



Alex Turcotte  22 mai 2021 4 min de lecture

LE CÉLÈBRE TOMAHAWK



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

- Les boys vous devez vous douter pourquoi je vous ai fait venir.
- Une nouvelle recette?
- Bravo Einstein.

- Merci
- Mais on fait quoi?
- Un Tomahawk?!
- Bonne idée, un tomahawk c'est aussi mâle Mr.T qui chill avec un pirate, un dragon pis Pierre Lambert qui flush Ginette dans un gym.
- Ne commences pas man.
- Commencer quoi?
- Bon ok les gars, c'est réglé on fait le Tomahawk.
- C'est bon pour moi aussi, mais il y a forcément Dominic qui va nous dire qu'un tomahawk c'est un ribsteak et que tu payes pour l'os
- C'est qui Dominic?
- Personne man c'est un exemple, comprends-tu mieux si je dis Kevin.
- Ah ok Kevin, là je comprends.
- Je trouvais ça trop facile Kevin. Dans le fond, il faut juste expliquer au monde qu'un bon boucher vend le tomahawk moins cher que le ribsteak au kilo.
- Exact, pis au pire il y a un côté "happening" avec le tomahawk, quand même que l'os te coûte 2-3\$, tu n'en fais pas à tous les jours. Bon merci les boys, très productif aujourd'hui.
- Parfait merci.
- Attends une seconde.. est-ce que tu boudes??
- Non non
- Man tu boudes.
- J'avais plein de références pour notre meeting pis ça été trop productif, je n'ai pas eu le temps de les dire. Je me sens comme le film Conehead.
- C'est quoi le rapport?
- Justement c'est quoi le rapport, tout le monde se fou du film Conehead pis encore plus de Dan Aykroyd.
- Calme toi, tu as juste à l'écrire le texte.
- Sérieux?
- Les gars moi j'y vais, gérez ça entre vous.
- Moi aussi je m'en vais. Toi tu fais quoi?
- J'appelle ma femme pour y dire que c'est moi qui l'écrit.

- Pu capable...

Bon parlons Tomahawk. C'est avec le feeling d'être Garth dans Wayne's World lorsqu'il quitte le plateau et le laisse seul que je vais t'expliquer comment réussir ton tomahawk à la perfection.

La pièce est plus impressionnante que difficile à faire. C'est en effet un gros ribsteak avec un os. Mais qui dit gros steak épais, dit "reverse sear". Là tu te dis c'est quoi "reverse sear"? En fait, c'est plutôt simple. C'est une saisi renversé. Habituellement, tu as l'habitude de saisir en premier et ensuite finir en cuisson indirecte. Donc c'est l'inverse. Tu vas commencer la cuisson en indirecte pour ensuite saisir à la fin.

Quel est le principal avantage de cette technique? Et bien, il y en a 3 majeurs en fait. Premièrement, la fumée. On fume rarement un steak, mais en cuisant lentement et dû au fait que le tomahawk à une épaisseur de 2 1/2 à 3 pouces, ça te permet de fumer la viande et ainsi ajouter un autre layer de goût.

Deuxièmement, la saveur des épices amplifiée. Lorsqu'on saisi directement, souvent on s'expose à brûler nos épices, donc altérer le goût. Si tu commences avec la cuisson indirecte, le goût des épices pénétra plus la viande et surtout elles ne brûleront pas.

Finalement, l'uniformité de la cuisson et la répartition des jus. Encore une fois, étant donné l'épaisseur de la pièce de cuire en indirecte amènera une répartition de la cuisson plus égale. Le repos de la viande après cuisson aide également en ce sens, mais cette technique apporte une plus grande uniformité dans la cuisson.

Tout ça pour dire, que le "reverse sear" est l'avenue à emprunter pour la victoire et entendre en background la chanson "We are the champions" comme si tu venais de gagner le tournoi de hockey pee-wee de Repentigny.

On sort le steak qu'on va laisser tempérer minimum 30 minutes et mettre les épices uniformément sur la pièce de viande. Pour le choix des épices, allez-y avec votre mélange d'épices secs favoris, il y a énormément de choix sur le marché et d'excellents produits québécois. Vous pouvez injecter ou non votre tomahawk. Il s'agit d'un pièce déjà goûteuse mais libre à vous d'y ajouter un profil de saveur additionnel. Un mélange de beurre et alcool serait mon choix.

Donc, régler votre bbq à 275f. Dans le cas d'un bbq au propane, vous allez allumer les brûleurs aux extrémités pour garder votre zone indirecte au centre. Ça va favoriser la convection.

On cuit jusqu'à une température interne de 115-120f (basé sur une cuisson médium saignante) et on retire du feu. Le temps de monter la température la plus haute possible pour la saisi.

On vise une température vraiment intense, c'est pourquoi la méthode "caveman" est souvent utilisé. Cette technique consiste à saisir directement dans le charbon ardent. C'est une excellente façon de faire, mais l'important c'est la chaleur, donc le plus chaud possible. L'objectif est d'emprisonner les jus à l'intérieur de la pièce de viande en ayant une belle caramélisation extérieure.

Saisir environ 1 min 30 par côté et une trentaine de secondes sur les faces de l'épaisseur, ce qui devrait nous mener entre

127-132f qui est exactement où nous voulons être en terme de température Interne. Retirer, emballer dans du papier d'aluminium ou de boucher et laisser reposer 5-10 minutes.

Trancher et servir. Vous pouvez accompagner avec du chimichurri, c'est vraiment excellent (recette disponible sur le site).

Tout est en place pour te donner l'impression que tu es Fred Flinstone qui se paye un bon souper en vacances à Rock Vegas pendant que Delima est en train de flauber tout l'argent du voyage au casino. Tout ça pendant qu'Yves Corbeil de fait la narration de ton souper, mais que tu aurais préféré Paul Berval.