

DE L'AUTEUR DE *LA BIBLE DU BARBECUE*

**STEVEN RAICHLEN**

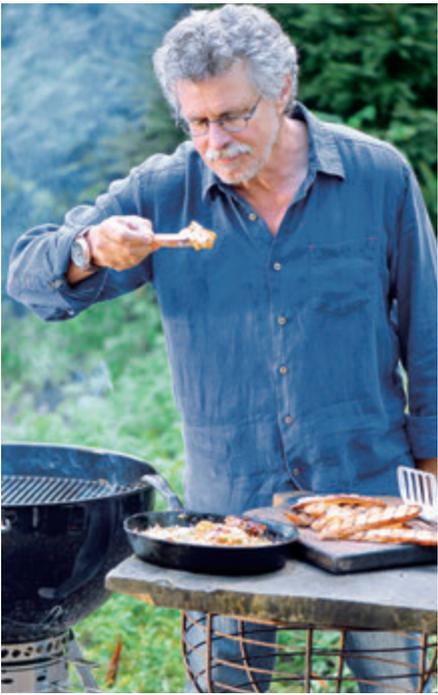
# **FLAMMES ET BRAISES**

Photographie culinaire : Matthew Benson  
Traduit de l'anglais (États-Unis) par Paulette Vanier

**MAÎTRISER LA CUISSON À FEU VIF**



Une société de Québecor Média



## INTRODUCTION

# POURQUOI LE LIVRE *FLAMMES ET BRAISES* ?

Après trente livres, sept séries télévisées, deux décennies de cours à la Barbecue University, des centaines d'articles dans diverses publications dont le *New York Times* et *Esquire* ainsi que des milliers d'interviews à la radio et à la télé, que pourrais-je avoir à dire de plus sur les grillades ? Beaucoup, semble-t-il.

Quand *Barbecue* a été publié en 2002, très peu de gens connaissaient les notions fondamentales telles que la cuisson indirecte ou le fumage. Aujourd'hui, les amateurs de grillades débattent des complexités des marinades sèches et de la cuisson inversée, des grillades sur plaque de sel et sous vide de la même manière que les scientifiques discutent des subtilités de la physique quantique.

Car, comme toutes choses en matière de cuisine et de culture, la cuisson au barbecue continue d'évoluer. Jamais auparavant y a-t-il eu autant de gens à griller un répertoire d'aliments aussi diversifié sur des barbecues et des cuiseurs tous plus élaborés les uns que les autres. Jamais les gens n'ont eu recours à une gamme aussi vaste de techniques pour tirer encore plus de plaisir de l'art ancien de la cuisson sur les flammes. Les hommes le font, les femmes le font et, de nos jours, même les enfants participent aux concours de barbecue.

Alors qu'y a-t-il de nouveau dans *Flammes et braises* ? À peu près tout.

- De nouveaux appareils, du kamado au barbecue à granulés, de la plancha à la cuisinière à bois hybride.
- De nouveaux accessoires et dispositifs, du thermomètre à commande à distance à la rôtissoire high-tech.
- De nouvelles techniques révolutionnaires, de la cuisson sur plaque de sel au fumage-rôtissage, de la cuisson sur les braises à celle sur plaque de fonte.
- Et, naturellement, de nouveaux aliments, des biftecks alternatifs aux fruits de mer issus de la pêche durable, ainsi que de nouvelles approches des classiques populaires, tels que le petit-déjeuner sur le gril.

Voyez *Flammes et braises* comme le compagnon naturel de *Pro du fumoir*, mon livre sur le fumage des aliments, qui poursuit la démarche entamée dans mes autres ouvrages. De formidables séances de barbecue vous attendent.





## COMMENT FABRIQUER UN SACHET À FUMÉE

Voilà l'une des manières les plus efficaces et les moins chères de fumer sur un barbecue au gaz. Disposez sur la table un morceau de papier d'aluminium résistant de 30 x 45 cm (12 x 18 po), le bout le plus mince vers vous. (Si vous employez du papier d'aluminium ordinaire, doublez-le.) Déposez une poignée de copeaux de bois au centre de la moitié la plus proche de vous. (Pour une fumée rapide, ne faites pas tremper les copeaux; pour un fumage plus lent, faites-le.) Repliez l'autre moitié dessus. Repliez les côtés et le bas à quelques reprises afin de bien fermer le sachet. À l'aide d'un instrument pointu, par exemple la pointe de la sonde d'un thermomètre, pratiquez une série de trous à la surface du sachet afin de libérer la fumée.

Chauffez le barbecue à feu vif. Déposez le sachet sous la grille directement au-dessus d'un brûleur (le lève-grille, p. 24, est utile à cette fin). Quand la fumée s'élève du sachet, vous pouvez baisser le feu au besoin. Pour un maximum de saveur de fumée, mettez les aliments sur la grille directement au-dessus du sachet. Si la séance de fumage doit être longue, préparez quelques sachets à l'avance et ajoutez-les au besoin.



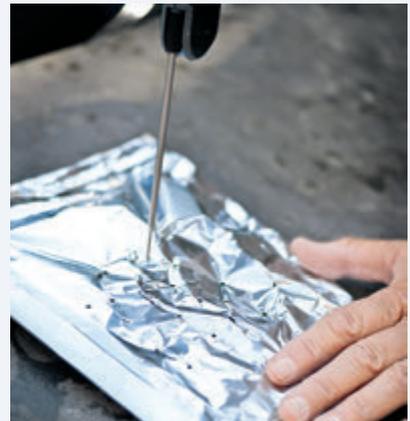
1. Formez un tas de copeaux de bois au centre de la moitié inférieure du papier d'aluminium.



2. Repliez l'autre moitié dessus afin de former un sachet rectangulaire.



3. Repliez les bords afin de bien fermer le sachet.



4. À l'aide d'un instrument pointu, percez des trous à la surface du sachet afin de libérer la fumée.



## TECHNIQUES DE FUMAGE SPÉCIALES

**S**i, la plupart du temps, on se sert de bois pour fumer les aliments, on peut employer d'autres matières pour leur conférer une saveur de fumée aromatique.



### Fumage sur planche de cèdre:

normalement, on fait tremper la planche de cèdre ou d'une autre essence de bois avant de l'utiliser, histoire d'éviter qu'elle ne prenne feu. Je vous propose de faire le contraire, c'est-à-dire de carboniser la

planche jusqu'à ce qu'elle fume avant d'ajouter les aliments, ce qui leur confèrera une légère saveur de fumée tout en étant proprement spectaculaire. (Voir la recette des figues au taleggio et au speck cuites sur planche de cèdre, p. 68, ou celle du bar rayé sur planche de cèdre et glace au miso, p. 239.)



### Fumage aux herbes et épices:

vous pouvez déposer des herbes fraîches directement sur la grille et fumer-rôtir du poisson, de la volaille et d'autres aliments dessus. Ou encore, servez-vous d'un panier à griller spécialement conçu pour les herbes. Vous

pouvez aussi jeter des herbes fraîches sur le feu ou les griller au chalumeau sur une côtelette ou un bifteck grillé. (Voir l'illustration des côtes de veau fumées au romarin, p. 137.) Quand je prépare le poulet à la créole, je jette une poignée de baies de piment de la Jamaïque dans le feu.



### Fumage au foin, à la paille, au pin ou à l'épinette:

mettez herbes, feuilles ou aiguilles sur la grille, dans un panier à griller ou dans un wok à griller directement au-dessus du feu et déposez les aliments dessus. Tandis qu'elles brûlent,

l'aliment cuit et est fumé. (Voir les moules grillées sur foin et beurre fumé au charbon de bois, p. 229.)



### Fumage à la peau de légumes:

faites griller du maïs dans son enveloppe ou des aubergines, des poivrons, des oignons, des patates douces et d'autres légumes directement sur les braises. (Voir la cuisson sur les braises, p. 37.) Tandis que la peau brûle, la fumée pénètre la chair et l'aromatise.

(Voir la recette de pois mange-tout sur braises assaisonnés de menthe fraîche, p. 273.)

# HORS-D'ŒUVRE

---

Salsa. Piments farcis. Ailes. Voilà quelques plats que les amateurs de barbecue de partout aiment servir en hors-d'œuvre. Comme on peut s'y attendre, les recettes de *Flammes et braises* sortent des sentiers battus – p. ex. les ingrédients de la salsa sont rôtis directement sur les braises, les piments farcis de crabe sont corsés à la pâte de curry rouge et les ailes de poulet en croûte de sésame sont grillées par cuisson indirecte. J'ai également ajouté des amuse-gueules qui ne font peut-être pas partie de votre répertoire – p. ex. ma variante des ailes de poulet Buffalo, des piments padrón grillés et des figues cuites sur planche avec taleggio et speck. Nous savons tous que le bacon confère de la saveur aux plats – mes dattes au bacon et au chorizo de même que mes rondelles d'oignon enveloppées de bacon et assaisonnées à la sriracha en sont la preuve. Tout cela nous rappelle qu'il n'y a pas de meilleure manière de commencer une fête que d'allumer le barbecue.

---

# SALSA CUITE SUR LES BRAISES

## POINTES DE TORTILLAS GRILLÉES À LA CIBOULETTE

**QUANTITÉ :** 625 à 750 ml  
(2 ½ à 3 tasses) de salsa,  
4 à 6 portions

**MÉTHODE :** cuisson sur  
braises

**PRÉPARATION :** 20 minutes

**CUISSON :** 10 minutes,  
+ 4 minutes pour tortillas

**ÉQUIPEMENT :** appareil au  
charbon de bois ou au bois.  
Un chef de cuisine mexicaine  
classique écraserait  
probablement les ingrédients  
dans un *molcajete*, mortier en  
pierre de lave. Vous pouvez les  
hacher à la main ou au robot  
culinaire. Le râteau de  
barbecue ou de jardin sera  
utile pour étaler uniformément  
le charbon de bois. Employez  
de préférence des morceaux  
de charbon de bois en vrac.  
Aussi: pinceau et lèche-frite.

**BIEN CHOISIR :** comme  
d'habitude, les fruits et  
légumes (de préférence bio)  
du jardin ou frais du marché  
auront meilleure saveur que les  
autres, particulièrement les  
tomates qui n'ont jamais  
séjourné au frigo.

**CONSEIL DE PRO :** je  
m'excuse auprès des amateurs  
de cuisson au gaz, mais ce plat  
n'acquerra sa pleine saveur que  
sur un barbecue au charbon de  
bois. Sur un appareil au gaz, on  
peut tenter d'approcher ce  
résultat en saisissant les  
légumes sur une plancha ultra  
chaude (voir p. 26).

La salsa est l'élément vital de la cuisine mexicaine. Ici, ses ingrédients sont cuits sur les braises, ce qui lui confère une saveur de fumée persistante qu'on ne peut pas obtenir avec la cuisson ordinaire au barbecue. Les gens sont toujours estomaqués à la vue des tomates, des oignons et des jalapeños grillant directement sur les braises.

### INGRÉDIENTS

1 oignon moyen coupé en 2  
sur la longueur

1 piment poblano

8 tomates italiennes

3 gros jalapeños

3 citrons verts coupés en 2

1 piment chipotle en conserve, émincé,  
+ 1 c. à café du liquide de conserve  
(facultatifs; ils contribuent à la  
saveur de fumée)

20 g (½ tasse) de coriandre fraîche  
hachée

Gros sel (de mer ou casher) et poivre  
noir fraîchement moulu

Pointes de tortillas grillées  
à la ciboulette (recette p. 62)

**1.** Allumer le charbon de bois ou les morceaux de bois dans la cheminée d'allumage. Quand les braises sont rouges, les jeter dans le fond du barbecue et les étaler uniformément au râteau.

**2.** Cuire l'oignon, le poblano, les tomates, les jalapeños et les moitiés de citron vert directement sur les braises jusqu'à ce que la peau soit carbonisée, soit de 3 à 5 minutes par côté (6 à 10 minutes en tout) pour l'oignon, 1 ou 2 minutes par côté (3 à 6 minutes en tout) pour le poblano et les tomates, 1 ou 2 minutes (2 à 4 minutes en tout) pour les jalapeños et les citrons verts. Retourner les légumes à l'aide d'une

pince à long manche afin que leur cuisson soit uniforme. Les laisser refroidir dans une lèche-frite en aluminium.

**3.** À l'aide d'un pinceau, éliminer la cendre qui s'est déposée sur les légumes. En grattant, enlever les graines des jalapeños (sauf si on désire une salsa très épicée). En grattant, enlever la peau brûlée du poblano, puis les graines et le cœur. Inutile d'enlever toutes les parties noircies de la peau: quelques taches noires ajouteront couleur et saveur.

**4.** Couper les légumes en morceaux de 3 cm (1 po), puis les réduire en purée



**1.** Verser l'huile dans une sauteuse et la chauffer à feu moyen. En remuant souvent, faire dorer le bacon, l'oignon, l'ail et l'origan 4 ou 5 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

**2.** Ajouter les tomates et le basilic et, en remuant à l'occasion, laisser mijoter de 6 à 10 minutes ou jusqu'à ce que la sauce épaississe et prenne une riche saveur. Saler et poivrer au goût et, si désiré, ajouter le sucre.

# PIZZA GRILLÉE

## À LA POMME DE TERRE, AU BROCCOLINI ET À LA SAUCISSE

**QUANTITÉ :** 2 pizzas de 30 cm (12 po)

**MÉTHODE :** cuisson directe

**PRÉPARATION :** 15 minutes

**CUISSON :** 6 à 9 minutes

**ÉQUIPEMENT :** appareil au charbon de bois ou au gaz ; pince et spatule large pour retourner la pizza.

**BIEN CHOISIR :** saucisse à l'italienne douce ou piquante, provenant de préférence d'un saucissier artisanal.

**CONSEIL DE PRO :** on peut cuire cette pizza sur une pierre comme dans la recette précédente, de la même manière que cette dernière peut être grillée en cuisson directe. (Si c'est le cas, ne mettez les garnitures que quand vous aurez grillé un côté du fond et l'aurez retourné.)

**P**articulièrement savoureuse, la pizza grillée sur une pierre a toutefois le même aspect que celle qui a cuit au four. En revanche, celle qu'on fait cuire directement sur la grille du barbecue est différente en termes de technique, de consistance et de saveur. Si elle est cuite selon les règles, la pâte bouillonne, cloque et produit un fond fumé aussi croustillant dessous que dessus. La cuisson directe exige aussi une préparation différente. Contrairement à la pizza ordinaire, on étire la pâte dans l'huile plutôt que dans la farine. On la cuit seule sur un côté, puis on ajoute les garnitures, dans l'ordre inverse, c'est-à-dire le fromage d'abord (qui fondra sur la pâte chaude), les garnitures cuites et, enfin, la sauce. On règle aussi le barbecue de manière différente, soit en chauffant une zone à feu moyen-vif afin de saisir la pâte, et une autre à feu doux afin que le fond reste chaud tandis qu'on ajoute les garnitures. Cela paraît beaucoup plus complexe que ça ne l'est en réalité. Et tant qu'à faire dans l'inusité, je vous propose une garniture à base de pommes de terre, de brocolini et de saucisse à l'italienne.



# FILETS MIGNONS MARINÉS À SEC

## CRÈME AUX ANCHOIS OU SAUCE AU JUS

**QUANTITÉ :** 4 portions

**MÉTHODE :** cuisson directe

**PRÉPARATION :** 1 heure de salaison à sec, + 10 minutes pour la sauce

**CUISSON :** 8 à 10 minutes

**ÉQUIPEMENT :** appareil au charbon de bois, au bois ou au gaz; 2 morceaux de bois dur ou 250 ml (1 tasse) de copeaux de bois non trempés (facultatif), petite casserole, grille en métal posée sur une plaque de four, planche à découper avec puits ou rigole.

**BIEN CHOISIR :** voir remarques sur l'achat de bifteck, p. 120.

**CONSEIL DE PRO :** la salaison à sec permet de rehausser la saveur plutôt douce du filet mignon. On le sale généreusement 1 heure à l'avance. Le sel fait sortir le jus de la viande et s'y mélange, formant une saumure qui est partiellement réabsorbée par la viande. Saveur et succulence additionnelles en résultent.

Je préfère les coupes de viande plus grasses, comme le faux-filet et le contrefilet. Cependant, le filet mignon a ses partisans, qui apprécient sa tendreté (on peut le couper à la fourchette) et sa saveur douce, la plus douce en fait de toutes les coupes de bœuf. En le marinant à sec, on obtient le meilleur des deux mondes : la tendreté et une saveur prononcée. Pour la sauce, vous avez le choix : la crème d'anchois ou la sauce au jus. On prépare cette dernière directement sur la planche à découper en mélangeant le jus de la viande et des herbes aromatiques.

### INGRÉDIENTS

4 filets mignons (de 180 à 240 g/  
6 à 8 oz chacun et d'au moins  
5 cm/2 po d'épaisseur)

Gros sel (de mer ou casher)

Huile végétale pour graisser la grille

125 ml (½ tasse) de grains de poivre  
noir concassés, dans un bol peu  
profond

Crème aux anchois (recette p. 122) ou  
sauce au jus (recette p. 123)

1. Disposer les filets dans un plat de cuisson et saler généreusement les 2 côtés. (Truc: saupoudrer le sel à 15 cm/6 po de hauteur afin de bien le distribuer.) Sans couvrir, laisser mariner à sec 1 heure au réfrigérateur, en les retournant une fois.
2. Régler le barbecue pour la cuisson directe et le chauffer à feu moyen-vif. Brosser ou gratter la grille et la graisser.
3. Enrober les 2 faces des filets de poivre concassé. Les faire griller 1 ½ minute, puis les tourner d'un quart de tour pour les noircir de marques en damier. Quand le dessous

grésille et est doré (il se peut que quelques gouttes de sang se forment à la surface), les retourner et faire griller l'autre face de la même manière. Les griller également sur les côtés pour exposer à la chaleur toutes les parties.

4. Cuisson, viande saignante : 3 minutes par face (49 à 52 °C/ 120 à 125 °F); viande mi-saignante : 4 minutes par face (55 à 57 °C/ 130 à 135 °F); à point : 5 minutes par face (60 à 63 °C/140 à 145 °F). Vérifier la cuisson en insérant un thermomètre à lecture rapide dans le côté ou faire le test de la pression du doigt (voir p. 50 et 52).

Filets avec sauce au jus.



damier, les griller jusqu'à ce qu'ils grésillent et qu'ils soient dorés et aient atteint le degré de cuisson désiré. Cuisson, viande saignante : 2 minutes par côté (49 à 52 °C/120 à 125 °F); viande mi-saignante : 3 minutes par côté (54 à 57 °C/130 à 135 °F). Vérifier la cuisson en insérant un thermomètre à lecture instantanée dans le côté du bifteck ou faire le test de la pression du doigt (p. 50 et 52).

**6.** Laisser reposer le bifteck 1 ou 2 minutes sur une planche à découper. Entre-temps, réchauffer la sauce à la moutarde, au besoin. Couper les biftecks en diagonale en tranches de 1,5 cm (½ po) d'épaisseur et les déposer dans des assiettes. Arroser de sauce à la moutarde, parsemer de ciboulette, si désiré, et servir.

## ALOYAU GROS FILET SUR BRAISES HACHIS DE POIVRONS

**E**n 1953, un général américain reconverti en politicien était élu 34<sup>e</sup> président des États-Unis. S'il est question de Dwight D. Eisenhower dans ces pages, ce n'est pas en raison de son leadership ou de son génie militaire, mais pour la méthode singulière de cuisson au barbecue qu'il a introduite à la Maison-Blanche. « Il frotte le bifteck (une pièce de surlonge de 4 po) avec de l'huile et de l'ail », écrivait un reporter du *Miami Daily News*, un certain M. Byres, « puis sous les regards horrifiés des convives, jette avec désinvolture le bifteck sur les braises brûlantes ». Ainsi est né ce que j'appelle « le bifteck de l'homme des cavernes ». (On cuisait certainement les biftecks ainsi à l'époque préhistorique, chose qu'on n'a jamais cessé de faire depuis.) La cuisson sur les braises entraîne la formation d'une croûte splendide et d'une saveur de fumée prononcée. Pour terminer, vous le couvrirez d'un hachis de piment poblano et de poivron vert, également cuits sur les braises.

**QUANTITÉ :** 2 portions ; à multiplier à volonté

**MÉTHODE :** cuisson sur les braises

**PRÉPARATION :** 15 minutes

**CUISSON :** 6 à 12 minutes

**ÉQUIPEMENT :** toutes mes excuses à ceux qui cuisinent au gaz, mais ce plat exige un barbecue au charbon de bois. Vous trouverez tout de même une variante intéressante à la plancha à la fin de la recette. Optez pour le charbon de bois naturel en vrac et non pour les briquettes. Autres : râteau pour barbecue, papier journal pour éventer les braises, pince à long manche, gants pour barbecue robustes et poêle en fonte de 25 cm (10 po).





# POULET GRILLÉ À LA PÉRUVIENNE

## SALSA VERDE CRÉMEUSE

Ce poulet est l'une des merveilles de l'univers de la volaille : peau croustillante, chair moelleuse et tendre, le tout largement parfumé à l'ail et au cumin, fortement épicé à l'aji amarillo (piment jaune) et tempéré par la sauce à la pâte de huacatay (tagète des décombres). En d'autres mots, c'est l'un des plats de poulet les plus appréciés sur la planète barbecue. Il possède même son jour sur le calendrier péruvien : le 21 juillet. Chose étonnante, c'est à un fermier suisse que nous le devons. Roger Schuler, qui possédait une ferme près de Lima, était sur le point de faire faillite quand, en désespoir de cause, il a monté quelques tables à sa ferme et invité les travailleurs du coin à venir consommer du poulet « à volonté » pour 5 soles (environ 1,95 \$). Aujourd'hui, Granja Azul (la Ferme bleue) peut accueillir 450 convives ; le poulet est toujours servi « à volonté », mais au prix de 55 soles (environ 21,50 \$ CAD). Ça en vaut la peine.

### INGRÉDIENTS

#### MARINADE

4 gousses d'ail hachées grossièrement  
2 c. à café de gros sel (de mer ou casher)  
2 c. à café de pimentón (paprika fumé espagnol) ou de paprika doux  
1 ½ c. à café de cumin moulu  
1 c. à café de poivre noir fraîchement moulu  
1 à 2 c. à soupe de pâte d'aji amarillo (voir Bien choisir) ou 1 c. à soupe de paprika fort

1 c. à soupe de pâte de huacatay ou de menthe fraîche hachée finement  
3 c. à soupe de jus de citron vert frais  
2 c. à soupe d'huile d'olive vierge extra, + 1 ou 2 c. à soupe pour arroser

#### POULET

1 poulet entier, de préférence bio (1,5 à 1,8 kg/3 ½ à 4 lb)  
Huile végétale pour graisser la grille  
Salsa verde crémeuse (recette p. 201)

**1.** Marinade : écraser l'ail et le sel au mortier ou dans un bol à l'aide d'une cuiller en bois. Ajouter le pimentón, le cumin, le poivre, la pâte d'aji amarillo, la pâte de huacatay, le jus de citron vert et l'huile d'olive. (Ou réduire les

ingrédients en purée au mélangeur ou dans un robot culinaire équipé d'un petit récipient.) Réserver.

**2.** Retirer les abats et les gros morceaux de gras de l'intérieur du

**QUANTITÉ :** 2 à 4 portions ; à multiplier à volonté

**MÉTHODE :** cuisson indirecte

**PRÉPARATION :** 15 minutes pour la marinade et le poulet, + 3 à 5 heures pour mariner

**CUISSON :** environ 40 minutes

**ÉQUIPEMENT :** appareil au charbon de bois ou au gaz ; ciseaux de cuisine ou pour volaille, thermomètre à lecture instantanée.

**BIEN CHOISIR :** pour être authentique, ce plat exige 2 aromates péruviens : l'aji amarillo (piment jaune légèrement piquant) et le huacatay (plante de la famille des œillets d'Inde, ou tagète, à la saveur d'herbe mentholée). Pas de panique : vous pouvez commander ces spécialités sur Amazon ou vous les procurer dans une épicerie péruvienne. À défaut, remplacez le piment par du paprika piquant et le tagète par de la menthe verte ou poivrée.



**4.** Enduire légèrement les épis de préparation à la mayonnaise. Les placer sur la grille de sorte que les enveloppes dépassent du bord du barbecue ou soient à l'écart des flammes, ou glisser dessous une feuille de papier d'aluminium pliée en 3. Griller les épis 2 ou 3 minutes par côté, de 8 à 12 minutes en tout, ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés ; les retourner souvent pour assurer une cuisson uniforme. Les enduire de mayonnaise en cours de cuisson.

**5.** Quand les épis sont dorés, les enduire une dernière fois de mayonnaise, puis les déposer sur une plaque de cuisson. Les parsemer de la quasi-totalité de la noix de coco, en appuyant avec les doigts pour la faire adhérer au maïs. Remettre les épis sur le feu et les parsemer du reste de noix de coco. Quand celle-ci est légèrement grillée, déposer les épis dans une assiette et servir.

**CONSEIL DE PRO :** dans le débat qui oppose ceux qui grillent le maïs dans son enveloppe et ceux qui le grillent sans, mon opinion est : faites-le griller sans, car cela permet aux sucres de caraméliser. Quand on laisse l'enveloppe, l'épi cuit à la vapeur. Je n'enlève pas entièrement l'enveloppe, je la laisse fixée à la base de l'épi et je la ficelle afin de former un manche qui facilitera la manipulation. On place le papier d'aluminium sous ce manche afin de le protéger du feu.



Grillez le maïs directement sur le feu, en veillant à ce que les enveloppes dépassent du barbecue. Ou glissez une feuille de papier d'aluminium pliée dessous afin de les protéger des flammes.



Vous pouvez parsemer le maïs de noix de coco râpée quand il cuit, ou déposer les épis sur une plaque de cuisson, les parsemer de noix de coco et les remettre à griller.



La cuisson au feu de bois confère au maïs une riche saveur de fumée.

# INDEX

Remarque : les chiffres en italique renvoient aux pages des photographies.

## A

Absinthe, beurre à l', 235

### Accessoires

- allume-feu électrique, 25
- boîtes-fumeurs à mettre sur la grille, 26
- cheminée d'allumage, 25
- cloche alimentaire en nylon, 28
- extincteur, 28
- flacon pulvérisateur, 29
- four à pizza, 26-27
- gants pour barbecue, 24-25
- grille à rainures surélevées, 27
- injecteur, 29
- interrupteur automatique de gaz, 26
- jauge à gaz, 26
- lampe pour barbecue, 24
- lavette pour barbecue, 29
- lèchefrite en papier d'aluminium, 25
- lève-grille, 25
- nettoyant pour barbecue, 28
- panier à charbon de bois, 26
- paniers à griller, 25
- paniers latéraux, 25
- pelle à charbon de bois, 25
- pelle à pizza, 26

- Pierre à pizza, 26
- pinceau, 24
- plancha, 26
- planches à découper à code couleurs, 28
- poubelle en métal avec couvercle étanche, 25
- râteau de jardin ou de cendres (barbecue), 25
- régulateur de tirage, 25-26
- rôtissoire, 28
- seau de sable ou boîte de sel casher, 28
- spatule, 24
- tapis pour barbecue, 28
- thermomètres, 27

### Accessoires pour barbecue au gaz, 26

### Accessoires pour les grillades

- spécialisées, 26-28

### Agneau

- biftecks d'agneau grillés, chimichurri à la menthe, 174
- brochettes à la nord-africaine, 176-179, 177
- brochettes à la nord-africaine, mayonnaise à la harissa, 176-179, 177
- burgers d', au yogourt et à l'aneth, 186-187
- épaule d', à l'asiatique, 170-171
- gigot d', assaisonnements au tandour, 168-170, 169

- insertion du thermomètre dans, 51

- petits burgers d', aux saveurs asiatiques, 172, 173
- température de cuisson interne, 52

### Aiguilles d'épinière

- fumage avec, 34
- grillage avec, 41

### Aiguilles de pin pour griller, 41

- pour fumer les aliments, 34

### Ail

- bruschetta à la mode toscane, 78, 79
- pain à l', grillé à la mode texane, 82-83

### Ailes de poulet à la vietnamienne, 73

### Aioli au citron grillé, 255

### Allume-feu électrique, 25

### Aloyau gros filet sur braises, hachis de poivrons, 125-128, 126

### Aluminium, lèchefrite en papier d', 24

### Ananas

- brochettes de porc, d'ananas et de jalapeño, 161-162
- salade d', et de crevettes grillés aux arômes du Vietnam, 106-108, 107

### Anchois, crème aux, 122

### Anneau de rôtissoire, 28

### Apéritifs. Voir Hors-d'œuvre

### Arachide

- ailes de poulet à la vietnamienne, 73

bouchées de porc à la citronnelle, 163-165, 164  
chou frisé grillé à la thaïlandaise, 266-268, 267  
pois mange-tout sur braises, relevées de menthe fraîche, 273  
salade d'ananas et de crevettes grillés aux arômes du Vietnam, 106-108, 107  
Artichauts grillés à la ciboulette, aïoli au citron grillé, 252-255, 253  
Asado, barbecue de type, 16  
Asperges et maïs grillés, salade d', vinaigrette au citron grillé, 109-111, 110  
Assaisonner les aliments, 28-29  
Astuces de grilleur  
accélérer un feu de charbon de bois ou de bois, 45  
achat de charbon de bois en morceaux, 20  
acheter barbecue au charbon de bois pour saveur de fumée, 32  
conserver le charbon de bois, 19  
conserver le charbon de bois intact dans le barbecue, 45  
conserver les bouteilles de propane, 21  
couvrir ses mains lors de la manipulation du charbon de bois, 19  
cuire à la broche sans brûleur à rôtir, 35  
employer une assiette pour la viande crue et pour la cuite, 54  
enlever au râteau les braises d'un appareil au charbon de bois, 45  
éviter le prétendu charbon de bois en vrac aux angles carrés et aux bords bien droits, 19

éviter les bois tendres pour la cuisson au barbecue, 22  
éviter les retours de flamme dans un barbecue de type kamado, 16  
éviter que la grille rouille ou que les aliments y attachent, 57  
faire tremper les copeaux de bois pour produire de la fumée, 44  
garder une bouteille de propane de rechange, 21  
griller ou saisir les aliments sur un barbecue aux granulés, 17  
huile pour nettoyer la grille, 47  
insérer la sonde du thermomètre dans les aliments, 27  
jeter les braises dans la boîte à feu, 42  
laisser reposer les gros morceaux de viande, 48  
manipuler les saveurs de la fumée de bois, 31  
ne pas surcharger la grille de l'appareil, 48  
nettoyer la grille avec de l'eau salée, 47  
opter pour le chêne pour la cuisson au barbecue, 22  
ouvrir un sac de charbon de bois, 19  
passer les sauces à injecter, 29  
règle de la paume de la main pour ouverture ou fermeture du couvercle, 30  
retourner la viande à l'aide d'une fourchette à griller, 25  
se brancher sur le réservoir de propane de la maison, 21  
transport des bouteilles de propane, 21  
Aubergine, dans salade de légumes cuits sur braises (escalivada), 97-98  
Aulne, bois d', 23

Automatique, interrupteur de gaz, 26  
Avocat, tartine au piment fort et à l', 85

## B

Bacon  
choux de Bruxelles à la mode de Buffalo, 69-70  
dattes farcies de chorizo et grillées, 63  
« filets mignons » de thon blanc et sauce crémeuse au poivre, 237-239, 238  
pain à l'ail grillé à la mode texane, 82-83  
piments farcis au crabe à la pâte de curry rouge, 64, 65  
pour huiler la grille, 49  
rondelles d'oignon grillées au, 73-74, 75  
salade BLT grillée, 102-103  
sauce barbecue red eye, 135  
sauce tomate, 89-90  
truite grillée au, salade de fenouil, 248-249  
wok de champignons, aux herbes et au parmigiano reggiano, 268-269  
Badigeonner, pinceau à, 24  
Baies  
courge sur plaque de sel, farce de riz sauvage, de canneberges et de pacanes, 274, 275-276  
Barbecue  
accessoires à garder près du barbecue, 48  
allumer l'appareil, 42-44  
centimètres carrés de surface de cuisson, 18  
choix du, 14-18  
cuire les aliments au degré de cuisson désiré, 50-52

- déposer les aliments sur la grille, 47-50
- empêcher les aliments d'attacher à la grille, 49
- entretenir l'appareil, 56-57
- feux majeurs, 50
- huiler ou graisser l'appareil, 49
- le placer dans un endroit ouvert et bien aéré, 54, 55
- nettoyage du, 47, 56-57
- préparer la grille, 47
- réalimenter en combustible, 46
- règles de sécurité, 54-55
- réguler la température, 44-46
- températures de base, 46
- vérifier la température du, 45-46
- Voir aussi* Barbecue au charbon de bois, Barbecue au gaz
- Barbecue à granulés, 16-17
- cuisson indirecte au, 31
- fumage des aliments au, 35
- Barbecue à infrarouges, 16
- Barbecue à plancha/sur socle, 18
- figes au taleggio et au speck sur planche de cèdre, 68-69
- Barbecue au bois
- allumage, 44
- barbecue aux granulés, 16-17
- de type asado, 16
- méthode au charbon de bois, 44
- méthode de la cabane de rondins, 44
- méthode du tipi, 44
- Barbecue au charbon de bois
- à chargement frontal, 14
- allumer le, 42-43
- barbecue sur pieds, 14
- cuisson à la broche sur, 35-36
- cuisson au bois dans, 43
- cuisson directe sur, 31, 44-45
- cuisson indirecte sur, 31-32, 45
- de type kamado (céramique), 14, 16
- de type kettle, 14
- emplacement dans un endroit ouvert et bien aéré, 54
- fumage des aliments au, 31-32
- hibachi, 14
- nettoyage et entretien, programme de, 56-57
- règles de sécurité, 54-55
- retirer les cendres et les déposer dans une poubelle, 55
- types de, 14, 16
- Voir aussi les types spécifiques*
- Barbecue au gaz
- à propos du, 16
- achat, 15
- ajouter saveur de fumée, 32
- allumage, 43
- cuire à la broche sur, 35
- cuisson directe sur, 32
- cuisson indirecte sur, 30, 32
- feux dans, 50
- fumer des aliments sur, 32
- programme de nettoyage et d'entretien, 56
- règles de sécurité, 54-55
- sachet à fumer pour, 33
- Voir aussi types spécifiques*
- Barbecue électrique, 18
- Barbecue-fumoir, 18
- Barbecue hybride, 17
- Barbecue sur pieds, 14
- Barbecue vertical rond (ou barbecue bidon)
- à propos de, 17-18
- comment l'allumer, 42-43
- Barbecues de spécialité
- à plancha/sur socle, 18
- barbecue-fumoir, 18
- barbecue-rôtissoire, 18
- tandour, 18
- vertical rond, 17-18
- Bar rayé sur planche de cèdre, glacé au miso, 239-240, 241
- Basilic
- crevettes grillées et salmoriglio, 233
- salade d'ananas et de crevettes grillées aux arômes du Vietnam 106-108, 107
- salsa à la méditerranéenne, 203
- Betteraves rôties sur braises, salade de, sauce à la crème sure et à l'aneth, 101-102
- Beurre
- à l'absinthe, 235
- au cari, à badigeonner, 261
- au pimentón, 232
- fumé, 230
- incendiaire, 70
- Beurre incendiaire, 70
- Bière, pâte à pizza au miel et à la, 86-87
- Bifteck (bœuf)
- aloyau gros filet sur braises, hachis de poivrons, 125-128, 126
- côte tomahawk en cuisson inversée, beurre au bleu, 115-116
- d'onglet, sauce à la moutarde et à l'oignon caramélisé, 124-125
- le bifteck d'aloyau du débutant (ou comment faire griller un bifteck à la perfection), 114-115
- Biftecks d'agneau grillés, chimichurri à la menthe, 174
- Biftecks de tofu, sauce barbecue à la coréenne, 276-277
- Biftecks tomahawk en cuisson inversé, beurre au bleu, 115-116
- Binchotan, charbon de bois, 20
- BLT grillée, 102-103
- d'ananas et de crevettes grillés aux arômes du Vietnam, 106-108, 107
- de pommes de terre à la péruvienne, 104-105
- quartiers de laitue, sauce au bleu fumé, 195-196, 197
- salade de pastèque grillée, roquette et queso fresco, 99-101, 100
- salmoriglio, crevettes grillées et, 233

## Bœuf

aloyau gros filet sur braises, hachis de poivrons, 125-128, 126

biftecks d'onglet, sauce à la moutarde et à l'oignon caramélisé, 124-125

brochettes à la bool kogi, 136-137

certifié tendre, 118

côte tomahawk en cuisson inversée, beurre au bleu, 115-116

côtes courtes de bœuf en croûte de café, sauce barbecue red eye, 133-135

de catégorie AA, 118

de catégorie AAA, 118

filet entier farci de poblanos, d'oignons et de provolone grillés (bœuf au fromage à la Raichlen), 132-133

filets mignons marinés à sec, crème aux anchois ou sauce au jus, 120-123, 121

haché, diverses qualités de, 184

haché, maigre et extra-maigre, 184

hérisson, hot dog, 190-191

insertion du thermomètre dans, 51

le bifteck d'aloyau du débutant (ou comment faire griller un bifteck à la perfection), 114-115

longe de porc à la Reuben, 147-149, 148

myoglobine, à propos de la, 119

nourri à l'herbe, 118

nourri au grain, 118

pour graisser la grille, 49

primé, 118

rôti de côtes à la broche, crème au raifort, 128-130, 131

température de cuisson interne, 52, 117

très tendre, 118

triple burger, 182-184, 183

vieilli à sec, 118

vieilli sous vide, 118

wagyu, 119

*Voir aussi* Veau

Bœuf au fromage à la Raichlen, filet de boeuf entier farci de poblanos, d'oignons et de provolone grillés, 132-133

## Bois

aulne, 23

bûches, 22

caryer et pacanier, 23

cerisier, 23

chêne, 23

essences employées pour le grillage, 22, 23

granulés de, 22

hêtre, 23

hickory, 23

morceaux de, 22

pommier, 23

pour aromatiser les aliments, 21

prosopis, 23

trempage, 44

Bois, briquettes parsemées de, 20

Bois de cerisier, 23

Boîte-fumoir sous la grille, 26

Boîte-fumoir sur la grille, 26

Bool kogi, brochettes de boeuf à la, 136-137

## Bourbon

blanc de dinde fumé au bourbon, 217-218

Braises, cuisson sur les, 37

Braises, langouste (ou homard), beurre à l'absinthe, cuisson sur, 234, 235-236

Braises, pointes de tortillas grillées à la ciboulette, salsa cuite sur les, 60-62, 61

Braises, pois mange-tout sur les, relevés de menthe fraîche, 273

Braises, salade de betteraves rôties sur les, sauce à la crème sure et à l'aneth, 101-102

Braises, salade de légumes cuits sur les, (escalivada), 97-98

Braises, sauce aigre-douce incendiaire, chou sur les, 255-257, 256

Briquettes auto-allumantes, 30

Briquettes «naturelles» ou exemptes de pétrole, 20

## Brochettes

à la nord-africaine, mayonnaise à la harissa, 176-179, 177

bouchées de porc à la citronnelle, 163-165, 164

crevettes grillées et salmoriglio, 233

de bœuf à la bool kogi, 136-137

de porc, ananas et jalapeño, 161-162

pintxos aux crevettes, beurre au pimentón, 231-232

Brochettes de porc, d'ananas et de jalapeño, 161-162

## Bruschetta

à l'orange et aux olives, 79, 81-82

à la mode toscane, 78, 79

à la tomate et à la menthe, 79, 80

pain catalan à la tomate, 79, 80-81

Bruxelles, choux de, à la mode de Buffalo, 69-70

BTU, 17

Burger, à propos, 184

## Burgers

à l'italienne, avec prosciutto croustillant, radicchio grillé et gorgonzola, 185-186

d'agneau au yogourt et à l'aneth, 186-187

insérer le thermomètre dans les, 51

triple burger, 182-184, 183

Burgers au fromage fondu à l'italienne avec prosciutto croustillant, radicchio grillé et gorgonzola, 185-186