

**DOYON
DESPRÉS**

Introduction au barbecue au gaz et au charbon de bois



Introduction au barbecue au gaz et au charbon de bois

PLATS PRINCIPAUX

- Marinade Sèche de base
- Marinade de base
- Bavettes de bœuf avec sauce au poivre
- Brochettes de poulet aux épices cajun
- Pavés de saumon sur planche de cèdre
- Côtelettes de porc marinées aux herbes et fenouil grillé

ACCOMPAGNEMENTS

- Purée de courge confite
- Ketchup aux fruits
- Sauce au yogourt et au feta
- Vinaigrette aux herbes

Marinade sèche de base

Portions : 6

Ingrédients

- 45 ml (3 c. à soupe) de sel kasher
- 45 ml (3 c. à soupe) de paprika fumé
- 30 ml (2 c. à soupe) de poudre d'oignon
- 30 ml (2 c. à soupe) de poudre d'ail
- 30 ml (2 c. à soupe) d'origan séché
- 30 ml (2 c. à soupe) de poivre noir concassé
- 15 ml (1 c. à soupe) de cassonade
- 15 ml (1 c. à soupe) de cumin moulu
- 15 ml (1 c. à soupe) de zeste de citron

Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients dans un grand bol.
2. Enrober des pièces de viande ou une volaille de la marinade et les masser légèrement.

Marinade de base

Portions : 6

Ingrédients

- 180 ml (3/4 tasse) de vin rouge
- 30 ml (2 c. à table) de jus de citron
- 30 ml (2 c. à table) de vinaigre balsamique
- 15 ml (1 c. à table) de cassonade
- 15 ml (1 c. à table) de sauce soya
- 15 ml (1 c. à table) d'huile d'olive
- 3 tiges de thym frais haché
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 oignon ciselé finement
- 1 tige de romarin frais haché
- 15 ml (1 c. à table) de paprika fumé
- Q.s. de sel et de poivre

Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients dans un grand bol. Si désiré, faire suer l'oignon et l'ail légèrement avant de les mélanger avec les autres ingrédients.
2. Laisser mariner une pièce de viande dans la marinade pendant 2 à 6 heures selon son degré de tendreté et le goût souhaité.

Bavettes de bœuf avec sauce au poivre

Portions : 4

Ingrédients

Bavettes

- 4 bavettes de bœuf d'environ 220 g chacune
- 250 ml (1 tasse) de marinade de base (optionnel)

Sauce au poivre

- 15 ml (1 c. à table) de beurre salé
- 2 échalotes françaises ciselées
- 2 oz de whisky
- 375 ml (1½ tasse) de sauce demi-glace
- 15 ml (1 c. à table) de moutarde de Dijon
- 75 ml (1/4 tasse + 1 c. à table) de poivre vert de Madagascar
- 125 ml (1/2 tasse) de crème 35 %
- Q.s. de sel et de poivre



Préparation

1. Préchauffer le barbecue à 300°C (600°F).
2. Mariner les bavettes dans la marinade de base. Bien les égoutter et les saisir pendant 3 minutes de chaque côté à chaleur directe.
3. Laisser reposer les bavettes sur la grille de réchaud du **barbecue au gaz**. Prendre soin d'éteindre l'appareil et de placer les bavettes sur une plaque dotée d'une grille de cuisson afin de récupérer le jus. Retirer les bavettes du **barbecue au charbon** et les envelopper dans une feuille de papier d'aluminium sans trop les serrer.
4. Faire fondre le beurre dans une casserole de taille moyenne à chaleur directe.
5. Faire suer les échalotes et déglacer avec le whisky. Laisser réduire de moitié et ajouter la sauce demi-glace.
6. Ajouter le poivre et la crème. Laisser mijoter et rectifier l'assaisonnement.

Note : Lorsque vous tranchez la bavette, assurez-vous de la couper dans le sens contraire des fibres. La viande est ainsi plus tendre.

Accompagnement suggéré : Purée de courge confite (voir recette page 16)

Brochettes de poulet aux épices cajun

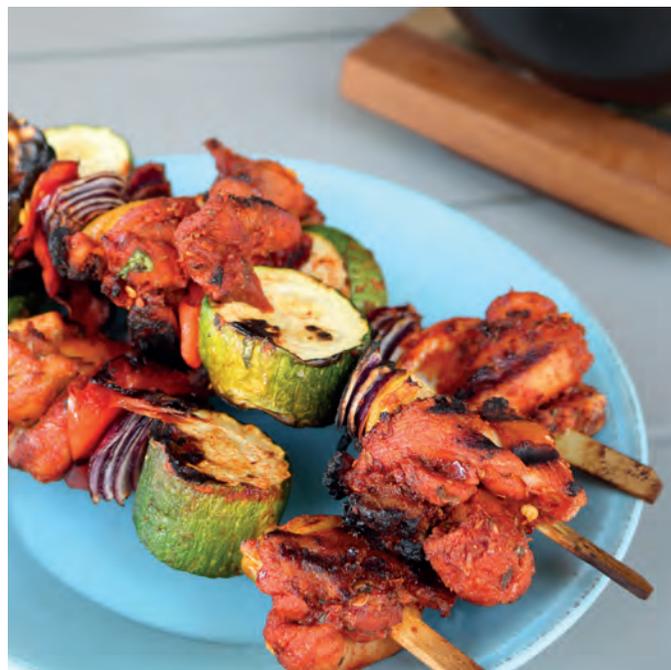
Portions : 4

Ingrédients

- 8 hauts de cuisse de poulet
- 125 ml (1/2 tasse) de marinade sèche de base
- 15 ml (1 c. à table) de graines de moutarde
- 30 ml (2 c. à table) de piment de cayenne ou piri-piri
- 2 courgettes vertes coupées en tronçons d'environ un pouce
- 2 citrons en quartiers
- 2 poivrons rouges marinés en quartiers
- 1 oignon rouge en quartiers
- Quatre brochettes en bambou

Préparation

1. Préchauffer le barbecue à 300°C (600°F).
2. Mélanger les épices de façon à créer une préparation homogène. Enrober les hauts de cuisse de marinade et les masser pour faire pénétrer cette dernière.
3. Insérer sur une brochette en bambou un haut de cuisse suivi d'un quartier de citron, d'une tranche d'oignon et d'un tronçon de courgette. Répéter l'opération trois fois.
4. Cuire les brochettes sur la grille du barbecue à chaleur indirecte pendant 20 minutes. Tourner les brochettes après 10 minutes de cuisson.
5. Terminer la cuisson en marquant les brochettes à chaleur directe jusqu'à l'obtention d'une belle coloration de chaque côté.



Note : Avant le marquage final, vous pouvez badigeonner légèrement les brochettes avec de l'huile végétale. Une quantité de 15 ml (1 c. à table) d'huile suffira pour les quatre brochettes.

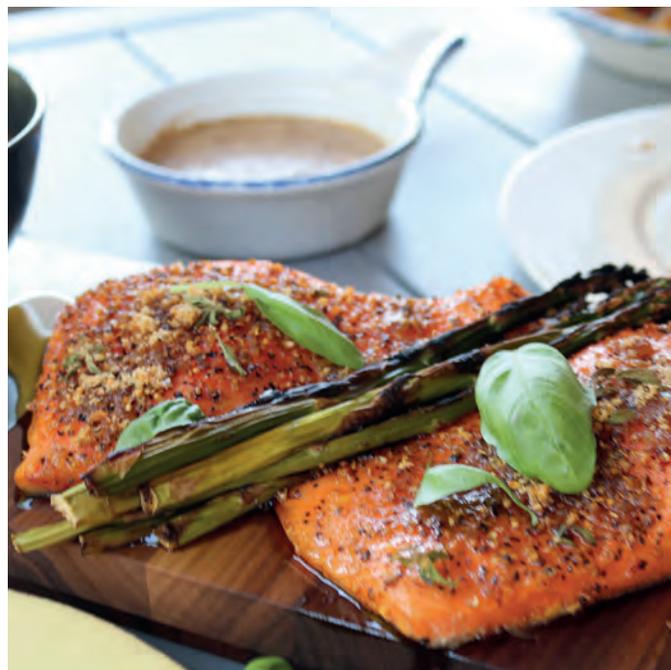
Accompagnement suggéré : Ketchup aux fruits (voir recette page 17)

Pavés de saumon sur planche de cèdre

Portions : 4

Ingrédients

- 4 pavés de saumon de 160 g chacun avec peau
- 45 ml (3 c. à table) de jus de citron
- 30 ml (2 c. à table) d'huile d'olive
- 5 ml (1 c. à thé) de fleur de sel
- 5 ml (1 c. à thé) de poivre noir du moulin
- 5 ml (1 c. à thé) de graines de moutarde
- 15 ml (1 c. à table) de cassonade ou de flocons d'érable
- 10 ml (2 c. à thé) d'épices à steak de son choix
- 1 branche de thym
- 4 planches de cèdre
- Q.s. d'huile végétale



Préparation

1. Laisser tremper les planches de cèdre dans l'eau pendant environ deux heures.
2. Préchauffer le barbecue à 300°C (600°F).
3. Mélanger le jus de citron, l'huile d'olive, la fleur de sel, le poivre noir, les graines de moutarde, la cassonade ou les flocons d'érable, les épices à steak et le thym de façon à créer une pâte homogène.
4. Badigeonner la peau des pavés de saumon avec de l'huile végétale avant de déposer ces derniers sur les planches de cèdre, côté chair vers le haut.
5. Avec une petite cuillère, déposer un peu de pâte aromatique sur chaque pavé de saumon en prenant soin de bien l'étendre sur la chair.
6. Déposer les planches de cèdre sur la grille du barbecue. Cuire le saumon pendant environ 5 minutes à chaleur directe à feu moyen et fermer le couvercle.
7. Poursuivre la cuisson pendant 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce que la cuisson soit complétée.

Note : Si les planches de cèdre prennent feu, vaporisez-les d'eau pour doucement éteindre le feu. L'eau n'affectera pas la cuisson.

Accompagnement suggéré : Sauce au yogourt et au feta (voir recette page 18)

Côtelettes de porc marinées aux herbes et fenouil grillé

Portions : 4

Ingrédients

- 8 côtelettes de porc d'un pouce d'épaisseur chacune
- 400 ml (1 $\frac{3}{4}$ tasse) de vinaigrette aux herbes
- 2 bulbes de fenouil en quartiers
- 1 orange en suprêmes
- 1 échalote française ciselée finement
- Q.s. de fleur de sel et de poivre

Préparation

1. Mariner les côtelettes de porc pendant 4 heures dans 200 ml (4/5 tasse) de vinaigrette aux herbes (voir recette page 19). Utiliser un sac de conservation afin que la marinade pénètre les côtelettes au maximum.
2. Préchauffer le barbecue à 300°C (600°F).
3. Cuire les côtelettes sur la grille à feu vif à chaleur indirecte. Cuire les quartiers de fenouil légèrement huilés à chaleur directe.
4. Mélanger le reste de la vinaigrette aux herbes, les suprêmes d'orange et l'échalote dans un bol.
5. Au moment du service, napper de vinaigrette les côtelettes de porc et les quartiers de fenouil.



Accompagnement suggéré : Sauce au yogourt et au feta (voir recette page 18)

Purée de courge confite

Portions : 6

Ingrédients

- 1 courge musquée (butternut) coupée en deux et évidée
- 125 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable
- 125 ml (1/2 tasse) d'huile d'olive
- 45 ml (3 c. à table) de beurre
- 2 anis étoilés
- 4 clous de girofle
- 1 rouleau de papier aluminium
- Q.s. de fleur de sel et de poivre du moulin

Préparation

1. Préchauffer le barbecue à 300°C (600°F).
2. Déposer sur une plaque de cuisson les deux demi-courges, côté chair vers le haut.
3. Mélanger le sirop d'érable, l'huile d'olive, le beurre, la fleur de sel et le poivre et verser la moitié de la préparation dans chacune des demi-courges.
4. Déposer un anis étoilé et deux clous de girofle dans chaque demi-courge et couvrir la plaque de papier d'aluminium de façon à former une papillote très étanche.
5. Placer la plaque de cuisson sur la grille du barbecue et fermer rapidement le couvercle. Cuire la courge à 200°C (400°F) pendant 45 minutes.
6. Lorsque la courge est tendre, retirer la plaque de cuisson du barbecue.
7. Retirer les anis étoilés et les clous de girofle. Recueillir la chair de la courge et la broyer au robot culinaire jusqu'à l'obtention d'une purée lisse.



Note : Attention à la vapeur lors de l'ouverture de la papillote. Il est conseillé de perforer légèrement le papier d'aluminium pour laisser sortir la vapeur avant d'ouvrir la papillote.

Ketchup aux fruits

Portions : 6

Ingrédients

- 2 tomates italiennes mûres coupées en dés
- 1 petit oignon haché grossièrement
- 1 mangue coupée en dés
- 2 pêches coupées en dés
- 1 branche de céleri haché finement
- 125 ml (1/2 tasse) de vinaigre de vin blanc
- 75 g de miel
- 1 clou de girofle
- 5 ml (1 c. à thé) d'épices à marinade
- 5 ml (1 c. à thé) de sel

Préparation

Mélanger tous les ingrédients dans une casserole.

Porter à ébullition et laisser mijoter pendant 1 heure 30 minutes.



Note : Avant de couper les fruits et les légumes, vous pouvez les brûler légèrement sur la braise ou sur la grille très chaude d'un barbecue afin de leur procurer un léger goût de fumé.

Sauce au yogourt et au feta

Portions : 6

Ingrédients

- 250 ml (1 tasse) de yogourt grec
- 1 bouquet d'aneth
- 50 g de fromage feta en cubes
- 45 ml (3 c. à table) d'huile d'olive
- 15 ml (1 c. à table) de jus de citron
- 45 ml (3 c. à table) d'origan frais
- 15 ml (1 c. à table) de persil plat
- Q.s. de fleur de sel et de poivre du moulin

Préparation

Mélanger tous les ingrédients en prenant soin de ne pas trop briser les cubes de fromage feta.

Vinaigrette aux herbes

Portions : 6

Ingrédients

- 250 ml (1 tasse) d'huile végétale
- 125 ml (1/2 tasse) de vinaigre de riz
- 30 ml (2 c. à table) de jus de citron
- 30 ml (2 c. à table) de mirin
- 45 ml (3 c. à table) d'origan frais
- 125 ml (1/2 tasse) de persil plat
- 45 ml (3 c. à table) de basilic frais
- 45 ml (3 c. à table) de thym frais
- 45 ml (3 c. à table) de menthe fraîche
- 1 gousse d'ail
- 15 ml (1 c. à table) de sel kasher
- 10 ml (2 c. à thé) de poivre du moulin

Préparation

1. Hacher grossièrement les herbes et les gousses d'ail. Mettre le tout dans un bol, ajouter l'huile végétale, le vinaigre de riz, le jus de citron, le mirin et les épices et mélanger doucement.
2. Laisser la marinade reposer afin que l'huile amalgame tous les parfums.

Note : Cette marinade peut être utilisée avant et après la cuisson et elle peut être employée pour assaisonner des steaks, de la volaille, du porc, du poisson et des fruits de mer.



**JEAN-MAURICE
VÉZINA**



ÉQUIPE CONSEIL EN PLANIFICATION FINANCIÈRE

Barbecue américain

PLATS PRINCIPAUX

- Burgers de bavette, portobello grillé et fromage de chèvre
- Côtes levées de porc Baby back ribs
- Steaks de faux-filet cuits sur la braise
- *Short ribs* de boeuf (brisket)

CONDIMENTS

- Sauce barbecue
- Beurre composé au scotch et à la moelle
- Crème sûre fumée
- Salsa de tomates flambées et fines herbes

ACCOMPAGNEMENTS

- Pommes de terre farcies
- Salade de patates douces
- Salade de chou grillé et fumé

Burgers de bavette, portobello grillé et fromage de chèvre

Portions : 4

Ingrédients

- 454 g de bavette de bœuf hachée
- 4 pains à burger
- 15 ml (1 c. à table) d'épices à steak
- 200 g de fromage de chèvre crémeux
- 4 champignons portobello
- 4 piments verts dans le vinaigre
- 4 feuilles de laitue iceberg
- 60 ml (1/4 tasse) de sauce barbecue
- Q.s. de fleur de sel et de poivre du moulin

Préparation

1. Préchauffer le barbecue à 300°C (600°F).
2. Diviser la viande hachée en quatre portions égales et façonner des galettes légèrement plus larges que les pains.
3. Assaisonner les galettes avec les épices à steak et réserver au frais jusqu'au moment de la cuisson.
4. Équeuter les champignons portobello et les badigeonner d'huile d'olive. Griller les champignons à feu vif jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés. Assaisonner et réserver à température ambiante.
5. Déposer les galettes de bœuf haché sur la grille du barbecue à feu moyen-vif. Saisir et colorer les galettes avant de les tourner. Tourner les galettes de bœuf au plus deux fois pour éviter de les briser.
6. Laisser les galettes sur la grille jusqu'à ce qu'un petit jus clair s'en échappe. Un thermomètre inséré dans une galette devrait indiquer une température de 71°C (160°F).
7. Beurrer les pains du côté de la mie et les rôtir légèrement sur la grille à feu doux.
8. Déposer sur le pain du dessous une feuille de laitue iceberg, une galette de bœuf haché, 50 g de fromage de chèvre et un champignon portobello rôti.
9. Badigeonner de sauce barbecue le pain du dessus et mettre ce dernier sur le champignon. Insérer une brochette de bambou sur laquelle se trouve un piment vert dans le burger afin de faire tenir la garniture en place.



Côtes levées de porc Baby back ribs

Portions : 4

Ingrédients

- 4 côtes de dos de porc
- 1 litre (4 tasses) de sauce barbecue (voir recette page 10)

Préparation

1. Préchauffer le barbecue à 300°C (600°F).
2. Mettre les sections de côtes sur une feuille de papier d'aluminium et les cuire au barbecue à chaleur indirecte pendant une heure.
3. Une fois la cuisson terminée, déposer les côtes de dos dans un grand sac hermétique avec la moitié de la sauce barbecue. Laisser reposer pendant 4 à 6 heures au froid.
4. Cuire les côtes marinées et badigeonnées de sauce à chaleur indirecte sur la grille du barbecue à feu élevé. Laisser la sauce caraméliser, puis badigeonner de nouveau jusqu'à la formation d'une belle laque.
5. Servir immédiatement.



Note : Il est préférable de cuire les côtes à chaleur peu élevée pendant une longue période afin d'éviter qu'elles ne soient asséchées. La sauce barbecue pénètre ainsi très bien dans la viande.

Accompagnement suggéré : Salade de patates douces (voir recette page 10)

Steaks de faux-filet cuits sur la braise

Portions : 4

Ingrédients

- 4 steaks de faux-filet d'environ 260 g chacun
- 150 ml (2/3 tasse) d'épices à steak
- 45 ml (3 c. à table) de jus de citron
- 30 ml (2 c. à table) d'huile d'olive

Préparation

1. Préchauffer le barbecue à 300°C (600°F).
2. Bien enrober les steaks de faux-filet d'épices et les laisser tempérer pendant environ 15 minutes à température ambiante.
3. À l'aide d'une pelle à braise ou d'un tisonnier, rassembler de façon sécuritaire la braise ardente dans une section du barbecue au charbon.
4. Déposer les steaks sur la braise et les cuire à feu très vif à chaleur directe pendant 3 minutes de chaque côté.
5. Retirer les steaks du barbecue et les laisser reposer sur une grille pour qu'ils soient égouttés.
6. Enlever l'excédent de charbon présent sur les steaks avec un pinceau à poils raides.
7. Avec le même pinceau, badigeonner généreusement les steaks de faux-filet avec l'huile d'olive et le jus de citron pour bien les lustre et en rehausser le goût.



Note : La cuisson directe sur le charbon de bois n'est pas nocive pour la santé. Il suffit de bien broser les steaks une fois la cuisson complétée pour obtenir un résultat optimal.

Accompagnement suggéré : Salsa de tomates flambées aux herbes (voir recette page 13)

Short ribs de boeuf (brisket)

Portions : 10

Ingrédients

Short ribs

- 2,5 kg de *short ribs* de bœuf
- 5 ml (1 c. à thé) de cumin moulu
- 5 ml (1 c. à thé) d'origan séché
- 5 ml (1 c. à thé) de poivre de Cayenne
- 500 g de copeaux de bois au choix

Marinade sèche

- 45 ml (3 c. à table) de sel kasher
- 45 ml (3 c. à table) de paprika fumé
- 30 ml (2 c. à table) de poudre d'oignon
- 30 ml (2 c. à table) de poudre d'ail
- 30 ml (2 c. à table) d'origan séché
- 30 ml (2 c. à table) de poivre noir concassé
- 15 ml (1 c. à table) de cassonade
- 15 ml (1 c. à table) de cumin moulu
- 15 ml (1 c. à table) de zeste de citron



Préparation

1. Enduire toutes les faces des *shorts ribs* de boeuf de la marinade sèche et les frotter. Bien les couvrir et les laisser reposer dans le réfrigérateur pendant 4 à 6 heures.
2. Préchauffer le barbecue à 300°C (600°F).
3. Mettre des copeaux de bois dans un récipient conçu à cet effet et placer ce dernier sur la grille d'un **barbecue au gaz** préchauffé à température élevée. Lorsque de la fumée se dégage de l'appareil, réduire la température de l'appareil. Ajouter dix nouveaux charbons et une demi-tasse de copeaux de bois de chaque côté dans un **barbecue au charbon** toutes les heures.
4. Mettre les *short ribs*, côté gras vers le haut, dans une plaque à haut bord au centre de la grille chaude, loin de la chaleur. Fermer le couvercle du barbecue et cuire pendant environ 5 heures, ou jusqu'à ce que les *short ribs* soit tendres.

Note : Les *shorts ribs* sont prêts quand la température atteint 88°C (190°F). Laissez-les reposer pendant 10 minutes sur une planche à découper.

Accompagnement suggéré : Salade de chou grillé et fumé (voir recette page 16)

Sauce BBQ

Quantité : 1 litre (4 tasses)

Ingrédients

- 500 ml (2 tasses) de ketchup
- 15 ml (1 c. à table) sirop d'érable
- 45 ml (3 c. à table) de sauce soja
- 30 ml (2 c. à table) de sauce Worcestershire
- 30 ml (2 c. à table) de vinaigre de xérès
- 2 poivrons rôtis réduits en purée
- 2 gousses d'ail émincées
- 30 ml (2 c. à table) de whisky
- 30 ml (2 c. à table) de sauce piquante Scotch Bonnet

Préparation

1. Dans une grande marmite, mélanger tous les ingrédients et porter à ébullition.
2. Laisser mijoter à feu doux pendant une heure et remuer doucement à l'occasion.

Beurre composé au scotch et à la moelle

Quantité : 1 lb

Ingrédients

- 454 g (1 lb) de beurre pommade
- 4 échalotes ciselées finement
- 8 oz de scotch
- 6 os à moelle
- 1 botte de persil plat haché

Préparation

1. Dans une poêle, caraméliser l'échalote et la moelle des os et flamber le tout au scotch.
2. Mélanger l'appareil flambé avec le beurre pommade et le persil de façon à créer une préparation homogène.
3. Laisser tempérer le beurre jusqu'à ce qu'il soit légèrement solide. L'envelopper dans une pellicule de plastique en forme de boudin et réserver au congélateur.
4. Au moment du service, trancher une rondelle de beurre congelé et la déposer sur un steak bien chaud pour l'aromatiser. Rectifier l'assaisonnement avec un soupçon de fleur de sel.

Crème sûre fumée

Quantité : 250 ml (1 tasse)

Ingrédients

- 250 ml (1 tasse) de crème sûre 14 %
- 1 demi-botte d'oignons verts hachés
- 15 ml (1 c. à table) de copeaux de bois de pommier
- Q.s. de fleur de sel et de poivre du moulin

Préparation

1. Mettre la crème sûre dans un bol en métal et recouvrir ce dernier d'une feuille de pellicule de plastique.
2. Glisser le bout du tube en caoutchouc d'un infuseur de fumée sous la pellicule de plastique recouvrant le bol. Resserrer la pellicule de plastique afin que le bol soit le plus étanche possible.
3. Fumer la crème sûre en utilisant tout le bois de pommier et réserver au froid.
4. Une fois la crème sure bien refroidie, ajouter les oignons verts. Mélanger et rectifier l'assaisonnement avec la fleur de sel et le poivre du moulin.

Salsa de tomates flambées et fines herbes

Portions : 6

Ingrédients

- 1 barquette de tomates cerise multicolores
- 1 petite échalote française ciselée
- 125 ml (1/2 tasse) d'huile d'olive
- 4 oz de Jack Daniels
- Le jus et le zeste d'un citron
- 1 botte de persil plat haché
- 2 branches de thym haché

Préparation

1. Dans une grande poêle, faire sauter à feu vif les tomates cerise et l'échalote française dans l'huile d'olive.
2. Flamber le tout au Jack Daniels et ajouter le jus et le zeste de citron, le persil et le thym. Laisser reposer à température ambiante.

Pommes de terre farcies

Portions : 4

Ingrédients

- 2 pommes de terre Yukon gold
- 1 demi-botte d'oignons verts hachés
- 60 ml (1/4 tasse) de crème sûre fumée
- 60 g de bacon cuit en lardons
- 30 ml (2 c. à table) de jalapeños épépinés et hachés
- 120 g de fromage Monterey Jack râpé

Préparation

1. Préchauffer le barbecue à 300°C (600°F).
2. Envelopper les pommes de terre dans une feuille de papier d'aluminium et les cuire à feu moyen pendant 30 à 45 minutes selon leur taille.
3. Retirer les pommes de terre du barbecue et les laisser refroidir.
4. Mélanger les autres ingrédients dans un bol.
5. Couper les pommes de terre en deux, en retirer la chair et mettre cette dernière dans l'appareil de crème sûre et de fromage. Mélanger le tout de manière à obtenir une préparation homogène.
6. Farcir les pelures de pommes de terre avec la préparation obtenue.
7. Cuire au barbecue à chaleur indirecte vive pendant 15 minutes.



Salade de patates douces

Portions : 6

Ingrédients

- 3 patates douces coupées en deux
- 15 ml (1 c. à table) d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 demi-botte d'oignons verts hachés
- 150 ml (2/3 tasse) de mayonnaise régulière
- 125 ml (1/2 tasse) de pacanes rôties
- 15 ml (1 c. à table) de miel
- 15 ml (1 c. à table) de paprika fumé
- Q.s. de sel et de poivre

Préparation

1. Préchauffer le barbecue à 300°C (600°F).
2. Mélanger l'huile d'olive et l'ail. Enduire les patates douces de cette préparation.
3. Déposer les patates douces sur la grille du barbecue et les cuire à feu moyen à chaleur directe pendant 30 minutes.
4. Retirer les patates douces du barbecue. Retirer la peau et couper les patates douces en cubes. Mélanger les cubes avec les autres ingrédients.
5. Servir tiède.



Salade de chou grillé et fumé

Portions : 6

Ingrédients

- 1 demi-chou de Savoie haché finement
- 1 grosse carotte râpée
- 15 ml (1 c. à table) d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail hachée
- 30 ml (2 c. à table) de vinaigre de cidre
- 150 ml (2/3 tasse) de mayonnaise régulière
- 150 ml (2/3 tasse) de crème sûre fumée
- 15 ml (1 c. à table) de miel
- 15 ml (1 c. à table) de paprika
- Q.s. de sel et de poivre

Préparation

Mélanger tous les ingrédients et laisser macérer pendant 2 à 3 heures au réfrigérateur.



**JEAN-MAURICE
VÉZINA**



ÉQUIPE CONSEIL EN PLANIFICATION FINANCIÈRE

Barbecue mexicain

PLATS PRINCIPAUX

- Dorade entière cuite sur la braise
- Ceviche de pétoncles grillés
- Papillotes de crevettes et maïs brûlé
- Poulet sur cannette de bière

CONDIMENTS

- Sauce chimichurri
- Salsa de mangue et tomates fraîches
- Sauce mole
- Sauce crudo

ACCOMPAGNEMENTS

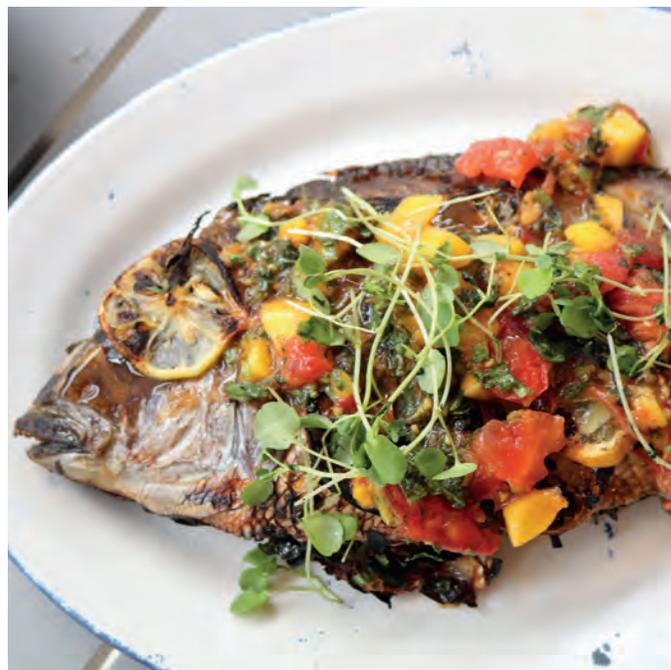
- Maïs brûlés style choclo
- Sauce tonnato
- Avocat grillé, crevettes et feta

Dorade entière cuite sur la braise

Portions : 4

Ingrédients

- 1,5 kg de dorade rose ou grise éviscérée sans nageoires
- 15 ml (1 c. à table) de menthe fraîche
- 15 ml (1 c. à table) de ciboulette fraîche
- 15 ml (1 c. à table) de persil frais
- 30 ml (2 c. à table) d'huile d'olive
- Le jus d'un citron
- 1 citron tranché
- 1 pincée d'origan séché
- 1 gousse d'ail émincée
- Q.s. de sel et de poivre



Préparation

1. Préchauffer le barbecue au charbon à 300°C (600°F).
2. Farcir la dorade avec tous les ingrédients excepté les tranches de citron.
3. Déposer la moitié des tranches de citron sur une face d'une grille double et déposer la dorade au-dessus. Déposer les tranches restantes sur la dorade et fermer la grille double.
4. Mettre la grille double directement sur la braise et tourner le poisson à chaque deux minutes pendant 12 minutes, ou jusqu'à ce que l'albumine, soit le sang coagulé, commence à sortir de la dorade.
5. Retirer la grille double de la braise et laisser tempérer le poisson pendant quelques minutes.
6. Rectifier l'assaisonnement avec un peu d'huile d'olive et de fleur de sel.

Note : La dorade peut être remplacée par la truite, le maquereau ou le bar rayé, tous délicieux et faciles à décortiquer.

Accompagnement suggéré : Sauce chimichurri (voir recette page 16)

Ceviche de pétoncles grillés

Portions : 4

Ingrédients

- 8 pétoncles géants
- 2 branches de coriandre
- 200 ml (4/5 tasse) de sauce crudo
- 30 ml (2 c. à table) d'huile d'olive
- Q.s. de fleur de sel

Préparation

1. Préchauffer le barbecue à 300°C (600°F).
2. Éponger les pétoncles avec un papier absorbant. Les huiler puis griller rapidement les deux côtés pour les marquer, mais pas pour les cuire.
3. Trancher les pétoncles en fines rondelles. Déposer ces dernières au centre d'une grande assiette.
4. Napper de sauce crudo (voir recette page 19), d'huile d'olive et de petits bouquets de coriandre.
5. Assaisonner avec de la fleur de sel et servir aussitôt.



Note : Le ceviche devrait être servi en guise d'entrée.

Accompagnement suggéré : Quelques tortillas de maïs grillés

Papillotes de crevettes

Portions : 4

Ingrédients

Papillotes

- 250 ml (1 tasse) de couscous
- 60 ml (1/4 tasse) d'eau
- 450 g de crevettes moyennes (calibre 31/40) crues
- 60 ml (1/4 tasse) de coriandre hachée
- 15 ml (1 c. à table) d'huile d'olive
- 125 ml (1/2 tasse) de maïs en grains
- Q.s. de sel et de poivre

Salsa

- 60 ml (1/4 tasse) d'oignon rouge haché
- 15 ml (1 c. à table) d'huile d'olive
- 15 ml (1 c. à table) de jus de lime
- 15 ml (1 c. à table) de piment jalapeño haché finement
- 1 avocat coupé en dés
- 1 gousse d'ail
- Q.s. de sel et de poivre



Préparation

1. Préchauffer le barbecue à 300°C (600°F).
2. Découper quatre feuilles de papier d'aluminium de 12 pouces de longueur.
3. Dans un bol, mélanger le couscous et l'eau. Mettre une part égale de couscous sur chaque feuille.
4. Mélanger les crevettes, la coriandre, l'huile d'olive et le maïs en grains. Saler et poivrer. Déposer une part égale de ce mélange sur chaque feuille, sur le couscous.
5. Plier les feuilles de papier d'aluminium de manière à former des papillotes hermétiques.
6. Déposer les papillotes sur la grille chaude du barbecue et fermer le couvercle. Cuire pendant 10 à 12 minutes, ou jusqu'à ce que les papillotes soient gonflées.
7. Pendant ce temps, mélanger les ingrédients de la salsa dans un bol.
8. Retirer les papillotes du barbecue. Garnir le couscous aux crevettes de salsa.

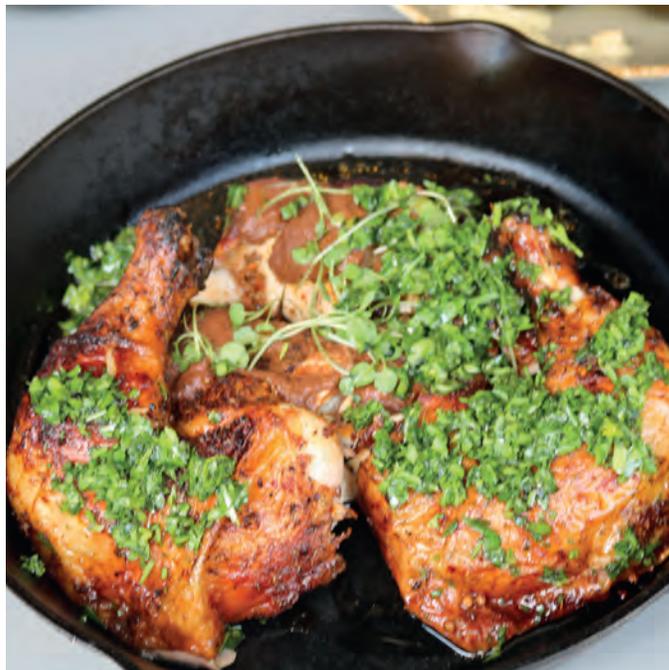
Accompagnement suggéré : Maïs brûlé style choclo (voir recette page 20)

Poulet rôti sur cannette de bière

Portions : 4

Ingrédients

- 1 poulet entier de 1,5 kg sans le gras de la cavité ventrale
- 30 ml (2 c. à table) de fines herbes séchées à l'italienne
- 30 ml (2 c. à table) de paprika fumé
- 15 ml (1 c. à table) de sel de mer ou ordinaire
- 15 ml (1 c. à table) de poivre noir du moulin
- 15 ml (1 c. à table) de coriandre moulue
- 15 ml (1 c. à table) de cumin
- 15 ml (1 c. à table) de zeste de citron râpé
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 canette de bière
- Quartiers de citron pour le service



Préparation

1. Préchauffer le barbecue à 300°C (600°F).
2. Mélanger les épices dans un bol. Enrober le poulet du mélange d'épices à l'intérieur et à l'extérieur.
3. Installer la canette de bière au centre d'un support à cannette et positionner la volaille sur le support.
4. Veiller à ce que les cuisses soient dans l'assiette pour éviter que le gras fondu du poulet ne tombe dans la cuve du barbecue.
5. Maintenir la température du barbecue entre 165°C et 175°C (325°F et 350°F). Cuire le poulet pendant environ 1 h 30 à 2 h 00. Un thermomètre inséré à l'intérieur de la cuisse devrait indiquer 82°C (180°F).
6. Une fois la cuisson complétée, envelopper le poulet dans une feuille de papier d'aluminium et laisser reposer pendant 15 minutes. Avec des pinces et des mitaines, retirer la canette du poulet.

Note : Il est recommandé de servir ce mets en guise d'entrée.

Accompagnement suggéré : Laitue romaine et sauce tonnato (voir recette page 21)

Sauce chimichurri

Quantité : 1 litre (4 tasses)

Ingrédients

- 500 ml (2 tasses) de persil plat haché grossièrement
- 125 ml (1/2 tasse) de coriandre fraîche
- 75 ml (1/4 tasse + 1 c. à table) d'origan frais
- 2 gousses d'ail
- 250 ml (1 tasse) d'huile végétale
- 75 ml (1/4 tasse + 1 c. à table) de vinaigre de vin rouge
- 15 ml (1 c. à table) de piment fort séché
- Q.s. de sel

Préparation

Broyer grossièrement tous les ingrédients avec un robot culinaire de telle sorte que la texture ne soit pas trop lisse. Laisser reposer la sauce au réfrigérateur.

Salsa de mangue et tomates fraîches

Quantité : 1 litre (4 tasses)

Ingrédients

- 1 mangue mûre pelée
- 2 tomates italiennes entières
- Le jus d'un citron
- 60 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive
- 10 ml (2 c. à thé) de fleur de sel
- 15 ml (1 c. à table) de poivre noir du moulin
- 15 ml (1 c. à table) de zeste de citron râpé
- 60 ml (1/4 tasse) de menthe hachée
- 60 ml (1/4 tasse) de basilic haché

Préparation

1. Préchauffer le barbecue à 300°C (600°F).
2. Enduire la mangue et les tomates d'huile d'olive.
3. Griller la chair des fruits pendant 3 à 4 minutes.
4. Couper la mangue et les tomates en dés et mélanger ces derniers avec les autres ingrédients.
5. Servir avec du poisson grillé.

Sauce mole

Quantité : 1 litre (4 tasses)

Ingrédients

- 30 g de noix de Grenoble
- 30 g d'arachides
- 40 g d'amandes
- 25 g de graines de sésame blanc
- 2 tomates
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 80 g de chocolat noir 90 %
- 60 ml (1/4 tasse) de sauce sriracha
- 500 ml (2 tasses) de bouillon de poulet
- 3 tortillas de maïs séché à l'air libre

Préparation

1. Griller dans une poêle, séparément, les noix de Grenoble, les arachides, les amandes et les graines de sésame.
2. Préchauffer le barbecue à 300°C (600°F).
3. Rôtir les tomates, l'ail et les oignons entiers pendant 20 minutes, ou jusqu'à ce que la peau soit noire.
4. Mélanger les ingrédients chauds avec le chocolat, la sauce sriracha et le bouillon de poulet.
5. Réduire le tout en purée au robot culinaire. Saler, passer au tamis et réserver.

Note : La sauce mole peut être conservée pendant une semaine.

Sauce crudo

Quantité : 250 ml (1 tasse)

Ingrédients

- 125 ml (1/2 tasse) de jus d'orange frais
- 45 ml (3 c. à table) de jus de lime
- 30 ml (2 c. à table) de sauce soya claire
- 30 ml (2 c. à table) d'huile végétale
- 1 petit piment chili émincé
- 5 ml (1 c. à thé) de bitter au citron
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de gingembre fraîchement râpé
- 30 ml (2 c. à table) de ciboulette ciselée
- 30 ml (2 c. à table) de menthe fraîche

Préparation

Mélanger tous les ingrédients dans un bol.

Maïs brûlé style choclo

Portions : 4

Ingrédients

- 4 maïs non épluchés
- 150 g de beurre
- 45 ml (3 c. à table) de piment broyé

Préparation

1. Préchauffer le barbecue à 300°C (600°F).
2. Brûler les maïs directement sur la braise ou sur les grilles du barbecue pendant 30 minutes.
3. Retirer les maïs de la braise ou des grilles et les éplucher.
4. Dans une poêle, faire mousser le beurre avec le piment. Rouler les maïs dans le beurre pour qu'ils soient bien lustrés.



Sauce tonnato

Quantité : 1 litre (4 tasses)

Ingrédients

- 1 petite boîte de conserve de thon à l'huile
- 2 filets de maquereau à l'huile
- 1 jaune d'œuf
- 10 ml (2 c. à thé) de vinaigre de balsamique
- 15 ml (1 c. à table) de moutarde de Dijon
- 30 ml (2 c. à table) de jus de veau
- 125 ml (1/2 tasse) d'huile d'olive
- 250 ml (1 tasse) d'huile végétale
- Q.s. de poivre du moulin et de fleur de sel

Préparation

Broyer tous les ingrédients au pied mélangeur.

Avocat grillé, crevettes et feta

Portions : 4

Ingrédients

- 2 avocats
- Le jus d'un citron
- 60 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive
- 10 ml (2 c. à thé) de fleur de sel
- 15 ml (1 c. à table) de poivre noir du moulin
- 15 ml (1 c. à table) de zeste de citron râpé
- 1 bouquet de coriandre fraîche
- 200 g de crevettes nordiques égouttées
- 150 ml (2/3 tasse) de fromage feta
- 1 oignon vert ciselé

Préparation

1. Préchauffer le barbecue à 300°C (600°F).
2. Couper les avocats en deux sur le sens de la longueur et les arroser de jus de citron et d'huile d'olive.
3. Griller les avocats sur le côté plat jusqu'à ce qu'ils soient bien marqués.
4. Pendant ce temps, mélanger les autres ingrédients dans un bol.
5. Farcir les avocats de cette préparation une fois la cuisson complétée.
6. Rectifier l'assaisonnement avec un soupçon d'huile d'olive.



Liens vers les vidéos

Introduction au barbecue au gaz et au charbon de bois

BBQ américain

BBQ mexicain

