Blues Hog, Champion de BBQ Qc, SJB BBQ, PAT BBQ
- Grilling oil Steakhouse flavor de butcher BBQ ou du beurre

BRISKET

LES TRANCHES

- Le *flat* de la *Brisket* est la partie la plus difficile à maîtriser car elle s'assèche facilement.
- Quand on trimme le *flat*, on enlève le surplus de gras en surface pour que les épices adhèrent mieux à la viande.
- Vous pouvez trancher le *flat* afin de faire un «rectangle» avec la fibre suivant la forme du rectangle. Cela permettra de faire des belles tranches égales.
- L'injection aide à garder l'humidité dans votre tranches.
- N'hésitez pas à remettre les tranches dans leurs haut-jus, dans du bouillon de bœuf (ou un mix de Jack Daniel 😊) pour les réhydrater.
- Généralement, on cuit le gras vers le bas dans un fumoir «bas-haut» (style Kamado) et le gras vers le haut dans un fumoir «gauche-droite» (*offset*)
- On peut bien entendu cuire la *brisket* entière et elle sera délicieuse!

LES BURNT ENDS

- Comme pour les tranches de *brisket*, on enrobe dans du papier d'aluminium lorsqu'on atteint une température entre 160°F -170°F (on *foil* lorsqu'on trouve que le look est beau)
- On emballe jusqu'à ce qu'on obtienne une température entre 195°F-210°F. (Certaines pièces et viandes ont besoin d'une plus haute température pour que leur gras puisse fondre).
- Quand la viande est tendre (le thermomètre devrait entrer comme dans du beurre température pièce) on la retranche en petits cubes d'environ 1 pouce et demi par 1 pouce et demi puis on les remet dans leurs jus de cuisson. On y ajoute de la sauce BBQ et un *rub* BBQ afin de créer une super croûte de saveurs.

SAUMONS 2 CUISSONS

SCOOP !

Tout les BBQs peuvent fumer à froid, souvent les plus performants sont ceux aux propane/gaz car ils ont une bonne circulation d'air et ont souvent une grille assez grande pour faire fumer plusieurs morceaux à la fois.

TRUCS

On fume à froid, le plus possible entre 0°C et 4°C ; entre 0°C et 8°C c'est super, et entre 0 et 20°C selon la quantité de sel dans votre saumure. Le sel protège des bactéries, et la fumée va les empêcher de se développer.

SAUMON FUMÉ À FROID

- 1/3 de Grilling addiction (Butcher)
 - 1/3 épices Gateau
 - 1/3 épices Océan
 - 50% Sel
 - La quantité d'ingrédient varie selon le nombre de morceaux de saumon qu'on fait, faites-en-assez pour bien le recouvrir et faire une bonne croûte mais la quantité requise n'est pas très grande.
- Saumurer durant 12 heures; vous pouvez également sceller sous-
vide pour que le *rub* pénètre encore mieux. Sinon, une croûte
d'épices fera très bien l'affaire.
- On rince le saumon à l'eau froide pendant 1 minute puis on
l'installe en mode «fumoir à froid».
- Vous pouvez fumer à froid avec un fumoir *A-Maze-N* (labyrinthe à
granules pour la fumaison à froid) pour moins de 50\$, dans
presque n'importe quel BBQ (il faut toutefois voir à permettre une
aération d'air (air qui entre et qui sort) pendant la durée de
fumaison.
- On fume pendant 3 heures pour un léger fumage, 6 heures pour
un fumage plus intense et jusqu'à 12 heures pour un goût de
fumée plus intense.
- Le bois de cerisier est mon bois préféré pour fumer le saumon,
les granules de bourbon sont aussi excellents avec le poisson,
sinon l'érable est toujours un excellent bois tout usage.
- Je fume personnellement avec la peau car je n'aime pas avoir un
goût trop prononcé et intense de fumée mais amusez-vous à
l'essayer avec et sans peau et vous pourrez comparer à la maison.

- Laissez reposer votre saumon minimum 1 heure avant de le manger, sinon le goût de fumée risque d'être trop prononcé. Bon appétit !

INJECTION

L'injection consiste à garder plus de jus dans la viande, durant la cuisson. On injecte donc l'épaule d'une solution de Butcher BBQ (ou Kosmos Q, tous deux d'excellents produits)

SKILLS

N'hésitez pas à poser vos questions sur notre Live Chat ou en magasin sur nos différents produits d'injection.

SAUMON FUMÉ À CHAUD

Bonbons de saumon cuits au charbon de bois d'érable à 250°F-275°F, fumés au bois d'érable durant environ 1 heure et cuits en pépites avec les épices Océan de BBQ Qc.

PULLED PORK (PORC EFFILOCHÉ)

Pulled Pork

Selon le temps que vous avez devant vous, vous pouvez conserver l'épaule entière en enlevant à peine de gras en dessous, ou vous pouvez ouvrir l'épaule en «papillon» afin qu'elle puisse cuire plus rapidement.

L'épice #1 pour l'épaule de porc est l'épice Kansas, vous pouvez aussi choisir une épice conçue pour le porc ou le poulet, des mixes souvent plus sucrés. On fait une croûte d'épices et on embarque au BBQ à 225°F, 250°F, 275°F, 300°F, voir 325°F selon le temps que vous avez.

On emballe lorsque l'on atteint environ 160°F -170°F, durant le Plateau (*stall*) et surtout quand on a la croûte désiré (*le bark*). On emballe dans le papier d'aluminium avec du beurre et du sirop d'érable, qui se mélangeront au fond de l'aluminium avec le jus et gras de cuisson.

Une fois l'épaule à 210°F, on l'effiloche et on mélange avec notre sauce favorite, ici c'est la sauce BLUES HOG Red Tennessee (bouchon rouge) et si vous voulez, vous pouvez rajouter un peu de sauce plus classique BBQ.

Money Muscle

Une fois le *money muscle* à 160°F -170°F, on le retire de l'épaule et on l'emballe (ou si on l'avait déjà retiré, on l'emballe)

On emballe avec du sirop d'érable, Grilling oil Butcher BBQ au miel et une sauce BBQ fruitée (Champion de BBQ Qc ou Blues hog original)

On laisse caraméliser en tournant lentement le *money muscle* pour laisser la croûte se former, sans brûler.

On déballe, on glaze final, on tranche et on sert.

Bon BBQ!