



Recettes de grillades,
sauces et marinades

MARINADE POUR VIANDES DE BŒUF (pour 1 kg de viande environ)

4 cuill. à soupe d'huile de cacahuètes
1 cuill. à soupe de moutarde forte
½ cuill. à café de paprika
1 pincée de curry et de sauge
2 cuill. à soupe de sauce Worcester
1 gousse d'ail écrasée
1 cuill. à café de bolet rouge séché (*Leccinum aurantiacum*), finement moulu
poivre

Bien mélanger tous les ingrédients.

MARINADE POUR VIANDES D'AGNEAU (pour 1 kg de viande environ)

4 cuill. à soupe d'huile de cacahuètes
1 cuill. à soupe de moutarde forte
1 cuill. de jus de citron
½ cuill. à café d'origan
½ cuill. à café de thym
½ cuill. à café de romarin
1 pincée de poivre de Cayenne
2 cuill. à soupe de sauce Worcester
2 gousses d'ail

Bien mélanger tous les ingrédients.

MARINADE POUR VIANDES DE VEAU (pour 1 kg de viande environ)

4 cuill. à soupe d'huile de cacahuètes
1 cuill. à soupe de moutarde forte
½ cuill. à café de romarin
½ cuill. à café de marjolaine
1 pincée de paprika
zeste et jus d'un ½ citron
zeste d'une ½ orange
1 cuill. de vin blanc
poivre moulu

Bien mélanger tous les ingrédients.



SAUCE CRÉOLE BARBECUE (60 – 70 cl de sauce très relevée)

1 cuill. à soupe d'huile de maïs (ou de tournesol)
1 oignon moyen, finement coupé
10 baies de poivre écrasées
1 céleri finement coupé
3 gousses d'ail
2 tomates coupées en petits dés
1 tasse de bouillon de bœuf
½ tasse de vinaigre blanc
½ tasse de noix de pécan finement concassées
3 cuill. de moutarde
3 cuill. de sucre de canne
2 cuill. de sauce chili
½ cuill. à café de Tabasco
½ cuill. à café de poivre noir écrasé
½ cuill. à café de poivre blanc écrasé
½ cuill. à café de poivre de Cayenne

PRÉPARATION:

Faire chauffer l'huile dans une sauteuse. Faire blanchir l'oignon, le céleri et l'ail, 5 minutes environ. Ajouter les autres ingrédients, diminuer le feu et laisser cuire pendant 30 minutes, jusqu'à obtenir une sauce épaisse. Faire attention à ne pas laisser brûler. Mixer. Si la sauce obtenue est trop épaisse, ajouter un peu d'eau. Verser la sauce dans un bocal de verre et mettre au froid. Dans un réfrigérateur, elle peut se conserver une semaine environ.

Utilisation: L'enduire la viande avec cette sauce, environ 30 minutes avant la fin de la cuisson.



SAUCE BARBECUE AVEC WHISKY (60 – 70 cl de saucey)

¼ de tasse de beurre
¼ de tasse d'huile de maïs (ou de tournesol)
2 oignons
¾ de tasse de whisky
⅔ de tasse de ketchup
½ tasse de vinaigre de pommes
½ tasse de sirop d'érable
⅓ e tasse de mélasse
2 cuill. à soupe de sauce Worcester
½ cuill. à café de poivre noir
½ cuill. à café de sel

PRÉPARATION:

Faire chauffer beurre et huile dans une sauteuse. Faire revenir les oignons, réduire le feu. Ajouter les autres ingrédients et mélanger. Cuire doucement à l'étouffée 40 minutes. Servir chaude. La sauce peut être conservée au froid jusqu'à trois semaines. Grâce à son goût doux et acidulé, cette sauce se prête parfaitement pour assaisonner des côtes, du jambon, du veau et du porc. Enduire la viande pendant sa cuisson, à peu près 60 minutes avant la fin de la cuisson.



SAUCE „CENDRILLON“ (50 – 60 cl de sauce)

1 tasse et demi de ketchup
1 tasse de bière
¾ de tasse de vinaigre de pommes
3 cuill. à soupe de sucre de canne
2 cuill. à soupe de sauce Worcester
2 gousses d'ail coupées
2 cuill. à café de cumin
1 et ½ de cuill. à café de sel
1 cuill. à café de Tabasco

PRÉPARATION:

Bien mélanger tous les ingrédients, porter à l'ébullition, réduire le feu et laisser cuire brièvement en remuant de temps à temps. Servir chaude avec des côtes ou du poulet.

SAUCE AUX POIVRONS ET AU BASILIC (50 cl environ)

3 gros poivrons rouges
3 gros poivrons jaunes
2 échalotes
50 g de beurre
5 cl de Noilly Prat (Vermouth sec)
20cl de bouillon de poulet
10 cl de crème fraîche
sel, poivre noir
1 pincée de poivre de Cayenne
12 -16 feuilles de basilic

PRÉPARATION:

Laver, nettoyer et couper en lamelles les poivrons. Couper les échalotes et laisser revenir au beurre. Ajouter les poivrons, cuire à l'étouffée brièvement. Verser Noilly Prat et le bouillon de poulet, couvrir et laisser cuire. Une fois cuits, sortir un tiers de poivrons et mettre de côté. Mixer le reste. Remettre dans la sauteuse, ajouter la crème fraîche, porter à ébullition, ajouter le sel, le poivre et le poivre de Cayenne. Juste avant de servir, couper les feuilles de basilic, les ajouter à la sauce avec les poivrons laissés de côté et mélanger. Cette sauce se marie bien avec du veau, de l'agneau, du poulet et du poisson.



SALADE „CAESAR“ À LA SAUCE DE SÉSAME ET DE PARMESAN (pour 4 – 6 personnes)

4 gros filets de poulet
20 cl de bière
3 laitues romaines
¼ de tasse de grains de sésame légèrement grillés
½ tasse d'huile d'olive Extra Vierge
⅓ de tasse de vinaigre balsamique
2 cuill. à café de Moutarde de Dijon (ou d'autre moutarde forte)
1 tasse et demi de parmesan râpé
sel, poivre

PRÉPARATION:

Enduire les filets avec la moutarde de Dijon, saler, poivrer et cuire doucement à petit feu 1 heure 30. Arroser avec la bière de temps à temps. Laver la salade et couper en lamelles d'un cm de large. Griller les grains de sésame dans une sauteuse. Remuer la salade avec le parmesan râpé, le vinaigre balsamique, l'huile d'olive, ajouter sel et poivre. Couper les filets en lamelles fines, disposer sur la salade avec les grains de sésame. Servir aussitôt, les filets de poulet, croquants, doivent être tièdes. L'arôme doux et fumée de la viande préparée avec la bière évoque le „wild west“. Une salade savoureuse est le résultat d'un mélange délicat de la viande, des grains de sésame et du parmesan.

SUGGESTION:

On peut remplacer la laitue romaine par une autre salade verte ou par un légume à feuilles, par exemple l'épinard.

FILETS DE POULET FARCIS AU MASCARPONE, TOMATES ET BASILIC (pour 4 personnes)

4 gros filets de poulet
150 g de Mozzarella (mozzarella Buffalo est excellente)
1 tomate pelée et coupée en petits morceaux
1 bouquet de basilic finement coupé
8 tranches de Jambon de Parme
sel, poivre

PRÉPARATION:

Inciser les filets de poulet pour obtenir des poches, attendrir la viande. Couper la Mozzarella en morceaux, ajouter la tomate et le basilic, saler, poivrer. Farcir les filets avec le mélange préparé, fermer la poche, assaisonner, emballer dans les tranches de jambon de Parme. Cuire à 120 – 160°C.



SELLE D'AGNEAU À L'AIL ET ROMARIN (pour 3 – 4 personnes)

900 g – 1 200 g de selle d'agneau avec os
10 gousses d'ail
20 cl de vin rouge

MARINADE:

10 cl d'huile
2 gousses d'ail
½ cuill. à soupe de moutarde forte
1 bouquet de romarin
Tabasco (3 pincées)
poivre

Bien mélanger.

PRÉPARATION:

Enduire la viande avec la marinade, laisser reposer 6 heures. Saler légèrement juste avant la cuisson (barbecue). Ajouter le reste de la marinade et les gousses d'ail coupées en deux. Cuire à 120 – 160°C pendant 1 heure et demi dans la partie centrale du Smoker. Enduire de temps en temps avec le jus de cuisson. Servir avec un gratin de pommes de terre, qu'on peut préparer dans la partie droite de la chambre à griller du Smoker.

ROSBIF DANS UNE CROÛTE SALÉE (pour 6 – 8 personnes)

1500 g de rosbif
poivre noir grossièrement moulu
1500 g de sel de mer
2 blancs d'œufs
1 bouquet de thym

PRÉPARATION:

Enduire la viande de tous les côtés avec le poivre moulu. Dans un saladier mélanger le sel, les blancs d'œufs et les feuilles de thym. Couvrir d'une couche de sel d'environ 1 cm d'épaisseur le fond d'un plat (résistant au feu) un peu plus grand que le morceau de viande. Mettre la viande dans le plat, la couvrir avec une même couche de sel et mettre le plat dans le Smoker. Cuire à 120 – 160°C, 2 – 3 heures, en fonction de l'épaisseur de la viande. Enlever la croûte après la cuisson à l'aide d'une spatule en bois et couper la viande en tranches fines.



EAU SAUCE PORTO, AVEC TOMATES SÉCHÉES (pour 5-6 personnes)

100 g de tomates séchées, marinées dans l'huile d'olive, égouttées
2 gousses d'ail
2 échalotes
800 g de veau (gîte à la noix)
sel, poivre
2 cuill. à soupe de graisse à rôtir
150 ml de Porto
200 ml de bouillon de veau
300 ml de crème fraîche
quelques gouttes de citron
1 bouquet de ciboulette

PRÉPARATION:

Laisser égoutter l'huile des tomates sur un essuie-tout en papier puis les couper en tranches. Couper finement l'ail et les échalotes préalablement pelés. Saler et poivrer la viande. Faire saisir la viande de tous les côtés à feu vif pendant 8 minutes environ. Mettre ensuite la viande dans le Smoker et cuire 2 heures et demi à 90°C. Entre-temps faire cuire les tomates, les échalotes et l'ail dans une sauteuse, arroser avec le Porto et laisser cuire à moitié. Ajouter le bouillon de veau et laisser réduire à 150 ml environ. Mettre la crème fraîche, assaisonner avec le citron et laisser cuire pour que la sauce devienne veloutée. Juste avant de servir, porter la sauce à l'ébullition brièvement et ajouter la ciboulette. Couper la viande en tranches fines et mettre la sauce dessus.



DINDON FUMÉ (SMOKED TURKEY) (pour 10 - 14 personnes)

1 dindon de 4 kg
½ tasse de miel
1 cuill. à café de céleri en poudre
1 cuill. à café d'ail en poudre
20 cl de jus d'orange
sel, poivre

PRÉPARATION:

Saler et poivrer le dindon. Enduire le dindon avec une marinade préparée en mélangeant bien le miel, le jus d'orange, l'ail en poudre et le céleri en poudre. Mettre le dindon dans un plat résistant au feu, placer le dans le Smoker (plat en aluminium) et cuire lentement dans la partie gauche du Smoker. Enduire de temps en temps le dindon avec le reste de la marinade. Laisser fumer à 95°C pendant 8 – 10 heures.

SUGGESTION:

Remplacer le jus d'orange par le jus d'ananas. On peut faire cuire le dindon en utilisant la méthode „barbecue“ – le temps de cuisson est ainsi réduit à 6 – 7 heures environ.

BARBECUE SAUMON (pour 4 – 5 personnes)

1 demi saumon sans peau (800 g environ)
1 bouquet d'aneth
1 citron
sauce Worcester
sel, poivre

PRÉPARATION:

Assaisonner le saumon (saler, poivrer, arroser avec le jus d'un demi citron et la sauce Worcester), le mettre soit dans un plat résistant au feu soit directement sur la grille au milieu du Smoker. Cuire à 100 – 120 °C 30 minutes environ. Mélanger le reste du jus de citron avec l'aneth finement coupé. Enduire le saumon avec cette préparation 5 minutes avant la fin de la cuisson.

SUGGESTION:

Plus la température de la cuisson sera basse et le temps de cuisson dans le Smoker long, plus le saumon sera savoureux.



SOUFFLÉ DE LÉGUMES (pour 4 – 6 personnesb)

100 g de carottes
100 g d'asperges
100 g de brocolis
20 cl de lait
3 blancs d'œufs
sel, poivre, noix de muscade

PRÉPARATION:

Couper les légumes en petits morceaux, cuire à l'étouffé avec du beurre et assaisonner. Mélanger les blancs d'œufs, le lait, le sel, le poivre et la noix de muscade. Mettre les légumes dans un plat résistant au feu et verser dessus le mélange préparé. Cuire dans le Smoker à 90- 120°C.

CARPACCIO Z HOVĚZÍHO MASA (pour 4 – 6 personnes)

700 g d'ailoyau de bœuf
10 cl d'huile d'olive
150 g de parmesan
jus d'un demi citron
bouquet de cerfeuil
poivre

PRÉPARATION:

Cuire la viande à 120°C pendant 60 minutes (température intérieure 58°C). Couper la viande en tranches très fines, arroser avec le jus de citron et avec l'huile d'olive, poivrer et servir avec le parmesan fraîchement râpé (ne pas saler).

RÔTI DE VEAU (pour 4 – 6 personnes)

1 kg de viande de veau
10 cl d'huile d'olive
50 g de moutarde
1 bouquet de romarin
1 bouquet de thym

PRÉPARATION:

Préparer une marinade en mélangeant l'huile, la moutarde, le poivre et les herbes aromatiques finement coupées. Mettre la viande dans la marinade. Cuire à 125°C pendant 120 – 150 minutes (température intérieure de la viande 70°C).