



Poitrine de bœuf fumée

3 lb de poitrine de boeuf, coupée à plat
1 c. à thé d'attendrisseur à viande assaisonné
1/4 c. à thé de sel de céleri
1/4 c. à thé de sel assaisonné Lowry's
1/4 c. à thé de sel d'ail
2 cuillères à soupe de fumée liquide
1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire
1/2 tasse d'eau

1 tasse de sauce BBQ, plus un peu plus pour servir

Mode d'emploi

Dans un petit bol, mélanger l'attendrisseur à viande, le sel de céleri, le sel assaisonné et le sel à l'ail. Frotter les épices sur la poitrine. Mettre la poitrine de boeuf dans un grand sac Ziploc très résistant. Ajouter la fumée liquide et la sauce Worcestershire. Fermer le sac et le mettre au réfrigérateur pour le faire mariner toute la nuit.

Mettre l'eau et la sauce BBQ dans la marmite sous pression. Ajouter la poitrine de boeuf et les jus éventuels dans le sac Ziploc (mettre le côté avec le gras sur le dessus). Sélectionnez Haute pression et réglez la minuterie sur 60 minutes. Lorsque vous entendez un bip sonore, éteignez l'autocuiseur et laissez la pression se relâcher naturellement pendant 15 minutes. Relâchez rapidement toute pression restante. Lorsque la valve tombe, enlevez soigneusement le couvercle. Retirer délicatement la viande de l'autocuiseur dans un grand plat et trancher la viande à travers le grain.

Servir avec de la sauce BBQ supplémentaire mélangée à une partie du liquide de cuisson.

Notes

Si nécessaire, vous pouvez couper la poitrine de boeuf en deux pour l'insérer dans un autocuiseur de 6 pintes.

<https://www.pressurecookingtoday.com/smokey-beef-brisket-in-the-pressure-cooker/>