



**LE BOUCAN**

BOUCHERIE & TRAITEUR

---

**LE BARBECUE  
C'EST  
PLUS QU'UN  
SHOW DE  
BOUCANE !**

---

**MARIE-CHRISTINE LEBLANC**

Photos par Melany Bernier

## LES BOUCANTEURS

### PHILIPPE GOULET

Entrepreneur depuis plus de 15 ans, Phil est un visionnaire polyvalent. Soucieux du travail bien fait et des chiffres, c'est un homme d'action qui aime être au cœur des décisions. Son naturel communicatif et son sens de l'humour contagieux ne laissent personne indifférent. C'est aussi le roi des cuissons. S'il vous reçoit un jour, il vous servira sans doute ses fameuses planches de dégustation qui rassemblent différentes coupes de viandes, toujours cuites à la perfection. C'est un gars de la vieille école, jamais besoin de thermomètre, tout se décide au toucher. Comme il le dit si bien, «l'humanité a commencé à se développer avec son premier barbecue»!

### FRÉDÉRIK LÉGARÉ

Fred est un vrai passionné de l'industrie de la viande et un travailleur acharné. Il est le gestionnaire principal des activités alimentaires et de la gestion journalière du Boucan. Après un passage dans le monde du tourisme et de l'éducation spécialisée, un changement de carrière s'imposait (ou d'habitudes de vie, c'est selon). Boucher de formation et surtout boucher par choix, il transmet sa passion à ses employés et, bien sûr, à ses clients qui apprécient sa façon bien à lui de vulgariser le monde de la boucherie et ses techniques. Pour lui, le barbecue, c'est rassembleur, convivial et ça sent bon. Rien ne bat son steak sur le barbecue, mais sa blonde vous dirait de garder la bouteille de rhum loin de lui.



### GUILLAUME COUTURE

Spécialiste du marketing et des communications, Guillaume est un entrepreneur dans l'âme. En affaire depuis plus de dix ans, il a fait ses classes dans l'industrie du show-business et du divertissement, pour finalement choisir la voie de l'alimentation. Il continue ainsi d'exprimer sa créativité et son amour des communications, tout en s'assurant d'une certaine stabilité qui lui permet de joindre la vie d'entrepreneur à celle de papa et de conjoint présent. Il aime créer et rendre les marques vivantes. Avec Le Boucan, il a confiance que l'avenir sera aussi bon qu'un *ribeye* bien saisi sur le charbon ardent!



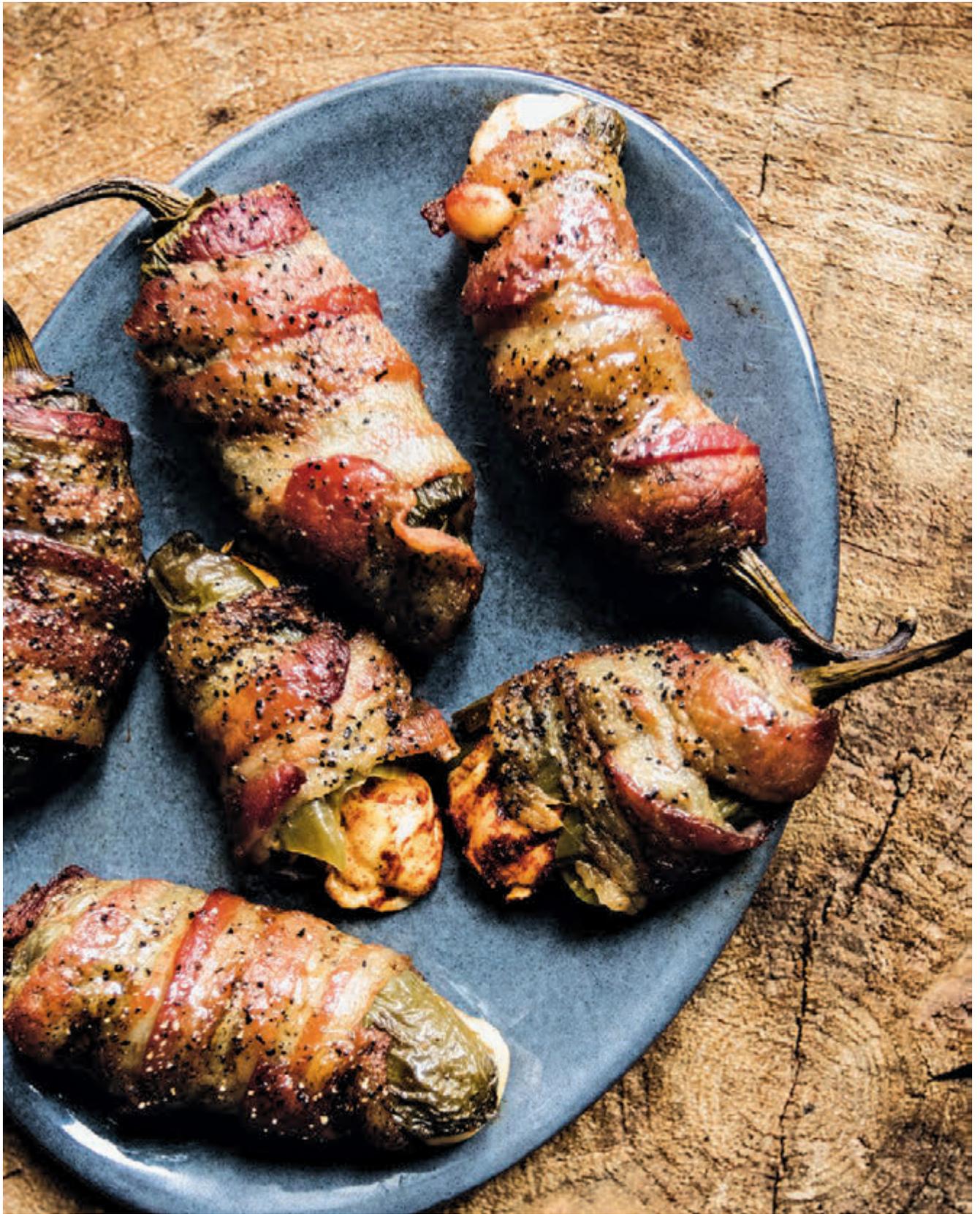
# L'abc du Boucanteur

LE CHARBON DE BOIS \_ P. 16

LE LEXIQUE DU BARBECUE \_ P. 20

LES CONSEILS DE FRED, NOTRE BOUCHER \_ P. 24







ÉQUIPEMENT – BARBECUE AU CHARBON  
DE TYPE KETTLE – CHEMINÉE D'ALLUMAGE  
– CHARBON DE BOIS

# JALAPEÑOS POPPERS



QUANTITÉ  
4 portions et plus



MÉTHODE  
cuisson en 3 zones



PRÉPARATION 15 minutes  
CUISSON 40 minutes

- \_ 12 PIMENTS JALAPEÑOS
- \_ ½ LB (250 G) DE FROMAGE EN GRAINS
- \_ 2 C. À SOUPE DE RUB PIQUANT  
(VOIR PAGE 207)
- \_ 12 TRANCHES DE BACON
- \_ POIVRE

## POUR SERVIR

- \_ SAUCE RANCH, AU GOÛT  
(VOIR PAGE 143)

1. Préparer le barbecue en 3 zones et le chauffer à 375 °F (190 °C).
2. Faire une incision sur toute la longueur des piments et retirer les graines et la membrane blanche. Réserver.
3. Dans un bol, mélanger le fromage en grains avec le rub piquant. Farcir les piments du mélange.
4. Enrouler une tranche de bacon autour de chaque piment en prenant soin de recouvrir l'incision. Poivrer.
5. Cuire les piments dans la zone de cuisson indirecte pendant 40 minutes ou jusqu'à ce que le bacon soit bien cuit.
6. Servir avec de la sauce ranch, au goût.

---

**COMME DAVID N'AIME PAS LE FROMAGE À LA CRÈME,  
ON A RÉINVENTÉ CE CLASSIQUE AMÉRICAIN À LA QUÉBÉCOISE  
AVEC NOTRE FAMEUX FROMAGE QUI FAIT « SQUICK ».**

# GUACAMOLE À LA PHIL

32

B



QUANTITÉ  
4 portions et plus



PRÉPARATION  
15 minutes

- \_ 4 AVOCATS BIEN MÛRS
- \_ 1 BOTTE DE CORIANDRE, HACHÉE
- \_ 2 PETITES GOUSSES D'AIL, HACHÉES  
FINEMENT
- \_ 2 C. À THÉ DE SEL
- \_ POIVRE AU GOÛT
- \_ QUELQUES GOUTTES DE SAUCE  
PIQUANTE (DE TYPE TABASCO)
- \_ LE JUS DE 1 ½ LIME

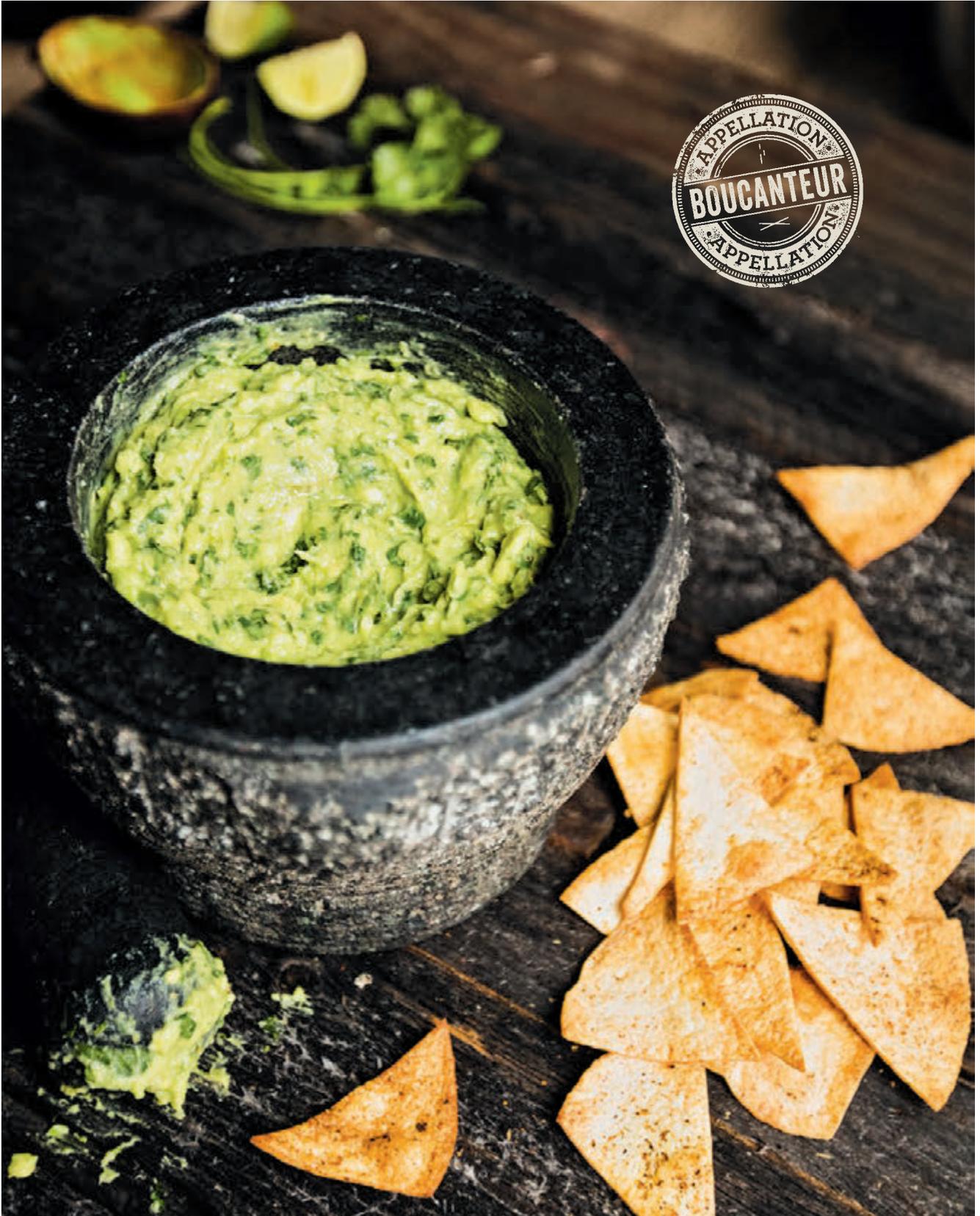
## POUR SERVIR

- \_ CHIPS DE PITA (OU AUTRES)

1. Retirer la chair des avocats et l'écraser dans un bol à l'aide d'une fourchette.
2. Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger.
3. Savourer avec des chips de pita.

---

**COMME DIRAIT PHIL, DE LA CORIANDRE,  
IL N'Y EN A JAMAIS TROP DANS LE GUACAMOLE.**





ÉQUIPEMENT – BARBECUE AU CHARBON  
DE TYPE KETTLE – CHEMINÉE D'ALLUMAGE  
– CHARBON DE BOIS – THERMOMÈTRE  
À CUISSON À LECTURE INSTANTANÉE

# SAUCETTE DE SAUMON BARBECUE



QUANTITÉ  
4 portions et plus



MÉTHODE  
cuisson en 3 zones



PRÉPARATION 15 minutes  
CUISSON 30 minutes

- \_ 1 LB (450 G) DE SAUMON AVEC LA PEAU
- \_ 1 ½ C. À SOUPE DE SIROP D'ÉRABLE
- \_ 1 C. À SOUPE D'HUILE D'OLIVE
- \_ 1 BLANC DE POIREAU HACHÉ
- \_ ½ TASSE (125 ML) DE FROMAGE MASCARPONE
- \_ 1 C. À THÉ D'ESTRAGON FRAIS, HACHÉ
- \_ 1 C. À THÉ DE BASILIC FRAIS, HACHÉ
- \_ 2 BRINS D'ANETH CISELÉS
- \_ 1 ½ C. À SOUPE DE POIVRE ROSE CONCASSÉ
- \_ SEL ET POIVRE

## POUR SERVIR

- \_ 1 BAGUETTE EN MORCEAUX

- 1.** Préparer le barbecue en 3 zones et le chauffer à 375 °F (190 °C).
- 2.** Saler et poivrer le saumon, et le badigeonner de sirop d'érable. Cuire le poisson, peau vers le bas, dans la zone tampon jusqu'à l'obtention d'une température interne de 150 °F (65 °C).
- 3.** Retirer le saumon du barbecue et le laisser refroidir au frigo pendant 30 minutes. Lorsque le poisson est froid, retirer la peau et réserver la chair.
- 4.** Dans un poêlon, à feu moyen, chauffer l'huile d'olive et faire suer le poireau sans le laisser colorer. Saler et poivrer, au goût, et réserver au frigo.
- 5.** Au robot culinaire ou au mélangeur, mixer la chair du saumon, le poireau refroidi, le fromage mascarpone, l'estragon et le basilic jusqu'à consistance homogène.
- 6.** Ajouter l'aneth ciselé et le poivre rose concassé. Mélanger à la cuillère. Transvider dans un bol et servir avec le pain.

---

**PETIT CONSEIL : GARDEZ-VOUS UNE PORTION À L'ABRI DES INVITÉS. UN PARFAIT SNACK DE FIN DE SOIRÉE OU POUR LE DÉJEUNER DU LENDEMAIN. VOUS ME DIREZ MERCI !**





ÉQUIPEMENT – BARBECUE AU CHARBON  
DE TYPE KETTLE – CHEMINÉE D'ALLUMAGE  
– CHARBON DE BOIS – THERMOMÈTRE À CUISSON  
À LECTURE INSTANTANÉE



**\*\* AU MOMENT OÙ LE SANG COMMENCE  
À PERLER SUR LE DESSUS DES BOULETTES,  
ENVIRON 80% DE LA CUISSON EST ACCOMPLIE.  
C'EST LE TEMPS DE LES FLIPPER!**

# OG BURGER

58

B



QUANTITÉ  
4 portions



MÉTHODE  
cuisson en 3 zones



PRÉPARATION 45 minutes  
CUISSON 15 minutes

**C'EST LA PREMIÈRE RECETTE  
QUE NOUS AVONS MISE  
SUR PAPIER POUR CE LIVRE.  
QUAND LES GARS M'ONT  
DONNÉ LEUR TEXTE, ILS  
M'ONT DIT: «ON TIENT  
AU TITRE PARCE QU'ON EST  
JEUNE ET YO ET HIP  
ET YOLO.» VOICI DONC  
NOTRE BURGER ORIGINAL  
GANGSTER POUR LES  
AMATEURS DE VIANDE QUI  
N'ONT PAS PEUR DE SE SALIR  
LES MAINS.**



LE CONSEIL DU  
**BOUCHER**



\* POUR OBTENIR DES BOULETTES  
DÉCADENTES, JUTEUSES ET GOÛTEUSES,  
UTILISEZ UN BŒUF HACHÉ MI-MAIGRE  
OU DES BOULETTES FAITES DES TRIMURES  
DE BAVETTE HACHÉES (LES RETAILLES  
QU'ON OBTIENT EN DÉGRAISSANT  
UNE PIÈCE DE VIANDE).

- \_ 1 ½ LB (700 G) DE VIANDE DE BŒUF  
HACHÉE\*
- \_ SEL ET POIVRE
- \_ 4 TRANCHES DE FROMAGE ORANGE,  
COUPÉES EN DEUX
- \_ 4 PAINS À HAMBURGER AU SÉSAME
- \_ FEUILLES DE LAITUE BOSTON
- \_ 1 OIGNON ROUGE TRANCHÉ
- \_ 1 TOMATE TRANCHÉE
- \_ 1 CORNICHON TRANCHÉ

## MAYONNAISE ALL-DRESSED

- \_ ½ TASSE (80 ML) DE MAYONNAISE
- \_ 1 C. À SOUPE DE KETCHUP
- \_ 1 C. À SOUPE DE MOUTARDE
- \_ 1 C. À SOUPE DE RELISH
- \_ 1 C. À SOUPE DE PIMENT CHIPOTLE
- \_ 1 PETITE ÉCHALOTE FRANÇAISE,  
HACHÉE FINEMENT
- \_ 1 C. À THÉ DE SEL DE CÉLERI

**1.** Préparer le barbecue en 3 zones et le chauffer à 350 °F (180 °C).

**2.** Former 4 boulettes avec la viande hachée\*. Réfrigérer pendant au moins 30 minutes.

**3.** Pendant ce temps, préparer la mayonnaise all-dressed en mélangeant tous les ingrédients dans un bol. Réserver au frigo.

**4.** Saler et poivrer les boulettes, puis, pendant qu'elles sont bien froides, les cuire dans la zone tampon jusqu'à ce que du sang commence à monter à la surface\*\*. Retourner les boulettes et ajouter une demi-tranche de fromage sur chacune. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la température interne atteigne 155 °F (70 °C).

**5.** Retirer du feu et laisser reposer dans une assiette pendant quelques minutes.

**6.** Pendant ce temps, griller les pains à hamburger dans la zone de chaleur directe.

**7.** Pour chaque hamburger, tartiner la mayonnaise sur le pain inférieur, puis superposer une feuille de laitue, la boulette, de l'oignon, des tranches de tomate et de cornichon. Tartiner le pain supérieur de mayonnaise, déposer sur le dessus du burger et savourer.



# Nos viandes blanches

**ROND COMME UN JAMBON ! \_ P. 89**

**T-BONES DE PORC 1-2-3 LET'S GO \_ P. 90**

**BURGER SUCRÉ-SALÉ À LA MARIE \_ P. 93**

**WINGS TANDOORI N° 40 \_ P. 94**

**POULET PIRATE \_ P. 97**

**LA TITE CAILLE FARCIE \_ P. 98**

**POULET PIRI-PIRI 2.0 \_ P. 101**

**YAKITORI DE POULET TERIYAKI \_ P. 102**





ÉQUIPEMENT – BARBECUE  
AU CHARBON DE TYPE KETTLE –  
CHEMINÉE D'ALLUMAGE – CHARBON  
DE BOIS – CASSEROLE EN FONTE

# ROND COMME UN JAMBON !



QUANTITÉ  
8 portions et plus



MÉTHODE  
cuisson en 3 zones



PRÉPARATION 15 minutes  
CUISSON 7 heures 45 minutes

- \_ 1 JAMBON AVEC L'OS DE 10 LB (4 KG)
- \_ 3 OIGNONS COUPÉS EN QUARTIERS
- \_ 3 CAROTTES COUPÉES EN TRONÇONS
- \_ 1 TASSE (250 ML) DE SIROP D'ÉRABLE
- \_ 2 TASSES (500 ML) DE BIÈRE ROUSSE
- \_ 2 PIMENTS CHIPOTLE EN SAUCE ADOBO
- \_ 2 FEUILLES DE LAURIER
- \_ POIVRE

#### POUR SERVIR

- \_ SALADE DE CHOU BBQ (VOIR PAGE 177)
- \_ PAIN GOURMET

1. Préparer le barbecue en 3 zones et le chauffer à 275 °F (135 °C).
2. Placer les oignons et les carottes dans une casserole en fonte et déposer le jambon par-dessus.
3. Ajouter le sirop d'érable, la bière, les piments chipotle et les feuilles de laurier. Poivrer au goût.
4. Déposer la casserole dans la zone de cuisson indirecte, remettre le couvercle du barbecue et faire fumer le jambon pendant 2 heures.
5. Couvrir la casserole, augmenter la température à 400 °F (200 °C) et poursuivre la cuisson pendant 1 heure.
6. Réduire la température à environ 250 °F (125 °C) et poursuivre la cuisson pendant 4 heures.
7. Retirer le jambon de la casserole et le laisser reposer à température ambiante, à découvert, pendant au moins 45 minutes.
8. Effiloche le jambon, mélanger avec un peu du jus de cuisson et servir tel quel ou en sandwich.

---

L'INDUSTRIE MICROBRASSICOLE EST EN EXPANSION AU QUÉBEC DEPUIS PLUS DE 30 ANS. CES ENTREPRISES FLEURISSENT PARTOUT EN PROVINCE, ATTIRANT UNE FOULE DE CURIEUX EN QUÊTE DE BIÈRES CRÉATIVES ET D'UNE EXPÉRIENCE DE CONSOMMATION UNIQUE. ELLES SONT PRÉSENTES DE L'OUTAOUAIS JUSQU'EN GASPÉSIE, GÉNÈRENT PLUSIEURS MILLIERS D'EMPLOIS DIRECTS ET COMMERCIALISENT ANNUELLEMENT PLUS DE 600 NOUVELLES BIÈRES. OSEZ INTÉGRER CES PRODUITS LOCAUX À VOS REPAS! PAR EXEMPLE, ESSAYEZ CETTE RECETTE EN UTILISANT LA GROS PIN OU LA SAINT-CHARLES DE LA MICROBRASSERIE LA SOUCHE, FONDÉE EN 2012 DANS LE QUARTIER LIMOILOU, À QUÉBEC.



\* L'ACIDE CITRIQUE EST ESSENTIEL  
AU RUB PIRI-PIRI. EN PLUS D'ATTENDRIR  
LA VIANDE, IL LUI APORTE L'ACIDITÉ  
CARACTÉRISTIQUE DE CETTE SAVEUR  
PORTUGAISE.



ÉQUIPEMENT – BARBECUE AU CHARBON DE TYPE  
KETTLE – CHEMINÉE D'ALLUMAGE – CHARBON  
DE BOIS – THERMOMÈTRE À CUISSON À LECTURE  
INSTANTANÉE

# POULET PIRI-PIRI 2.0



QUANTITÉ  
2 portions et plus



MÉTHODE  
cuisson en 3 zones



PRÉPARATION 6 à 12 heures  
CUISSON 1 heure

1 POULET ENTIER

## RUB PIRI-PIRI

\_ 3 C. À SOUPE DE PAPRIKA DOUX

\_ 3 C. À SOUPE DE PAPRIKA FUMÉ

\_ 2 C. À SOUPE DE CUMIN

\_ 2 C. À SOUPE DE CORIANDRE MOULUE

\_ 1 C. À SOUPE DE SUCRE D'ÉRABLE

\_ 2 C. À THÉ DE POUDRE D'AIL

\_ 2 C. À THÉ DE POUDRE D'OIGNON

\_ 1 ½ C. À THÉ DE SEL

\_ 1 ½ C. À THÉ DE POIVRE

\_ 1 C. À THÉ D'ACIDE CITRIQUE\*

\_ 1 C. À THÉ DE PIMENT DE CAYENNE

**1.** À l'aide de ciseaux de cuisine, découper le poulet en suivant la colonne vertébrale sur toute sa longueur. Répéter de l'autre côté de la colonne vertébrale. Retirer l'os et ouvrir le poulet en crapaudine, soit «comme un livre»\*\*.

**2.** Dans un bol, mélanger tous les ingrédients du rub piri-iri. Frotter le poulet en crapaudine avec le mélange sur toute sa surface intérieure et extérieure. Déposer le poulet sur une plaque de cuisson, couvrir d'une pellicule plastique et laisser reposer de 6 à 12 heures.

**3.** Préparer le barbecue en 3 zones et le chauffer à 375 °F (190 °C).

**4.** Cuire le poulet, poitrine vers le haut, dans la zone de cuisson indirecte jusqu'à ce que la température interne des cuisses atteigne au moins 175 °F (80 °C) et celle des poitrines, au moins 153 °F (68 °C).

**5.** Retirer le poulet du barbecue et le déposer dans un plat de service. Couvrir de papier d'aluminium, sans serrer (l'air doit pouvoir circuler entre la viande et le papier alu). Laisser reposer pendant 20 minutes.

**6.** Servir le poulet avec la sauce piri-iri (voir page 210).



LE CONSEIL DU  
**BOUCHER**

— + + + —  
\*\* PAS TROP À L'AISE DE  
COUPER VOUS-MÊME LE  
POULET EN CRAPAUDINE?  
VOTRE BOUCHER SE FERA  
UN PLAISIR DE LE FAIRE  
À VOTRE PLACE.





# Nos poissons et fruits de mer

**FILET DE MORUE, SAUCE PAS TROP VIERGE \_ P. 106**

**CREVETTES EN PAPILOTES \_ P. 109**

**TATAKI SAMURAI \_ P. 111**

**SQUIDLI DIDLI \_ P. 112**

**SAUMON FUMÉ À LA BETTERAVE \_ P. 115**

**SAUMON À LA SALSA DE MANGUE GRILLÉE \_ P. 116**

**HOMARD GRILLÉ ET SA TRILOGIE DE BEURRES \_ P. 120**

**BISQUE DE HOMARD GRILLÉ AU MAÏS \_ P. 121**

**OL' ORCHARD GUÉDILLE \_ P. 122**



ÉQUIPEMENT – BARBECUE AU CHARBON DE TYPE  
KETTLE – CHEMINÉE D'ALLUMAGE – CHARBON  
DE BOIS – THERMOMÈTRE À CUISSON À LECTURE  
INSTANTANÉE – PANIER À GRILLER POUR POISSON

# FILET DE MORUE, SAUCE PAS TROP VIERGE

106

B



QUANTITÉ  
4 portions



MÉTHODE  
cuisson en 3 zones



PRÉPARATION 15 minutes  
CUISSON 8 minutes

- \_ 4 FILETS DE MORUE
- \_ SEL ET POIVRE

## SAUCE VIERGE (MAIS PAS TROP)

- \_ 2 TOMATES ROMA ÉVIDÉES  
ET HACHÉES
- \_ 1 ÉCHALOTE FRANÇAISE HACHÉE
- \_ ½ TASSE (125 ML) DE GRAINS  
DE MAÏS EN BOÎTE
- \_ ¼ TASSE (60 ML) DE CÂPRES  
HACHÉES
- \_ ½ TASSE (125 ML) D'ANETH FRAIS,  
HACHÉ
- \_ 2 C. À SOUPE D'ESTRAGON FRAIS,  
HACHÉ
- \_ 3 C. À SOUPE DE JUS DE LIME
- \_ ¾ TASSE (180 ML) D'HUILE D'OLIVE
- \_ SEL ET POIVRE
- \_ 1 OZ (30 ML) DE TEQUILA

1. Préparer le barbecue en 3 zones et le chauffer à 375 °F (190 °C).
2. Dans une casserole, à feu doux, mélanger tous les ingrédients de la sauce vierge, sauf la tequila, et cuire pendant 30 minutes.
3. Retirer du feu, ajouter la tequila et réserver.
4. Placer les filets de morue dans le panier à griller. Cuire le poisson dans la zone tampon en le retournant toutes les 2 minutes pendant 8 à 10 minutes.
5. Retirer du barbecue et laisser reposer 5 minutes. Servir avec la sauce pas trop vierge.

**LA SAUCE VIERGE RESSEMBLE PLUS À UN CONDIMENT QU'À UNE SAUCE LIQUIDE. À L'ORIGINE, DANS LA CUISINE FRANÇAISE, ELLE ÉTAIT SEULEMENT CONSTITUÉE DE BEURRE RAMOLLI ET DE JUS DE CITRON FOUETTÉS.**



\* IL EST POSSIBLE DE CUIRE LA MORUE DIRECTEMENT SUR LA GRILLE DU BARBECUE. APRÈS L'AVOIR HUILÉE GÉNÉREUSEMENT DANS LA ZONE TAMPON, FAITES-LA CHAUFFER UNE BONNE DIZAINE DE MINUTES. LA CHALEUR ABSORBÉE PAR LA GRILLE ET L'HUILE PERMETTRA AU POISSON DE CARAMÉLISER RAPIDEMENT, SANS COLLER. NE RETOURNEZ LE POISSON QU'UNE SEULE FOIS POUR LIMITER LES MANIPULATIONS.

# TABLE DES MATIÈRES

6	Préface	77	Hot duck
8	Mot de l'auteure	78	Filets de bœuf beurre Wellington
10	Les boucaneurs	81	Culotte brésilienne à la Phil
11	Nos chefs	82	Salade au canard fumé déconstruite
13	Introduction	84	Hommage à nos cousins français
<b>14</b>	<b>L'ABC DU BOUCANEAUX</b>	<b>86</b>	<b>NOS VIANDES BLANCHES</b>
16	Le charbon de bois	89	Rond comme un jambon!
20	Le lexique du barbecue	90	T-bones de porc 1-2-3 let's go
24	Les conseils de Fred, notre boucher	93	Burger sucré-salé à la Marie
<b>28</b>	<b>NOS ENTRÉES</b>	94	Wings tandoori n° 40
31	Jalapeños poppers	97	Poulet pirate
32	Guacamole à la phil	98	La tite caille farcie
35	Saucette de saumon barbecue	101	Poulet piri-piri 2.0
36	Noix de Saint-Jacques à la Marie	102	Yakitori de poulet teriyaki
39	Pétoncles et crevettes à la plancha	<b>104</b>	<b>NOS POISSONS ET FRUITS DE MER</b>
40	Satay de poulet au cari, sauce aux pinottes	106	Filet de morue, sauce pas trop vierge
43	Bison des Maritimes		Crevettes en papillotes
44	Boudin que c'est bon!	109	Au cari rouge
47	«Ze» tartare	109	À la citronnelle
48	Smoked gaspacho	109	Du bayou
51	Soupe à l'oignon carbonnée	109	À la française
<b>52</b>	<b>NOS VIANDES ROUGES</b>	111	Tataki samurai
55	Bib sandwich	112	Squidli didli
58	Og burger	115	Saumon fumé à la betterave
59	Burger jacké	116	Saumon à la salsa à la mangue grillée
60	P'tits pains crottés	120	Homard grillé et sa trilogie de beures
63	Horse power	121	Bisque de homard grillé au maïs
64	Keftas mangé pour souper?	122	Ol' Orchard guédille
67	Short ribs à la Kim	<b>124</b>	<b>NOS ACCOMPAGNEMENTS</b>
69	Steak de Cro-Magnon (l'anecdote)	127	Salade d'été à Loulou
70	Steak de Cro-Magnon	128	Salade de maïs grillée
73	Orignal bourguignon fumé	131	Salade de fenouil moutardée
76	Hot boudin burgers	132	Salade de ramen rafraîchissante
		135	Salade de rhubarbe barbecue

<b>136</b>	Salade de légumes grillés chipotle	<b>193</b>	Dinde fumée pour le Noël du campeur
<b>139</b>	Grelots cochons	<b>194</b>	Chili végé
<b>140</b>	Brocoli brûlé au sésame	<b>196</b>	<b>BÉBÉCUE :</b>
<b>143</b>	Patates western		<b>NOS P'TITS EN RAFFOLENT</b>
<b>144</b>	Gamelle d'automne	<b>198</b>	Mac 'n cheese coquin
<b>147</b>	La grosse miché à la patate	<b>201</b>	Dog-ou-burger
<b>148</b>	<b>LE PARTY EST POGNÉ !</b>	<b>202</b>	La garnie des tout-petits
<b>150</b>	Le festin du boucan	<b>203</b>	Mini-pizza chocolatée
<b>153</b>	Bonbons de saumon boréaux	<b>204</b>	<b>NOS RUBS, SAUCES ET MAYOS</b>
<b>153</b>	Huîtres va-vite		<b>Les rubs</b>
<b>154</b>	Antipasto de charcuteries grillées	<b>207</b>	Mix de la brisket
<b>154</b>	Cocos à la diable pimpés	<b>207</b>	Rub tout usage
<b>157</b>	Mozzarella di fumo	<b>207</b>	Rub piquant
<b>159</b>	Arachides rôties gourmandes		<b>Les sauces douces</b>
<b>159</b>	Olives aux lardons	<b>208</b>	Sauce BBQ tout usage
<b>160</b>	Tomates jazzées	<b>208</b>	Sauce à pout'
<b>161</b>	Confit d'oignons au bacon	<b>208</b>	Alabama white sauce
<b>161</b>	Gelée de poivrons <i>picante</i>		<b>Les sauces relevées</b>
<b>162</b>	Le fameux plateau texan	<b>210</b>	Sauce piri-piri
<b>165</b>	Poitrine de bœuf fumée	<b>210</b>	Chimichurri du boss
<b>166</b>	Porc effiloché	<b>211</b>	Salsa roja
<b>169</b>	Ribs St-Louis de compétition		<b>Les mayonnaises</b>
<b>170</b>	Short ribs de bœuf	<b>212</b>	Mayo à l'ail noir et au citron
<b>173</b>	Burnt ends de cochon	<b>212</b>	Mayo au poivre vert fumé
<b>174</b>	Bines triple b	<b>214</b>	<b>NOS DESSERTS DE FEU</b>
<b>177</b>	Salade de chou BBQ	<b>217</b>	That tarte au sucre
<b>177</b>	Cornichons de l'extrême	<b>218</b>	Truffles de la haute société
<b>180</b>	Bloody boucan	<b>221</b>	Cobbler aux bleuets
<b>180</b>	Old fashioned contemporain	<b>222</b>	Croustade «porky» aux pommes
<b>181</b>	Sangria boucanée	<b>224</b>	La petite histoire du shooter aux pêches
<b>182</b>	<b>NOS RECETTES DE CAMPING</b>	<b>225</b>	Des jujubes façon shooter
<b>185</b>	Déjeuner du cuistot lève-tôt	<b>226</b>	Index des condiments et des sauces
<b>186</b>	Omelette touski BBQ à Philou	<b>227</b>	Remerciements
<b>189</b>	Hot-dog réinventé pour campeur stylé		
<b>190</b>	Sous-marin fou		