



BOEUF FUMÉ (SMOKED MEAT) MAISON **RECETTES DU QUÉBEC**

Par babule

INGRÉDIENTS

- 3 lb à 3.5 lb poitrine de boeuf
- 3 cuillères à table gros sel
- 1 cuillère à table poudre d'ail
- 1 cuillère à table poudre d'oignon
- 2 cuillères à table piments de Cayenne moulu
- 3 cuillères à table sucre
- 2 cuillères à thé piment de la Jamaïque
- 1/2 tasse épices à marinade

PRÉPARATION	10 minutes
CUISSON	180 minutes
MACÉRATION	2880 minutes
TOTAL	190 minutes
PORTION(S)	12 portions
CRÉDITS :	Terminator

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Mélanger tous les ingrédients, sauf le boeuf. Faire des incisions sur un côté de la viande (sans passer au travers de la pièce de viande).

ÉTAPE 2

Mettre la moitié du mélange d'épices sur une feuille de pellicule moulante (Saran Wrap) et y déposer la viande, les incisions en dessous.

ÉTAPE 3

Déposer le reste des épices sur la pièce de viande et bien refermer en s'assurant qu'il n'y ait pas d'air. Laisser reposer au réfrigérateur 48 heures en retournant le paquet une fois ou deux.

ÉTAPE 4

Sortir la pièce de viande de son emballage et l'envelopper dans du papier d'aluminium.

ÉTAPE 5

Cuire à 300 °F pendant 3 heures, couper en tranches et servir sur du pain de seigle avec de la moutarde et des cornichons, ou au goût.