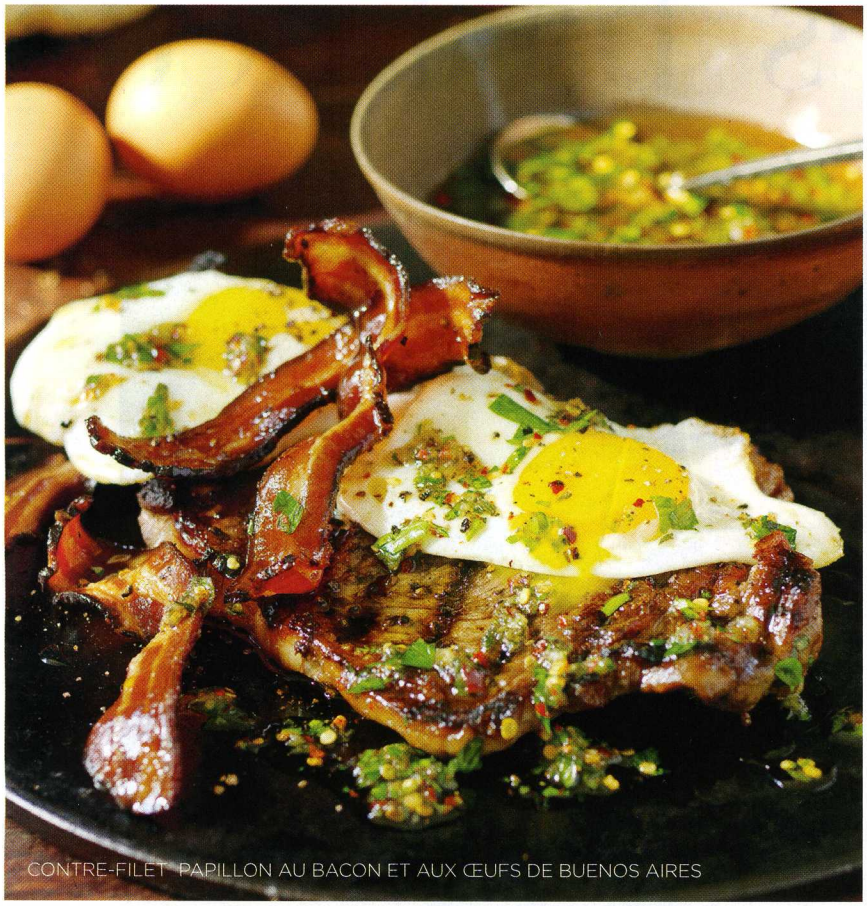
recettes | barbecue

BROCHETTES SUD-AFRICAINES

Été = barbecue. Qui de mieux que Steven Raichlen – le maître incontesté du gril – pour nous inspirer ? Quatre recettes fumantes à tester en bonne compagnie !



CONTRE-FILET PAPILLON AU BACON ET AUX ŒUFS DE BUENOS AIRES

BROCHETTES SUD-AFRICAINES

Préparation préalable : 2 h ou jusqu'au lendemain pour mariner la viande
4 portions

450 g (1 lb) de filet de porc, coupé en cubes de 2,5 cm (1 po)
225 g (½ lb) d'épaule d'agneau ou gigot d'agneau, coupé en cubes de 2,5 cm (1 po), ou 225 (½ lb) de porc supplémentaire
3 à 4 c. à soupe de cassonade foncée ou de sucre roux
1 c. à soupe plus ½ c. à thé de poudre de cari
2 c. à thé de graines de coriandre
2 c. à thé de graines de poivre noir
Gros sel (cacher ou sel marin)
360 g (2 t.) d'abricots séchés
1 oignon moyen, tranché finement, plus 1 oignon pelé
4 lanières de zeste d'orange de 1,3 x 5 cm (½ x 2 po), zesté avec un couteau économe
375 ml (1½ t.) de vin rouge sec
125 ml (½ t.) de vinaigre de vin rouge
60 ml (¼ t.) d'huile d'olive extra-vierge
125 ml (½ t.) plus 2 c. à soupe de crème épaisse (facultatif)
3 tranches de bacon, coupées en morceaux de 2,5 cm (1 po)
2 c. à soupe de beurre
2 c. à soupe de confiture d'abricots

1. Mettre le porc et l'agneau dans un grand bol ou plat de cuisson non réactif. Saupoudrer 2 c. à soupe de cassonade, 1 c. à soupe de poudre de cari et les graines de coriandre, les grains de poivre et 1½ c. à thé de sel sur la viande et mélanger pour l'enduire du mélange. Ajouter les abricots, les tranches d'oignon, le zeste d'orange, le vin rouge, le vinaigre de vin et l'huile d'olive et mélanger. Incorporer 125 ml (½ t.) de crème. Bien recouvrir la viande et laisser mariner au réfrigérateur 2 à 4 h en la retournant plusieurs fois pour la parfumer uniformément. Plus on laisse mariner, plus la saveur sera riche (pour un goût de vin plus prononcé, laisser mariner jusqu'au lendemain).
2. Entre-temps, couper l'oignon pelé en deux sur la largeur, puis en quartiers. Défaire les quartiers.
3. Égoutter la viande marinée dans un grand tamis fin au-dessus d'une grande casserole. Retirer la viande et les abricots du tamis et jeter les autres solides. Réserver la marinade. Enfiler la viande, les abricots, les oignons et les morceaux de bacon sur les brochettes en alternance en commençant et en terminant par un morceau de viande. Recouvrir et réfrigérer les brochettes jusqu'à l'utilisation.
4. Mettre la casserole avec la marinade sur un feu vif, porter à ébullition et laisser bouillir 5 à 8 min, jusqu'à ce qu'elle soit épaisse et réduite d'environ le tiers. Incorporer le beurre, la confiture d'abricots, 1 c. à soupe de cassonade et la ½ c. à thé de poudre de cari restante en fouettant. Si la crème a été utilisée dans la marinade, ajouter les 2 c. à soupe restantes à la sauce. Laisser la sauce bouillir 2 à 4 min de plus en fouettant jusqu'à ce qu'elle soit épaisse et savoureuse. Rectifier l'assaisonnement par l'ajout d'au plus 1 c. à soupe de cassonade, de confiture d'abricots et de sel au besoin ; la sauce doit être un peu sucrée. Verser un quart de la sauce dans un petit bol pour badigeonner la viande.
5. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.
6. Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les brochettes sur la grille chaude et griller environ 2 min par côté, 8 min au total, jusqu'à ce qu'elles soient dorées à l'extérieur et cuites à l'intérieur. (Pour utiliser des brochettes de bambou, glisser un bouclier d'aluminium sous les bouts exposés pour les empêcher de brûler.) Après 4 min, arroser les brochettes de sauce réservée à cet effet.
7. Servir les brochettes immédiatement et napper d'un peu de sauce restante, réservant le reste pour servir à table.

CONTRE-FILET PAPILLON AU BACON ET AUX ŒUFS DE BUENOS AIRES

Préparation préalable : Aucune
1 portion (multipliable)

1 contre-filet d'environ 360 g (12 oz), d'une épaisseur de 3 cm (1¼ po)
1 c. à soupe d'huile végétale
4 tranches de bacon campagnard
2 gros œufs
Gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu (le poivre est facultatif)
Une authentique sauce chimichurri

1. POUR FAIRE UNE COUPE PAPILLON. Mettre le contre-filet sur la planche à découper. En commençant par le bout étroit, le couper presque en deux sur l'épaisseur jusqu'à l'extrémité plus large sans aller jusqu'au bout ; tenir le couteau parallèle à la planche avec une main et poser l'autre

CUISSES DE POULET À LA JERK, FAÇON YALLAHS

main à plat sur le bifteck. Ouvrir le bifteck comme un livre.

2. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

3. Si le gril a un brûleur latéral, le régler à chaleur moyenne-élevée et chauffer l'huile dans une poêle. Sinon, cuire le bacon dans une poêle directement sur le gril ou sur la cuisinière. Cuire le bacon 2 à 4 min par côté, jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Égoutter sur du papier essuie-tout dans une assiette et garder au chaud. Réserver la poêle.

4. Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Assaisonner le bifteck de sel et de poivre et le disposer ouvert sur la grille chaude, en diagonale. Griller le bifteck selon la cuisson désirée, 2 à 3 min par côté pour une cuisson mi-saignante. Transférer le bifteck dans une assiette et le garder au chaud.

5. Entre-temps, casser les œufs dans la poêle qui a servi à cuire le bacon. On peut laisser le gras de bacon dans la poêle si désiré ou l'égoutter et ajouter de l'huile avant de cuire les œufs. Faire cuire les œufs 2 à 3 min, pour des œufs miroir, ou 2 à 3 min un côté puis 1 min l'autre, pour des œufs tournés.

6. Disposer les œufs côte à côte par-dessus le contre-filet et déposer 2 tranches de bacon frit à côté de chaque œuf. Servir immédiatement avec la sauce chimichurri en accompagnement.

CUISSES DE POULET À LA JERK, FAÇON YALLAHS, SAUCE EXTRA-PIQUANTE DE L'ENFER

Préparation préalable : 4 h à toute une nuit pour mariner le poulet
4 portions

1 kg (2 lb) de cuisses de poulet avec l'os, ou 680 g (1 ½ lb) de cuisses ou hauts de cuisse de poulet, désossés, avec la peau
1 botte d'oignons verts, les parties blanche et verte, parés et coupés en morceaux de 2,5 cm (1 po)
2 échalotes, hachées grossièrement
3 gousses d'ail, hachées grossièrement
1 à 2 piments Scotch Bonnet ou habañero, épépinés (pour un mets plus épicé, incorporer les graines)
1 c. à thé de thym frais
ou ½ c. à thé de thym séché
1 ½ c. à thé de gros sel (cacher ou sel marin)
1 c. à thé de poivre noir fraîchement moulu
½ c. à thé de piment de la Jamaïque moulu
60 ml (¼ t.) d'huile végétale ou eau, et un peu plus au besoin
Sauce extra-piquante de l'enfer (voir page 104)

1. Rincer les cuisses de poulet à l'eau courante froide, puis éponger avec du papier essuie-tout. Disposer les cuisses dans un plat de cuisson non réactif juste assez grand pour les contenir en une couche.

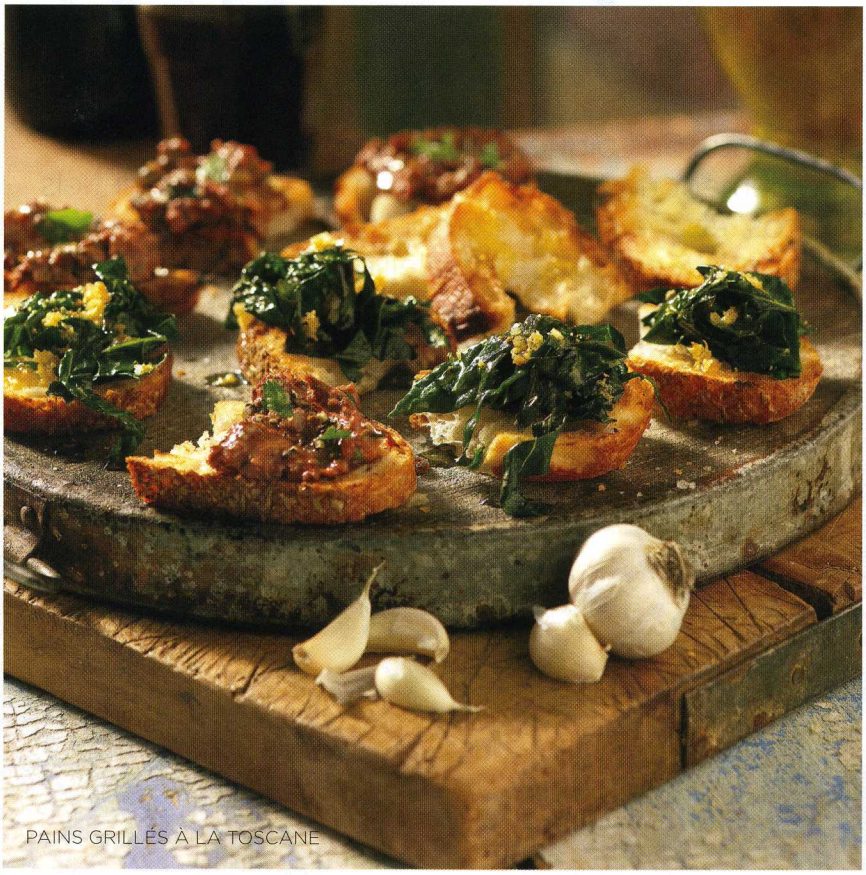
2. Mettre les oignons verts, les échalotes, l'ail, les piments Scotch Bonnet, le thym, le sel, le poivre et le piment de la Jamaïque dans un robot culinaire muni d'une lame pour hacher, et réduire en une purée lisse en pulsant par intermittence. Ajouter suffisamment d'huile ou d'eau pour une consistance coulante.

3. Verser la marinade sur les cuisses de poulet, en les retournant pour les enduire de liquide de tous côtés. Recouvrir et laisser mariner au réfrigérateur au moins 4 h ou jusqu'au lendemain ; plus on laisse mariner, plus la saveur sera riche. Retourner les cuisses à plusieurs reprises pour les mariner uniformément.

4. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne. Laisser une section libre pour faire une zone refuge.

5. Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Égoutter les cuisses à fond et jeter la marinade. Disposer les cuisses de poulet sur la grille chaude, la peau vers le bas. Griller 6 à 10 min par côté, en les retournant avec une pince, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et cuites à l'intérieur. Déplacer le poulet vers la zone refuge s'il commence à brûler ou en cas de flambée. Une fois cuite, la viande aura perdu toute trace de rose au niveau de l'os. On peut vérifier ceci en pratiquant une petite incision avec la pointe d'un couteau.

6. Pour servir, mettre le poulet sur un billot de cuisine ou une grande planche à découper et hacher la viande en bouchées à l'aide d'un couperet. Le jerk jamaïcain est toujours servi en petites bouchées et mangé avec les doigts.



PAINS GRILLÉS À LA TOSCANE

SAUCE EXTRA-PIQUANTE DE L'ENFER

Donne environ 250 ml (1 tasse)

250 ml (1 t.) de vinaigre blanc distillé
2 c. à thé de gros sel (cacher ou sel marin) ou au goût
1 à 3 piments Scotch Bonnet, épépinés et tranchés finement sur la largeur (pour une sauce plus relevée, incorporer les graines)
½ oignon doux moyen, tranché finement sur la largeur, puis décortiqué en rondelles

Mettre le vinaigre dans un bol non réactif. Ajouter le sel et fouetter pour le dissoudre. Incorporer les piments Scotch Bonnet et l'oignon. Laisser reposer 1 à 2 h avant de servir. La sauce se conserve plusieurs jours.

PAINS GRILLÉS À LA TOSCANE

On peut préparer les garnitures plusieurs heures à l'avance, les recouvrir et les mettre au réfrigérateur

16 crostinis, 8 pour chaque garniture
GARNITURE N° 1 : Cavolo nero
2 bottes de chou frisé (environ 450 g ou 1 lb), de préférence noir
3 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge
2 gousses d'ail, hachées finement
Gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu
GARNITURE N° 2 : Pate di fegato
2 c. à soupe de beurre non salé ou 2 c. à soupe d'huile d'olive
1 échalote ou ¼ d'oignon moyen, haché finement
4 c. à soupe de persil plat haché finement
225 g (½ lb) de foies de volaille, les parties nerveuses et verdâtres enlevées
Poivre noir fraîchement moulu et peut-être un peu de sel marin fin
125 ml (½ t.) de vin blanc sec
1 c. à soupe de câpres, égouttées
1 filet d'anchois (facultatif), haché finement

POUR LES CROSTINIS

8 tranches de pain italien d'une épaisseur de 1,3 cm (½ po), coupées en deux sur la largeur, ou 16 tranches de baguette d'une épaisseur de 1,3 cm (½ po)

1. Pour préparer la GARNITURE N° 1. Rincer le chou frisé. Retrancher et jeter les queues. Empiler les feuilles de chou les unes sur les autres, une demi-douzaine à la fois, et les enrouler fermement. À l'aide d'un couteau de chef, couper le chou frisé sur la largeur en lanières de 6 mm (1/4 po). Ouvrir les lanières avec les doigts.

Chauffer l'huile d'olive extra-vierge dans une grande poêle à feu vif. Ajouter l'ail et cuire environ 1 min, jusqu'à ce qu'il dégage un arôme sans être doré. Incorporer le chou et cuire 2 à 4 min jusqu'à ce qu'il ramollisse sans être flétri. Assaisonner de sel et de poivre au goût ; la garniture doit être fortement assaisonnée. Réserver le cavolo nero.

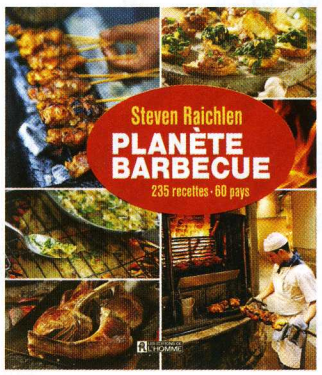
Pour préparer la GARNITURE N° 2. Faire fondre le beurre dans une grande poêle à feu moyen. Ajouter l'échalote et 2 c. à soupe de persil et cuire environ 3 min, jusqu'à ce que l'échalote commence à dorer. Assaisonner les foies de volaille de poivre au goût et peut-être un peu de sel (les câpres et le filet d'anchois sont toutefois très salés).

Augmenter le feu à vif, ajouter les foies de volaille à la poêle et cuire 3 à 5 min selon la cuisson désirée, en les retournant avec une cuillère en bois. Ajouter le vin blanc, les câpres et le filet d'anchois et laisser bouillir environ 3 min jusqu'à ce que presque tout le vin soit évaporé. Retirer la poêle du feu et laisser le mélange refroidir à température de la pièce. Réduire le mélange de foies en purée dans un robot culinaire en pulsant par intermittence. Rectifier l'assaisonnement par l'ajout de sel et de poivre.

2. Pour les crostinis : préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne-élevée.

3. Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les tranches de pain sur la grille chaude et griller 1 à 2 min par côté jusqu'à ce qu'elles soient bien grillées. Surveiller de près pour ne pas brûler le pain.

4. Tartiner la garniture choisie sur chaque tranche de pain grillé. Parsemer les crostinis du persil restant. Servir immédiatement.



Recettes tirées du livre *Planète barbecue* de Steven Raichlen, Les Éditions de l'Homme, 34,95 $.