

DE L'AUTEUR DE *LA BIBLE DU BARBECUE*

STEVEN RAICHLEN

SAUCES BARBECUE

**BEURRES, CHUTNEYS ET MARINADES
POUR LES GRILLADES**

Traduit de l'anglais (États-Unis) par Paulette Vanier

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION – L'EXCELLENCE EN MATIÈRE DE BARBECUE: LE FACTEUR SAVEUR	1
ASSAISONNEMENTS ET MÉLANGES D'ÉPICES À FROTTER . . .	11
MARINADES, PÂTES ÉPICÉES, SAUMURES ET PRÉPARATIONS POUR SALAGE À SEC	39
SAUCES À ARROSER ET À BADIGEONNER, BEURRES, ET BEAUCOUP PLUS ENCORE!	75
SAUCES BARBECUE AMÉRICAINES	103
SAUCES BARBECUE DU MONDE	117
SAUCES À ENDUIRE, DU KETCHUP AUX SAUCES SUR PLANCHE, EN PASSANT PAR LA MOUTARDE ET LES MARINADES INVERSÉES	147
SALSAS, RELISHS, SAMBALS ET CHUTNEYS	177
TABLEAUX DE CONVERSION	204
INDEX	205



ASSAISONNEMENTS ET MÉLANGES D'ÉPICES À FROTTER

L'alchimie toute simple par laquelle des ingrédients comportant déjà beaucoup de caractère s'harmonisent dans les assaisonnements m'a toujours fasciné. De toute évidence, je ne suis pas le seul: où qu'on aille, on trouve des grillardins et des épices, et là où l'on trouve des épices, on trouve des mélanges uniques qui donnent aux grillades leur personnalité. Ce chapitre est consacré aux mélanges d'épices à frotter et aux assaisonnements utilisés par les maîtres grillardins du monde. Il y en a pour tous les goûts: le Mélange d'épices de base pour barbecue (page 17), par exemple, un mélange d'épices à frotter rapide et simple, ou le Mélange d'épices doux et fumé à la mode de Kansas City (page 22). Venus d'ailleurs, un mélange à frotter à base de romarin de la Toscane (page 31), le Mélange d'épices pour satés de Singapour (page 34) et le Mélange d'épices à la jamaïcaine (page 30), notamment.

Que vous souhaitiez donner plus de goût à vos grillades ou simplement réduire la teneur en gras du mets, il y a des chances pour que vous trouviez dans ce chapitre un mélange d'épices qui vous conviendra. Ainsi, vous n'aurez plus jamais à recourir à un produit du commerce.

SELS ET POIVRES ASSAISONNÉS

SEL ASSAISONNÉ DE BASE

QUANTITÉ : 325 ml (1 ½ tasse)

LA SUGGESTION DU CHEF

Saupoudrez ce sel assaisonné de base sur les biftecks, les côtelettes, le poulet, le poisson, bref, à peu près n'importe quel aliment cuit au barbecue!

Presque tous les aliments cuits au barbecue doivent être salés et poivrés. Dans un monde idéal, on doserait le sel et on utiliserait un moulin à poivre au fur et à mesure des besoins, mais, comme rien n'est jamais parfait, il est bien utile de disposer d'un sel assaisonné! On en trouve à profusion sur les tablettes des épicereries, mais la plupart contiennent du glutamate monosodique (MSG) et du sucre. Le mélange que je vous propose ici peut sembler simpliste, mais il exerce une action complexe sur les papilles gustatives. Les gros cristaux de sel et les grains de poivre noir broyés éclatent de saveur en bouche. Les poivres noir et blanc ainsi que le piment de Cayenne procurent trois différentes sortes de piquant. Le poivre noir est le plus aromatique, le blanc se manifeste à l'avant de la bouche, tandis que le feu du piment de Cayenne se fait sentir à l'arrière du palais. Réunis, ils confèrent de la saveur à n'importe quel aliment grillé. Comme certains aiment une note sucrée et d'autres pas, le sucre est facultatif.

INGRÉDIENTS

250 ml (1 tasse) de gros sel (de mer ou cachère)	2 c. à soupe de poivre blanc fraîchement moulu
80 ml (½ tasse) de grains de poivre noir broyés	1 c. à soupe de piment de Cayenne moulu
	1 c. à soupe de sucre (facultatif)

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients en remuant avec une cuillère ou en battant au fouet. Déposer le mélange dans un pot,

couvrir et garder à l'abri de la chaleur et de la lumière. Ce sel se conservera plusieurs semaines.

SEL FUMÉ

QUANTITÉ : 500 ml (2 tasses)

Pour conférer une saveur fumée aux aliments, rien de mieux que de les assaisonner de sel fumé. On en trouve dans le commerce, mais on peut aussi le préparer soi-même facilement, sans compter qu'on a alors le loisir de choisir sa saveur, qu'il s'agisse de l'élégance du chêne ou de la robustesse du mesquite. Voici trois méthodes de fumage du sel, tant pour l'intérieur que pour l'extérieur. Le sel fumé se conserve bien dans un pot étanche. S'il se forme une croûte après quelques semaines, défaites-la à l'aide d'une fourchette.

INGRÉDIENT

500 ml (2 tasses) de gros sel (de mer ou cachère)

BARBECUE AU CHARBON DE BOIS :

Régler le barbecue pour la cuisson indirecte. Jeter 375 ml (1 ½ tasse) de copeaux de bois sur les braises. Étaler le sel en couche fine dans une lèchefrite en aluminium jetable et déposer celle-ci sur la grille, à l'écart des flammes. Fermer le couvercle et ajuster les trous d'aération de manière à obtenir une température moyenne de 175 °C (350 °F). Laisser fumer de 30 à 40 minutes. Jeter le reste des copeaux de bois sur les braises et poursuivre le fumage jusqu'à ce que le sel soit de couleur bronze et prenne une intense saveur de fumée. Répéter au besoin. Laisser refroidir à température ambiante, puis déposer dans un pot, couvrir et garder à l'abri de la chaleur et de la lumière.

FUMOIR :

Allumer le fumoir et le préchauffer à 125 °C (250 °F). Ajouter le bois en suivant les consignes du fabricant. Étaler le sel en couche fine dans une lèchefrite en aluminium jetable et déposer celle-ci dans le fumoir. Fumer de 4 à 6 heures ou jusqu'à ce que le sel soit de couleur bronze et prenne une intense saveur de fumée. Laisser refroidir à température ambiante, puis déposer dans un pot, couvrir et garder à l'abri de la chaleur et de la lumière.

FUMOIR D'INTÉRIEUR :

Déposer la sciure dans le fond du fumoir d'intérieur – de type Camerons ou Nordicware – en suivant les consignes du fabricant. Déposer la lèchefrite dans le fumoir et poser dessus la grille tapissée de papier d'aluminium. Étaler le sel en

LA SUGGESTION DU CHEF

On peut saupoudrer ce sel fumé sur n'importe quel aliment, vraiment n'importe lequel, y compris le maïs soufflé. Ainsi, même au cinéma, vous pourrez vous remémorer une agréable soirée autour du barbecue...

IL VOUS FAUDRA AUSSI

Fumage à l'extérieur :

750 ml (3 tasses) de copeaux de bois dur (ou au besoin) trempés 30 minutes dans l'eau froide, puis égouttés

Fumage à l'intérieur :

Sciure de bois dur

couche fine et fermer le fumoir en laissant une ouverture de 2,5 cm (1 po). Chauffer le fumoir à feu vif. Quand des volutes de fumée apparaissent, régler le feu à moyen et fermer hermétiquement le couvercle. Fumer le sel 20 minutes, en répétant au

besoin, jusqu'à ce qu'il soit de couleur bronze et prenne une intense saveur de fumée. Laisser refroidir à température ambiante, puis déposer dans un pot, couvrir et garder à l'abri de la chaleur et de la lumière. Le sel fumé se conservera plusieurs semaines.



SÉDUISANT SEL!

Il s'agit d'une pierre comestible; c'est une nécessité biologique; les aliments grillés seraient insipides sans lui. Je parle bien sûr du sel, ce produit que nous consommons quotidiennement et qui n'est ni plante ni animal, mais l'assaisonnement le plus populaire au monde.

Il se présente en une incroyable palette de couleurs, de textures et de saveurs. Les Indiens aiment le *kala namak*, de couleur noire ou rose noirâtre, possédant une saveur de fumée presque soufrée. Voilà de quoi rehausser la saveur de fumée d'un barbecue! À Hawaï, je suis tombé sur un sel rouge qui était coloré avec de l'argile comestible; il constitue l'assaisonnement traditionnel du porc cuit en fosse lors d'un *luau* (fête hawaïenne).

Le sel provient de deux principales sources: des dépôts de minéraux sur le sol et de l'eau de mer évaporée. Les dépôts minéraux fournissent le sel gemme, et l'océan, le sel de mer. Le sel gemme fraîchement récolté est cette substance gris blanc que l'on épand dans les allées pour faire fondre la glace. Pour obtenir le

sel de table, il faut le dissoudre dans l'eau, le purifier, l'évaporer, puis le faire sécher.

Quant au sel de mer, il est obtenu par évaporation de l'eau de mer. Traditionnellement, on acheminait l'eau dans des bassins peu profonds situés en bord de mer et on laissait le soleil l'évaporer. Le sel de mer est riche en savoureux minéraux, dont l'iode et les chlorures de calcium et de magnésium.

Le plus fin porte le nom de fleur de sel. Obtenu par évaporation solaire, ce sel de mer se présente en gros cristaux floconneux possédant un agréable croquant et une élégante saveur de saumure. Le sel Maldon, provenant de l'Essex, en Angleterre, en constitue un bon exemple.

Le sel cachère se présente en gros cristaux floconneux de forme pyramidale qui se dissolvent lentement sur les aliments. Comme il ne fond pas aussitôt, il procure des éclats de saveur à qui mord dans un bifteck ou un filet de poisson grillé. Sa texture grossière le rend agréable à manipuler.

CÔTES À LA DALMATIENNE

CÔTES DE BŒUF AU SEL ET AU POIVRE

QUANTITÉ : 4 portions

IL VOUS FAUDRA AUSSI

Caryer, chêne ou autre bois dur

Bien que très simples, ces côtes n'en sont pas pour autant simplistes. L'assaisonnement de sel et de poivre forme une croûte savoureuse qui ne couvre toutefois pas la saveur de la viande. Je suggère des bouts de côtes pour ce plat, mais on peut tout aussi bien opter pour des côtes levées de dos ou pour le plat-de-côtes (dans ce dernier cas, compter de 6 à 8 heures de cuisson).

INGRÉDIENTS

1,8 kg (4 lb) de bouts de côtes de bœuf (opter pour de grosses côtes bien charnues)

125 ml (½ tasse) de Mélange d'épices à frotter à la dalmatienne ou aux trois couleurs (page 19), ou au besoin

1. Régler le fumoir en suivant les consignes du fabricant et le préchauffer à 125 °C (250 °F). S'il s'agit d'un barbecue au charbon de bois, n'employer que la moitié du charbon de bois contenu normalement dans la cheminée.

2. Assaisonner généreusement les côtes de tous côtés avec le mélange d'épices choisi et les déposer, chair dessus, sur la grille du fumoir.

3. Fumer les côtes de 3 à 4 heures ou jusqu'à ce qu'elles soient bien foncées, tendres et cuites à cœur; on sait qu'elles sont cuites quand la chair s'est retirée d'environ 1 à 2,5 cm (½ à 1 po) de l'extrémité des os et que la température

interne est d'environ 95 °C (200 °F).

4. Déposer les côtes dans une assiette, les couvrir d'une tente en papier d'aluminium et les laisser reposer 15 minutes. Servir, en accompagnant de la sauce barbecue de son choix.

REMARQUE : Pour plus de saveur, régler le barbecue pour la cuisson directe et le préchauffer à feu vif. Brosser la grille et l'enduire d'huile. Au moment de servir, badigeonner les côtes de tous côtés de sauce barbecue et les faire griller à feu vif de 2 à 4 minutes de chaque côté, jusqu'à ce que la sauce grésille et pénètre dans la viande. Servir le reste de la sauce en accompagnement.

