

LES CONFESSIONS D'UN

Alex Turcotte

CARNIVORE

Projet  BBQ

LE MEILLEUR DE LA CUISINE EXTÉRIEURE



TABLE des matières

Préface	8
Le mot d'Alex	10
De padawan à Jedi	14
Mes grands classiques du BBQ & du fumoir	40
L'art du steak	64
Des fois, j'aime ça cru	82
Cuisine du monde	102
À la plancha	124
Frit sans air	140
De la mer	156
Tiens mon <i>drink</i>	174
Épices & sauces	188
Remerciements	204
Index des recettes	206

Légende

Les icônes t'indiquent l'appareil recommandé (barbecue, plancha, fumoir, etc.) pour garantir une cuisson optimale et un résultat de qualité pour chaque recette. S'il y a plusieurs options possibles, sélectionne l'appareil qui te convient le mieux ou celui dont tu disposes à la maison.



BBQ
au charbon



BBQ
au propane



Fumoir



Plancha



Friteuse



BURNT ENDS DE FLANC DE PORC

PRÉPARATION 20 minutes / CUISSON 3 heures / QUANTITÉ de 8 à 10 portions (en entrée)

Bon, OK, la mission des burnt ends n'est pas de te vendre un régime, c'est de te vendre du bonheur. Le flanc de porc est la pièce utilisée pour faire le bacon, donc imagine si on en fait des bonbons. Selon la rumeur, les burnt ends sont la principale raison pourquoi les cardiologues ont d'aussi gros chalets.

½ flanc de porc de
2,5 kg (environ 5 ½ lb)
45 ml (3 c. à soupe)
d'huile de tournesol
80 ml (⅓ de tasse)
d'épices tout usage
(voir la recette à
la page 190)
60 ml (¼ de tasse)
de sirop d'érable
80 ml (⅓ de tasse)
de whisky ou de
liqueur d'érable
60 ml (¼ de tasse)
de beurre ramolli
45 ml (3 c. à
soupe) de cidre
160 ml (⅔ de tasse) de
sauce barbecue (voir la
recette à la page 198)

**Des assurances
qui couvrent
les crises
cardiaques**

1 Couper le flanc en cubes de 3,5 à 5 cm (de 1 ½ à 2 po).

2 Dans un bol ou une *pan*, déposer les cubes. Verser l'huile sur les cubes et ajouter les épices. Remuer pour recouvrir uniformément les cubes d'épices.

3 Cuire au barbecue ou au fumoir de 2 heures à 2 heures 30 minutes à 120 °C (250 °F), jusqu'à ce que l'extérieur soit bien croustillant et que l'intérieur de la viande atteigne une température d'environ 95 °C (203 °F) sur un thermomètre à cuisson.

4 Mettre les cubes de porc dans une *pan* et ajouter le sirop d'érable, le whisky, le beurre, le cidre et la sauce barbecue. Bien mélanger.

5 Poursuivre la cuisson au barbecue ou au fumoir environ 1 heure en brassant toutes les 15 minutes, le temps que la sauce épaississe.

6 Manger, feeler un peu coupable parce que tu n'es plus capable de t'arrêter, mais te sentir heureux.

NOTE D'ALEX

Si tu presses les morceaux de flanc avec tes doigts, ils devraient complètement s'effiloche. C'est un bon indicatif qu'ils sont parfaitement cuits.





PHILLY CHEESESTEAK

PRÉPARATION 10 minutes / CUISSON 15 minutes / QUANTITÉ 2 portions

Les Eagles, le fait d'être le berceau de l'indépendance américaine et les cheesecakes rendent les gens de Philadelphie fiers, mais le cheesesteak est un sujet très sensible. J'ai fait énormément de recherches pour m'assurer que ma recette est la plus traditionnelle possible. Si Will Smith avait goûté à cette recette, il n'aurait jamais quitté pour Bel-Air.

1 oignon espagnol
500 g (environ 1 lb)
de faux-filet de bœuf
30 ml (2 c. à soupe)
de beurre
15 ml (1 c. à soupe)
d'épices pour bœuf (voir
la recette à la page 192)
12 tranches de provolone
2 pains à sous-marin

- 1 Allumer la plancha à haute intensité en gardant un brûleur à faible intensité.
- 2 Couper l'oignon en lanières grossières et le faux-filet contre la fibre en très fines tranches.
- 3 Faire fondre le beurre sur la partie à faible intensité de la plancha. Cuire l'oignon jusqu'à ce qu'il soit translucide.
- 4 Assaisonner uniformément les tranches de faux-filet d'épices pour bœuf et les saisir sur la partie à haute intensité de la plancha, en remuant régulièrement.
- 5 À la moitié de la cuisson de la viande, mélanger avec l'oignon sur la partie à faible intensité et poursuivre la cuisson.
- 6 Placer la viande sur la plancha de façon à ce qu'elle ait la même forme que les deux pains ouverts.
- 7 Ajouter les tranches de fromage sur la viande et mettre un dôme ou une pan par-dessus pour aider le fromage à fondre rapidement.
- 8 Lorsque le fromage est fondu, ajouter les pains ouverts par-dessus. **Le but est que tout ça blend ensemble.**
- 9 Retirer les sous-marins de la plancha, tous les éléments ensemble, à l'aide d'une spatule. La clé d'un bon Philly cheesesteak est l'exécution, c'est ce qui le rend si délicieux !

Tu as sûrement noté l'absence de poivrons et de champignons. C'est normal, le Philly cheesesteak n'en contient pas. Pour ce qui est du fromage whiz, la légende raconte qu'on sait que quelqu'un ne vient pas de Philly quand il demande du whiz dans son sandwich.

