

Smoked meat maison (3 façons faciles de le faire)

- Voici 3 façons super facile de faire un DÉLICIEUX smoked meat maison!



Ingrédients :

- 1 morceau de poitrine de bœuf (brisket)
- **Les épices à frotter (Rub) BBQ du Chef Cuisto** ou un mélange de sel, sel d'ail, cassonade, paprika, poivre de cayenne, cumin, etc.

Préparation :

Préparer la viande :

1. Faites de légères incisions sur un côté de la pièce de viande. Insérer des épices.
2. Badigeonner le restant de la pièce de viande et sceller de façon hermétique dans un grand sac ziplock. Il y a des sacs faits pour ça ou vous pouvez recouvrir d'une pellicule de plastique.
3. Laisser reposer au réfrigérateur pendant 48 heures en retournant occasionnellement.

À la vapeur :

1. Amener une bonne quantité d'eau à ébullition dans une grande casserole.
2. Placer une passoire ou un grand tamis sur la casserole et y déposer le morceau de poitrine de bœuf.
3. S'assurer que l'eau n'entre pas en contact avec la pièce de bœuf.
4. Couvrir et laisser cuire à la vapeur de 1 h 30 à 2 h.
5. La viande est prête quand une fourchette y pénètre sans résistance.
6. Trancher finement contre le grain pour conserver toute la tendreté de la viande.

À la mijoteuse :

1. Placer le morceau de bœuf dans la mijoteuse.

2. Cuire de 5 à 6 h à basse intensité.

Au four :

1. Envelopper le morceau de bœuf dans du papier d'aluminium.
2. Préchauffer le four à 300 °F et placer le morceau de bœuf sur une plaque sur la grille du centre.
3. Laisser cuire pendant 3 heures, retirer et trancher.

“

Vous avez une envie folle de vous préparer du bon smoked meat maison? Voici TROIS façons super faciles d'en préparer...

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