



LES SPACEBALLS



Je dois avouer que le questionnement à propos du nom m'a trotté dans la tête un certain temps. Magik balls, Balls of fire, surf'n'turf balls, les météorites, les incroyables boules, Garou, mais mon obsession du vintage m'a ramené à ce grand classique de Mel Brooks. Spaceballs à la fois recherché, audacieux, unique et magique. Le nom parfait, tel une chanson de Marjô à la StJean.

Au delà d'être un film que j'ai vu 200 fois, les Spaceballs sont maintenant une nouvelle référence d'explosion de saveurs. Ce type de recette me trottait dans la tête depuis un bout déjà. Je dois dire l'angle « finger foods » est toujours intéressante à exploiter au BBQ. Parce qu'en théorie une boulette de viande est une boulette de viande, jusqu'au où tu décides de te prendre pour Xzibit qui met une machine à pop-corn dans un Ford Escort 93. C'est un peu ce qui s'est passé avec cette recette, mais sans la partie mauvaise idée de mettre un machine pop-corn dans un Ford escort 93 avec 6-7 dames autour d'une table dans un faux brainstorming qui te font à croire que c'est l'idée du siècle.

Ramenons ça à l'essentiel un peu, la recette.

INGRÉDIENTS

- 500g de bœuf haché
- 2 saucisses italiennes
- 200g de fromages en grain
- 7-8 tranches de bacon
- 12-15 crevettes (grosueur 30-40)
- 1 citron zeste et jus
- 1/3 à 1/2 tasse de Sauce bbq
- 1/4 tasse de vinaigre de cidre
- 1/8 tasse liqueur d'érable Noroi (si vous n'avez pas courrez aller vous en acheter, sinon tu whisky peu le faire)
- Vos épices préférées (j'ai utilisé un mélange d'épices douces et steak de Pat BBQ)

TECHNIQUE

- Pré-cuire le bacon, retirer le zeste du citron, coupé le citron en deux et le griller rapidement.
- Hacher les crevettes, le fromage, le bacon grossièrement et le zeste finement.
- Dans un bol, mélanger le bœuf haché, la chair à saucisse, les crevettes, le bacon, le fromage en grains, les épices, le zeste, le jus d'un demi citron grillé.
- Faire des boulettes (grosueur balle de squash)
- Cuire/fumer à 275f jusqu'à température interne de 165f.
- Mettre dans une barquette en aluminium ou contenant allant au bbq les boulettes et recouvrir de sauce, vinaigre de cidre, liqueur d'érable et le jus de l'autre demi citron.
- Laisse réduire la sauce 20-25 minutes et déguster.