

Beef Jerky maison

- La meilleure recette de Beef Jerky maison au monde!



Ingrédients :

- 2 lb (900 grammes) de steak de flanc
- 1/2 tasse (125 ml) de sauce soja faible en sodium
- 2 cuillères à soupe de **sauce Worcestershire**
- 2 cuillères à thé de gros poivre
- 1 cuillère à thé de liquide à fumée
- 1 cuillère à thé de **poudre d'oignon**
- 1 cuillère à thé de sel
- 1/2 cuillère à thé de **poudre d'ail**

Préparation :

1. Tranchez vos steaks en fine lanière de 1/8 de pouce. (Dans le sens du grain pour un beef jerky plus dur ou contre le grain pour un beef jerky plus tendre.)
2. Mélanger tous les ingrédients de la marinade dans un bol.
3. Ajouter le bœuf et la marinade dans un sac ziplock.
4. Marinez au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes, mais je conseille une bonne journée.
5. **Au déshydratateur :**
Pendant 8 heures à 165°F (74°C). Retourner à mi-cuisson.
6. **Au four :**
Faire cuire à 175 °F (80 °C) sur la grille du milieu et/ou la grille du bas pendant 4 heures. Retourner à mi-cuisson.

“

Vous aimez le Beef Jerky? Vous serez peut-être surpris d'apprendre que c'est vraiment super facile à faire à la maison... À essayer! :)

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)