



Alex Turcotte 🏰 29 nov. 2020 3 min de lecture

BACON DE BOEUF POIVRE ET ÉRABLE



Pendant ce temps au quartier général de Projet BBQ...

- Aujourd'hui, je vous ai réuni pour parler de la prochaine recette à sortir sur le blog, quelqu'un aurait une idée?
- Tu parles de l'incroyable site www.projetbbq.com où les recettes commencent à devenir une vraie référence?
- Oui celui-là, c'est notre seul site. Ça nous prend une nouvelle recette simple mais aussi funky alliance ethnique pour ajouter au site.
- Moi je pense qu'on devrait mettre du bacon, le monde adore le bacon, ça ferait cliquer le monde.

- Ouin ce n'est pas tout les clics, on préfère être pertinent, pis en plus on a déjà une recette de bacon. Moi je vote pour une recette avec du bœuf, on peut clairement faire une twist que le monde a rarement vu.
- Genre comme quand Nintendo a sorti le power glove ou quand quelqu'un a découvert qu'on pouvait regarder une éclipse dans une boîte à chaussure?
- Man tu gosses avec tes années 80, vas écouter les Goonies pis décroches.
- Je pense quand même qu'on devrait faire du bacon, pis c'est quoi le problème avec les Goonies?
- Rien man, il n'y en pas de problème avec les Goonies, mais il y en a un avec ton bacon. Je te le répète, ON A DÉJÀ FAIT LA RECETTE!!
- Les gars arrêtez de vous obstiner, je viens d'avoir une idée. On va faire du bacon de bœuf, comme ça tout le monde est content.
- Wow, c'est vraiment une aussi bonne idée que la fois ou TVA Sport a décidé d'appeler le show qui s'appelait la soirée du hockey, "La super soirée du hockey".
- Man je t'aime bien, mais tes références sont lourdes.
- Quoi ce n'était pas un référence 80...
- Laisse faire, mais j'embarque dans le bacon de bœuf.
- Moi aussi.
- Bon c'est décidé on va faire du bacon avec du bœuf, mais avec quelle pièce?
- Short ribs, mais sans les os. Tout le monde aime les short ribs et le ratio viande/gras est juste parfait.
- Vendu
- Aïe les gars, comme dirait Carl Carmoni on vient de faire un Biiiiirdiel!
- Ça c'était Serge Vleminckx. Ah pis rends-toi donc utile pis écris la recette.
- Je m'en occupe. Gros meeting les gars, aussi efficace que Gordon Bombay avec sa triple feinte.
- Pu capable...

INGRÉDIENTS DE BASE POUR LA CUISSON

- Un rack de short ribs (évidemment le même rack que dans l'autre onglet d'ingrédients)
- 3-4 oz de Liqueur d'érable de la Distillerie Noroi
- Ratio égale de poivre Blanc, noir, rose et au citron

- Pain de sucre d'érable (que l'on va râper à la fin).

INGREDIENTS POUR SALAISON

- Un rack de short ribs (retirer la membrane, les os et nettoyez la pièce sur le dessus)
- Sel (2,5% du poids mais se référer à la calculatrice)
- Nitrites (0,25% du poids, mais se référer à la calculatrice)
- Érythorbate (0,32% du poids, mais se référer à la calculatrice)
- Cassonade (environ 1% du poids)
- Paprika (environ 1% du poids)
- Mélange de poivre noir, rose, blanc et citron (environ 2% du poids)

** Utilisez la calculatrice Maître Fumeur qui est super bien fait.

** Si vous ne voulez pas utilisé les nitrites et eruthorbate, diminuer le temps de salaison à 3 jours. Mais je conseille l'utilisation de ceux-ci selon les ratios expliqué et de façon bien calculées.

TECHNIQUE SALAISON ET CUISSON

1. Prendre tous les ingrédients de la salaison et recouvrir les short ribs également que vous mettrez sous vide ou dans un grand ziplock en retirant l'air le plus possible.
2. Mettre au frigo idéalement sur une grille et retourner 1-2 fois par jours durant un période de 7 à 8 jours.
3. Retirer du sac et rincer sous l'eau durant quelques minutes.
4. Bien épongé avec un essuietout et remettre sur une grille au frigo pour une période de 24h. Ce séchage permettra à la de mieux absorber la fumée.
5. Fumer à chaud avec votre essence de bois favorite jusqu'à 145-150 interne
6. Vaporisé à 2-3 reprises la liqueur d'érable et poivrer uniformément après la première vaporisation.
7. Raper le pain de sucre sur la pièce à la fin de la cuisson.
8. Remettre au frigo sur la grille et laisser à l'air libre pour un autre 24h
9. Trancher, servir, aimer et dire Projet BBQ je l'aime lui.

