

Steven Raichlen

BARBECUE



- Toutes les techniques pour cuisiner sur le grill
- 125 recettes
- 1000 photos

Plus de 100 000 exemplaires vendus





Ce livre vendu à plus de 100 000 exemplaires au Québec vous apprend à maîtriser les techniques de cuisson qui vous permettront de devenir un maître grillardin en peu de temps. Escalopes de poulet, brochettes variées, biftecks, côtelettes d'agneau, saucisses, et hamburgers qui sortent de l'ordinaire, darnes et filets de poissons, fruits de mer, légumes, sauces et condiments... tout y est pour faire de la cuisine en plein air une occasion de bien manger. De nombreuses photos de techniques de préparation et de cuisson accompagnent chacune des recettes. Un livre séduisant, astucieux et très accessible!

Barbecue au charbon ■ Barbecue au gaz
Tous les types de grils ■ Contrôle de la chaleur
Accessoires ■ Préparation du gril
Combustibles et bois de fumage

Regardez
**le maître
du grill**
à la télé gourmande

zeste

Diplômé en littérature française, **Steven Raichlen** a quitté les États-Unis pour étudier la cuisine médiévale en Europe. Il a fréquenté à Paris deux écoles de cuisine, Le Cordon Bleu et La Varenne. Animateur de séries télévisées et auteur d'une vingtaine de best-sellers vendus à plusieurs millions d'exemplaires, Steven a réinventé l'art de cuire sur feu vif.

Groupe
Livre
Québecor Media

ISBN : 978-2-7619-1688-2



9 782761 916882

Pourquoi j'ai écrit ce livre xi

POUR COMMENCER

Les différents types de cuisson
au barbecue 6

Le barbecue au charbon de bois 8

Le barbecue au gaz 15

Le contrôle de la chaleur 19

Autres types de grils 22

Derniers conseils 26

Condiments de base 28

BŒUF ET VEAU

Comment griller un rosbif de côtes
ROSBIF DE CÔTES À LA FUMÉE DE HICKORY . 35

Comment griller un rosbif de côtes farci
ROSBIF DE CÔTES FARCI AU CHORIZO
ET AU FROMAGE 41

Comment fumer une pointe de poitrine
de bœuf
POINTE DE POITRINE MAIGRE
À LA MODE DU TEXAS 44

Comment griller un filet de bœuf entier
FILET DE BŒUF EN CROÛTE
DE FINES HERBES 50

Comment faire du churrasco
(filet de bœuf en tranches)
CHURRASCO ET CHIMICHURRI
AUX TROIS HERBES 53

Choisir son bifteck 54

Comment griller un bifteck d'aloyau
BIFTECK D'ALOYAU À LA MODE TOSCANE . 59

Comment griller un T-bone
BIFTECKS À LA SAUCE PIQUANTE 62

Comment griller un bifteck de contre-filet
BIFTECK DE CONTRE-FILET
AU BEURRE D'ESTRAGON 65

Comment griller un filet mignon
FILETS MIGNONS AUX BAIES DE GENIÈVRE . 69

Comment faire un London broil
LONDON BROIL À LA SAUCE SOJA
ET AU GINGEMBRE 72

TABLE DES MATIÈRES

Comment farcir et griller un bifteck de flanc
MATAMBRE TRADITIONNEL 76

Comment faire du saté de bœuf
SATÉ DE BŒUF À LA CITRONNELLE 81

Comment faire une salade de bœuf grillé
SALADE DE BŒUF GRILLÉ À L'ORIENTALE . . . 84

Comment faire des fajitas au bœuf
FAJITAS AU BŒUF 90

Comment griller des travers de bouts de côte
TRAVERS DE BOUTS DE CÔTE
À LA MODE ARGENTINE 93

Comment fumer des côtes de bœuf
CÔTES DE BŒUF À LA MODE DE MEMPHIS . . 97

Comment griller un hamburger à la perfection
HAMBURGERS AVEC BEURRE
AUX FINES HERBES 101

Comment griller des côtelettes de veau
CÔTELETTES DE VEAU MARINÉES 104

PORC ET SAUCISSES

Comment faire du porc effiloché
PORC EFFILOCHÉ À LA MODE
DE LA CAROLINE DU NORD 109

Comment faire du porc à la jamaïcaine (jerk)
PORC À LA JAMAÏCAINE (JERK) 115

Comment griller une longe de porc farcie
LONGE DE PORC À LA TAPENADE 121

Comment griller un filet de porc
FILET DE PORC MARINÉ AU MOJO 126

Comment saumurer et griller
des côtelettes de porc
CÔTELETTES DE PORC AU BOURBON 129

Comment griller des côtelettes farcies
« CALZONES » DE PORC GRILLÉ 134



Comment fumer des côtes levées
CÔTES LEVÉES SUCRÉES ET FUMÉES **139**

Comment griller des petites côtes de dos
(chaleur indirecte)
PETITES CÔTES DE DOS À L'ORIENTALE . . . **143**

Comment rôtir des côtes au tournebroche
PETITES CÔTES DE DOS
AU TOURNEBROCHE **147**

Comment griller des saucisses
SAUCISSES À LA BIÈRE GRILLÉES **150**

Comment griller des hot-dogs
HOT-DOGS PIQUANTS **153**

Comment griller un porc entier
PORC BARBECUE **157**

AGNEAU

Comment griller un gigot d'agneau entier
RÔTI DE GIGOT D'AGNEAU
À LA PROVENÇALE **162**

Comment griller un gigot d'agneau en papillon
GIGOT D'AGNEAU AU SÉSAME
ET AU GINGEMBRE **168**

Comment griller un carré d'agneau
par cuisson à chaleur directe
CARRÉ D'AGNEAU À LA MODE
DE MARRAKECH **172**

Comment griller un carré d'agneau par cuisson à
chaleur indirecte
CARRÉ D'AGNEAU À LA DIABLE **176**

Comment griller des côtelettes de longe d'agneau
CÔTELETTES DE LONGE D'AGNEAU ÉPICÉES À LA
MODE DU SÉCHOUAN **180**

Comment griller des côtelettes d'agneau à la
mode tandouri
CÔTELETTES D'AGNEAU TANDOUR **185**

Comment griller des chiche kebabs
CHICHE KEBABS AU SAFRAN ET AU CITRON **188**

Comment faire des brochettes d'agneau haché
BROCHETTES D'AGNEAU HACHÉ **193**

Comment rôtir un agneau entier
AGNEAU AU TOURNEBROCHE **200**

POULET ET PLUS

Comment griller un poulet entier
par cuisson à chaleur indirecte
POULET AU CITRON ET À L'AIL **205**

Comment griller un poulet entier (2^e méthode)
POULET FARCI AU BEURRE D'AIL GRILLÉ . . **210**

Comment rôtir un poulet entier au tournebroche
POULET RÔTI AU SÉSAME ET AU CINQ-ÉPICES . . . **214**

Comment griller un poulet sur une cannette de
bière
POULET GRILLÉ SUR UNE CANNETTE DE BIÈRE **219**

Comment griller un poulet en crapaudine
POULET EN CRAPAUDINE AVEC PESTO
AUX NOIX ET À L'ANETH **224**

Comment griller un demi-poulet
POULET GRILLÉ À L'AMÉRICAIN **228**

Comment griller des morceaux de poulet
POULET GRILLÉ AU SAFRAN **234**

Comment griller des poitrines de poulet
en saumure
POITRINES DE POULET EN SAUMURE GRILLÉES **238**

Comment griller des poitrines de poulet farcies
POITRINES DE POULET FARCIES **243**

Comment griller des poitrines de poulet
sous la brique
POULET GRILLÉ SOUS LA BRIQUE **246**

Comment griller des ailes de poulet
AILES DE POULET BUFFALO **249**

Comment griller du poulet yakitori
POULET YAKITORI **252**

Comment griller du saté de poulet
SATÉ DE POULET **257**

Comment fumer la dinde
DINDE FUMÉE À LA MODE CAJUN **261**

Comment faire du pastrami de dinde
PASTRAMI DE DINDE **265**

Comment rôtir un canard au tournebroche
CANARD RÔTI AU TOURNEBROCHE ÉPICÉ
À LA CHINOISE **270**

Comment rôtir des poulets des Cornouailles
au tournebroche
POULET DES CORNOUAILLES AUX FINES
HERBES ET À LA MOUTARDE **274**



Comment griller une caille
 CAILLES GRILLÉES ET SALADE DE POIRES
 ET DE PIGNONS **278**

POISSON

Comment griller un gros poisson entier
 SAUMON ENTIER À L'ANETH ET AU CITRON **284**

Comment griller un petit poisson entier
 VIVANEAU À LA MODE DES ANTILLES
 FRANÇAISES **289**

Comment griller un poisson à l'unilatérale
 SAUMON À LA MOUTARDE **293**

Comment griller des filets de poisson
 FLÉTAN À L'AIL **298**

Comment griller des darnes de poisson
 THON GRILLÉ AU BASILIC
 ET SALADE DE ROQUETTE **302**

Comment griller un poisson en feuilles
 TASSERGAL EN FEUILLES DE BANANIER ... **307**

Comment fumer un poisson
 SAUMON FUMÉ AU RHUM **313**

FRUITS DE MER

Comment griller des crevettes
 BROCHETTES DE CREVETTES À LA NOIX
 DE COCO À LA BRÉSILIENNE **320**

Comment griller des crevettes dans
 leur carapace
 CREVETTES À LA MODE DE LA NOUVELLE-ORLÉANS **323**

Deux façons de griller des crevettes
 sur un bâtonnet
 CREVETTES AU BACON ET AU BASILIC
 SUR BROCHETTES **327**

CREVETTES GLACÉES AU RHUM
 SUR BROCHETTES DE CANNE À SUCRE **329**

Deux façons de griller un homard entier
 HOMARD GRILLÉ **333**

DEMI-HOMARDS GRILLÉS **334**

Comment griller des langoustes
 LANGOUSTES À LA CORIANDRE ET À LA LIME ... **337**

Comment griller des crabes mous
 CRABES MOUS ET SAUCE TARTARE
 À L'ESTRAGON **341**

Comment griller des pétoncles
 sur des brochettes de romarin
 PÉTONCLES GRILLÉS AU ROMARIN **345**

Comment griller des huîtres
 HUÎTRES À LA CRÈME FOUETTÉE
 AU WASABI **348**

Comment griller des palourdes et des moules
 FRUITS DE MER AU BEURRE DE SÉSAME
 ET DE CORIANDRE **351**

LÉGUMES ET PLUS

Comment griller des asperges
 (et autres légumes longs et minces)
 ASPERGES GRILLÉES AU SÉSAME **356**

Comment cuire du chou au barbecue
 CHOU BARBECUE **360**

Comment griller du maïs
 MAÏS GRILLÉ **363**

Comment griller des aubergines entières
 PURÉE D'AUBERGINE GRILLÉE **366**

Comment griller des tranches d'aubergine
 TRANCHES D'AUBERGINE
 AVEC « SALSA » CAPRESE **369**

Comment griller de la laitue
 ENDIVES ET RADICCHIO À LA SAUCE
 AIGRE-DOUCE **372**

Comment griller des champignons
 CHAMPIGNONS GRILLÉS À LA MEXICAINE .. **375**

Comment griller des portobellos
 PORTOBELLOS À L'AIL, AU PARMESAN
 ET AUX PIGNONS **379**

Comment griller des oignons et de l'ail
 MÉLI-MÉLO D'OIGNONS SUR LE GRIL **382**

Comment griller des poivrons
 SALADE DE POIVRONS GRILLÉS **385**

Comment rôtir et fumer des pommes de terre
 POMMES DE TERRE FUMÉES **389**

Comment rôtir des patates douces sur la braise
 (et autres légumes-racines)
 PATATES DOUCES RÔTIES SUR LA BRAISE
 AVEC BEURRE À L'ÉRABLE
 ET À LA CANNELLE **392**

Comment griller des tomates
 TOMATES GRILLÉES À L'AIL **395**



Comment griller des courgettes et des courges jaunes COURGETTES ET COURGES JAUNES ÉPICÉES À LA GRECQUE	399	Comment faire des sauces barbecue SAUCE BARBECUE CLASSIQUE ■ SAUCE BARBECUE HOISIN ■ SAUCE BARBECUE À LA MOUTARDE ■ SAUCE VINAIGRÉE	447
Comment griller des papillotes en aluminium LÉGUMES GRILLÉS À L'ORIENTALE EN PAPILOTE	403	Comment faire des beurres composés BEURRE D'ESTRAGON ■ BEURRE D'AIL AUX FINES HERBES ■ BEURRE D'AIL RÔTI	450
Comment griller des quesadillas QUESADILLAS GRILLÉES	407	Comment faire des sauces classiques MAYONNAISE BÉARNAISE ■ SAUCE AU GORGONZOLA ■ SAUCE BARBECUE BLANCHE ■ SAUCE MOUTARDE ■ SAUCE MOUTARDE À L'ANETH ■ CRÈME FOUETTÉE AU WASABI ■ SAUCE AU RAIFORT ET AUX FINES HERBES ■ SAUCE AUX ARACHIDES À L'ORIENTALE ■ TREMPETTE AUX POIRES À L'ORIENTALE ■ TREMPETTE VIETNAMIENNE ■ CHIMICHURRI ■ PICO DE GALLO ■ SALSA AUX TOMATES ET AUX POIVRONS ■ SALSA VERDE ■ SALSA À LA MANGUE ■ CHUTNEY À LA CORIANDRE ■ RELISH AUX CONCOMBRES ■ MARMELADE D'ÉCHALOTES	452
Comment griller une pizza PIZZA GRILLÉE	412	Tableaux des équivalences	462
Comment griller du tofu TOFU TERIYAKI	417		
Comment griller du pain à l'ail PAIN GRILLÉ À L'AIL, AU FROMAGE ET AU PERSIL	420		

DESSERTS

Comment griller des ananas et d'autres fruits ANANAS GRILLÉ À LA NOIX DE COCO	427
Comment rôtir des poires et d'autres fruits POIRES RÔTIES ET FUMÉES	430
Comment griller une crème brûlée CRÈME BRÛLÉE AUX PIMENTS CHIPOTLES	435
Comment faire des biscuits à la guimauve SABLÉS À LA GUIMAUVE	438

SAUCES, SELS ÉPICÉS ET CONDIMENTS

Comment faire des sels à frotter SEL À FROTTER BARBECUE ■ SEL POUR LE SALAGE DU POISSON ■ SEL À FROTTER À LA MODE CAJUN ■ SEL À FROTTER À LA MODE CHINOISE ■ SEL À FROTTER À LA MODE JAVANAISE ■ SEL À FROTTER AUX HERBES DE PROVENCE ■ SEL À FROTTER MUCHO MACHO ■ ASSAISONNEMENT AU SÉSAME ■ SEL À FROTTER CHILI	441
Comment faire des sauces vadrouille SAUCE VADROUILLE CLASSIQUE	445

BARBECUE ET ACCESSOIRES

Les barbecues LES BARBECUES AU CHARBON: LE GRIL TOSCAN ■ LE HIBACHI ■ LE BARBECUE COUVERT À FOYER PROFOND ■ LE BARBECUE COLONNE ■ LE BARBECUE EN CÉRAMIQUE ■ TABLE À CUISSON	464
LES BARBECUES AU GAZ: LES BARBECUES BON MARCHÉ ■ LES BARBECUES DE PRIX INTERMÉDIAIRES ■ LE SUPER GRIL AU GAZ	468
LES PSEUDO-GRILS ET LES FUMOIRS: LE GRIL ÉLECTRIQUE ■ PLAQUE À FOND CANNELÉ ■ LE FUMOIR VERTICAL À EAU ■ LE FUMOIR HORIZONTAL EN FORME DE BARIL	470
Les accessoires	472
Allume-feu, combustibles et bois de fumage	478
INDEX GÉNÉRAL	481
INDEX DES RECETTES	489



MÉTHODE

Cuisson à chaleur
directe

TEMPS DE CUISSON

Environ 30 min

**PRÉPARATION À
L'AVANCE**

1 à 2 h pour
mariner la viande
(facultatif)

COMMENT GRILLER UN FILET DE BŒUF ENTIER

Voici une recette qui permet de faire un plat remarquable en une quinzaine de minutes environ. Le filet de bœuf peut rehausser votre table de manière spectaculaire et vous pouvez le faire cuire aussi facilement qu'un simple bifteck. Il s'agit d'un mets simple et délicieux et tous ceux qui connaissent le prix d'un filet de bœuf entier apprécieront votre générosité. Agrémentez ce plat avec des sauces barbecue et à bifteck variées de différentes couleurs et vous obtiendrez un succès bien mérité. C'est le genre de technique qui exige peu de temps et qui semble avoir requis beaucoup d'efforts.



*Filet
de bœuf
en croûte de
fines herbes,
Mayonnaise
béarnaise,
Marmelade d'échalotes,
Chimichurri, Sauce
moutarde et Relish
aux concombres*

PRÉPARATION DU GRIL



1 Pour préparer un barbecue au charbon de bois pour une cuisson à chaleur directe, allumer d'abord les charbons dans une cheminée d'allumage (voir p. 9).



2 Avec une houe de jardinage ou tout autre instrument à long manche, tisonner la braise de manière à la répartir uniformément.



3 Pour vérifier si le barbecue a atteint une température élevée, faire le test décrit à la p. 10.

PRÉPARATION DE LA VIANDE



1 En commençant par la queue du filet, enlever la chaîne. On doit normalement pouvoir l'enlever avec les doigts. La conserver pour faire des brochettes (voir p. 50).



2 Couper le gros bout du filet pour obtenir un morceau dont le diamètre sera uniforme (garder aussi ce morceau pour faire des brochettes). Couper le morceau de gras qui relie le bout au centre du filet.

TRUC

■ Le filet de bœuf entier comporte sur toute sa longueur un morceau de viande étroit qui ressemble à une grosse corde (chaîne). Cette viande a bon goût, mais elle est plus grasse que la partie centrale du filet et elle a moins belle apparence. Je l'enlève et je la réserve pour faire de la viande à hamburger ou des cubes pour les brochettes.

T R U C

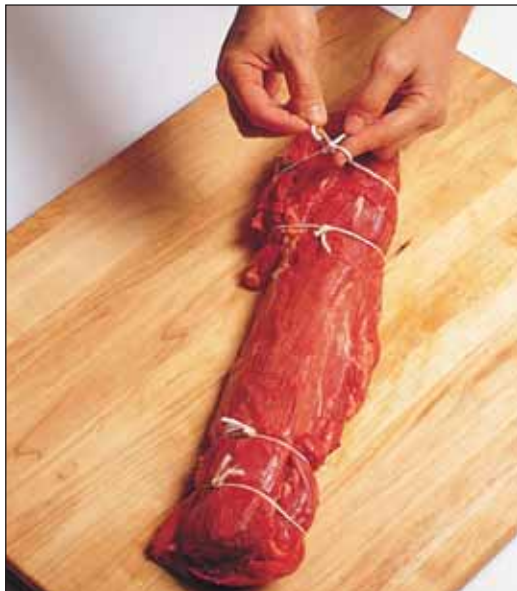
■ Pour obtenir une cuisson uniforme, donnez une belle forme cylindrique à la viande en ficelant les deux extrémités du filet.



3 Avec les doigts, enlever tout le gras de même que la peau tendineuse de couleur argentée qui recouvre le filet. Glisser le couteau sous cette peau pour la détacher de la chair et l'enlever complètement (elle se soulèvera par bandes étroites). Tirer la peau de l'extrémité vers la queue du filet pour ne pas déchirer la viande.



4 Faire une incision profonde dans le filet, à environ 10 cm (4 po) de la queue, mais sans détacher complètement les deux morceaux.



5 Ficeler la tête du filet pour obtenir une belle forme cylindrique. Replier la queue du filet et l'attacher avec de la ficelle à rôtir. La viande pourra ainsi cuire de façon uniforme.



6 Sur une plaque, arroser le filet avec de l'huile d'olive et frotter la viande avec les mains. Le filet renfermant peu de gras, on peut l'huiler généreusement.



7 Couvrir le filet de sel, de poivre, d'ail puis de fines herbes hachées.



8 Tapoter ces ingrédients avec le bout des doigts pour qu'ils adhèrent bien à la viande. Laisser mariner de 30 min à 2 h.

SUR LE GRIL



1 Poser délicatement le filet de bœuf sur le grill tel qu'indiqué sur la photo.



2 Griller le filet jusqu'à ce que tout l'extérieur soit bruni. Ici, on vérifie si le dessous est suffisamment bruni avant de faire pivoter la viande de 90 degrés, ce qui la marquera d'un joli quadrillage décoratif. (Sur la photo, la viande a besoin d'être cuite plus longtemps.)

TRUC

■ J'aime cuire le filet de bœuf directement au-dessus de la braise, ce qui lui donne une croûte fumée et croustillante. On peut aussi utiliser la méthode cuisson à chaleur indirecte qui ne demande aucune autre aptitude que d'être capable d'enlever la viande du grill quand elle est cuite...

8 PORTIONS

NÉCESSAIRE
Ficelle à rôti**POURQUOI PAS ?**

Le filet et la longe de porc gagneront à être préparés avec la croûte aux fines herbes. Faites-en l'expérience!

R E C E T T E

FILET DE BŒUF EN CROÛTE DE FINES HERBES

FILET DE BŒUF

1 filet de bœuf entier de 2,25 kg (5 lb) environ

3 à 4 c. à soupe d'huile d'olive extravierge

Gros sel et poivre noir

4 gousses d'ail, émincées

80 g (2 tasses) de fines herbes fraîches mélangées (estragon, basilic, romarin, origan, marjolaine et/ou persil plat)

SAUCES

Choisir parmi les suivantes :

Mayonnaise béarnaise (p. 452)

Sauce moutarde (p. 454)

Chimichurri (p. 457)

Relish aux concombres (p. 461)

Marmelade d'échalotes (p. 461)

1. Préparer le filet de bœuf en suivant les instructions des étapes 1 à 5, p. 47-48.

2. Mettre le filet sur une plaque de cuisson et l'arroser d'huile généreusement. Saler et poivrer et enrober généreusement d'ail et de fines herbes. Faire pénétrer dans la viande avec les doigts. On peut cuire le filet immédiatement, mais il sera encore meilleur si on le laisse reposer de 1 à 2 h, couvert, dans le réfrigérateur.

3. Préparer le gril pour cuisson à chaleur directe (voir p. 10 pour cuisson au charbon de bois et p. 16 pour cuisson au gaz) et préchauffer à température moyenne-élevée.

4. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Poser le filet de bœuf sur la grille chaude. Griller de 6 à 8 min de chaque côté pour cuisson saignante, jusqu'à ce que la viande soit bien saisie et croustillante à l'extérieur. Utiliser une pince pour retourner le filet. Il est important de cuire la viande sur ses 4 faces (environ 30 min en tout). Pour vérifier la cuisson, insérer un thermomètre à viande dans la partie la plus épaisse du filet. La température devrait atteindre 63 °C (145 °F) pour cuisson saignante.

5. Mettre le filet sur une planche à découper, couvrir légèrement de papier d'aluminium et laisser reposer 5 min. Enlever la ficelle et découper en diagonale. Servir avec les sauces choisies.

Kebabs au bœuf

Pour transformer un filet de bœuf en kebabs tendres, couper la viande en cubes de 2,5 cm (1 po) et les faire mariner dans de l'huile, de l'ail et des fines herbes (étape 2 ci-contre). Enfiler 6 cubes sur chacune des brochettes et griller à température élevée selon la méthode de cuisson à chaleur directe. Cuire 2 ou 3 min de chaque côté, 8 à 12 min en tout.

