

Des techniques de barbecue dans la cuisine professionnelle

Le barbecue est devenu bien plus que la cuisson de hamburgers sur un grill. (Re) découvrez quelques techniques de base sur le barbecue dans cet article.

Vous l'avez probablement déjà remarqué, mais le barbecue est devenu bien plus que la cuisson de hamburgers sur un grill. Il donne une dimension gustative supplémentaire à bien plus que de la viande. (Re) découvrez quelques techniques de base sur le barbecue dans cet article. C'est incroyable ce que vous pouvez faire avec un barbecue!

Nous expérimentons cinq saveurs de base: sucrée, salée, aigre, amère et umami. Ceux-ci sont appelés saveurs de base, car d'autres saveurs consistent en des combinaisons de ces saveurs et arômes, mais le goût du barbecue ne peut pas être catégorisé. Vous pouvez le définir comme le sixième goût de base. La saveur barbecue devient de plus en plus courante en gastronomie et est utilisée comme véritable assaisonnement. Les chefs sont toujours à la recherche d'une expérience totale de saveurs complexes, quel que soit le style de cuisine. Aromatiser les plats avec des herbes et des épices peut améliorer cette expérience, mais vous pouvez également ajouter le goût du barbecue aux plats.

Charbon de bois ou briquettes ?

Les spécialistes du barbecue sont partagés : on trouve d'un côté les partisans des briquettes et, de l'autre, ceux qui ne jurent que par le charbon de bois.

Les briquettes:

- sont des morceaux de charbon de bois compressé ;
- arrivent plus lentement à température ;
- brûlent plus longtemps.

Le charbon de bois:

- brûle plus fort, plus vite et plus proprement.

Le goût est souvent recherché dans le bois, avec des aromatisants comme le hickory, le mesquite et d'autres encore. Mais selon les scientifiques, la véritable saveur ne provient ni des briquettes, ni du charbon de bois, mais de la matière grasse qui fond et atterrit sur le charbon, ainsi que des jus de la viande. De la fumée se développe alors, ce qui donne le goût si particulier du barbecue. Il ne s'agit donc pas tellement de se demander quel est le meilleur combustible, mais comment utiliser au mieux ce goût dans la cuisine.

Quelle est la différence entre le fumage et la cuisson au barbecue ?

Là où il y a de la fumée, il y a du goût ! La fumée dégagée par le bois produit des saveurs riches et « étagées ». Lors du fumage, il n'y a aucune réaction entre la matière grasse dégoulissante, les jus de viande et le charbon brûlant. Le goût créé est donc lui aussi différent. Vous pouvez obtenir ces saveurs fumées au moyen d'un barbecue si vous utilisez ce dernier comme un four à fumer. La technique du grillage indirect permet de fumer et de cuire à basse température de grandes quantités de nourriture.

Quelques conseils indispensables pour mieux exploiter votre barbecue :

1. FOND DE BARBECUE

Pour préparer un fond de barbecue, faites griller une queue de bœuf sur le barbecue. Les saveurs de barbecue typiques sont absorbées par la viande. Le bouquet garni apporte une touche de fraîcheur au fond, la viande apporte l'arôme de barbecue. Bref, c'est une formidable source de créativité. « Là où il y a de la fumée, il y a du goût ! »

2. SMOKEY CREAM

Pour infuser de la crème avec de la fumée, mieux vaut utiliser des copeaux de fumage (ou farine de fumage) que vous versez sur le charbon brûlant. Versez la crème dans un petit récipient, que vous placez ensuite sur la grille-viande. Fermez le couvercle du barbecue, sinon beaucoup de goûts et d'arômes se perdent. Les matières grasses de la crème charrieront le goût de fumée. La smokey cream, de la crème infusée avec de la fumée, s'utilise dans des préparations chaudes telles que des sauces, des soupes et des gratins.

3. FUMAGE AU FOIN

Le fumage au foin donne une dimension supplémentaire à votre produit. Tout l'art consiste à ajouter de la finesse au goût de fumée, afin qu'il ne soit pas trop dominant. Pour un goût de fumée subtil, un fumage court est essentiel. Disposez du foin là où vous allez déposer le produit sur le barbecue, puis fermez immédiatement ce dernier. Le développement de fumée permet au produit de s'imprégner lentement du goût du foin.

4. GRILLAGE INDIRECT DE VIANDE ET DE POISSON

La viande et le poisson sont des incontournables du barbecue. Dans cette « picanha », les jus de viande carbonisés donnent à la viande de bœuf ce vrai goût de barbecue. Vous pouvez aussi très bien utiliser la technique du grillage indirect sur de plus gros morceaux. Éloignez-les le plus possible de la chaleur rayonnante directe. Vous pouvez gérer la température grâce à l'ouverture de ventilation. Le grillage indirect convient parfaitement pour la cuisson à basse température.

5. CUIRE EFFICACEMENT DE LA VIANDE AU BARBECUE

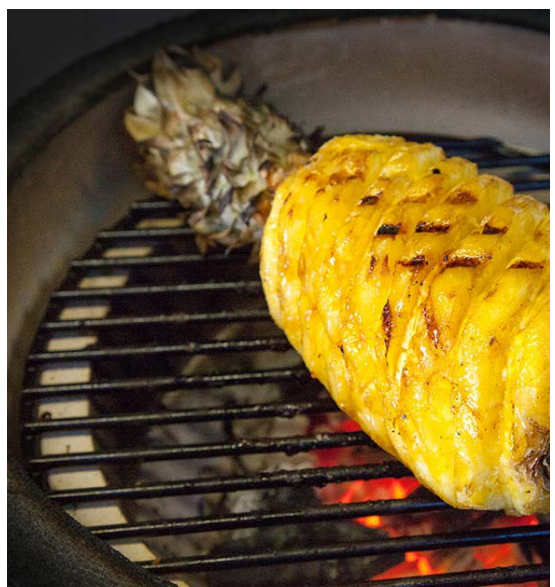
Précuire sa viande présente un avantage de taille : vous obtenez la température à cœur souhaitée sans que la croûte extérieure ne s'assèche ou ne brûle et que l'intérieur ne reste cru. Cette technique est recommandée pour travailler efficacement. Elle vous permet par exemple de servir des spare ribs parfaitement juteux en peu de temps. Précueillez-les au bain-marie à 67°C. Vous obtiendrez ainsi l'équilibre idéal entre saveur, texture et température, et ce pour de nombreux types de viande !

6. FRUITS ET LÉGUMES AU BARBECUE

Les fruits et légumes préparés avec un four classique ont souvent un goût neutre. Il faut encore les assaisonner avec des herbes et des épices. Au barbecue, vous pouvez générer immédiatement des goûts et textures typiques. Aubergines soufflées, ananas grillés, chou-fleur rôti : c'est le barbecue qui leur donne leur goût !

PLUS D'INSPIRATION

Intéressé à explorer de nouveaux sentiers de barbecue ? Explorez vos talents de barbecue avec ces nouvelles recettes et découvrez les saveurs fumées de première main. La recette du bonnet (picanha) vous emmènera en Amérique latine. Chaud chaud chaud ! Ou optez pour un plat végétarien et apprenez à manipuler les légumes sur le barbecue. Plus, découvrez pourquoi vous devez saumer le poisson avant de le griller et découvrez comment faire un dessert sur le barbecue. Avec notre recette à base de Debic Crème Brûlée Bourbon, vous allez créer en un rien de temps un fantastique pouding au pain.





Céleri rave rôti à la crème d'ail, sauce à la crème de céleri et câpres

Le barbecue végétarien est plus actuel que jamais. Préparez les légumes de la même manière que la viande ou le poisson et vous verrez que vous pouvez faire de belles préparations avec, par exemple, un céleri rave. Gardez la température de votre barbecue à 180°C pour créer un four avec le goût du charbon de bois. Il est important que le céleri rave soit pré-cuit dans de l'eau avec du sel et que vous l'arrosiez toutes les 10 minutes avec le miso et le Debic Cuire & Rôtir, cela garantit un beau goût de l'umami.

PRÉPARATION

Céleri rave rôti

Lavez bien le céleri rave pour qu'il ne reste plus de sable et faites cuire dans de l'eau salée pendant 90 minutes. Mélangez le miso avec le Debic Cuire & Rôtir. Préchauffez le four à 180°C. Faites frire le céleri rave dans une poêle en fonte sur le barbecue et badigeonnez avec le mélange de miso toutes les 10 minutes.

Crème d'ail

Rôtissez l'ail sur le barbecue et retirez la pulpe. Transférez dans le blender et ajoutez la crème Debic 35%. Mixez finement au blender et assaisonnez de sel. Passez la crème d'ail au tamis fin.

Sauce à la crème au céleri

Épluchez le céleri rave et coupez-le en morceaux égaux. Mélange avec le Debic Cuire & Rôtir. Transférez dans un récipient en fonte et rôtissez le céleri rave sur le barbecue. Hachez finement le céleri rave cuit avec le bouillon de légumes dans le blender et réservez. Portez à ébullition la Debic Culinaire Original et réduisez jusqu'à ce qu'elle obtienne une belle liaison. Mixez la crème avec le céleri rave et les herbes dans un blender. Passez au tamis fin et réservez. Mélangez les deux composants et réduisez-les en une belle sauce et assaisonnez de sel si désiré.

Huile de céleri

Mixez tous les ingrédients dans le blender pendant 30 minutes. Passez à travers un tissu fin et transférez dans un flacon pulvérisateur.

MONTAGE

Coupez le céleri rave en tranches et dressez-les sur les assiettes. Assaisonnez avec du sel de maldon. Dressez la crème d'ail sur les tranches de céleri rave et finissez avec les câpres et le céleri. Réchauffez la sauce et dressez-la à côté du céleri rave. Terminez avec des gouttes d'huile.



INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

Céleri rave rôti

1 céleri rave
100 ml de Debic Cuire & Rôtir
50 g de miso

Crème d'ail

200 g d'ail
100 ml de crème Debic 35%
sel

Sauce à la crème au céleri

Base

500 ml de fond de légumes
200 g de céleri rave
50 ml de Debic Cuire & Rôtir

Crème

500 ml de Debic Culinaire Original 20%
20 g de persil
30 g de céleri

Huile de céleri

400 ml d'huile de tournesol
100 g de céleri

Garniture

100 g de câpres
10 g de céleri
10 g de sel de maldon



Bar de mer grillé avec sauce au chorizo, crème de maïs fumé, polenta et riz paella soufflé

Le bar de mer est un poisson très facile à préparer au barbecue. Nous saumurons d'abord le poisson afin qu'il ait une structure agréable et soit plus facile à griller. La sauce est particulièrement importante dans ce plat. Ce n'est pas une sauce standard et prend du temps, mais l'explosion de goût en vaut vraiment la peine.

PRÉPARATION

Bar de mer

Retirez les os du bar de mer et laissez reposer dans le bain de saumure pendant 30 minutes. Rincez à l'eau et séchez.

Polenta

Mélangez l'eau avec du sel et réservez à température ambiante. Faites bouillir la polenta dans l'eau avec la Debic Culinare Original pendant environ 10 à 15 minutes jusqu'à ce que la polenta se détache des côtés (selon la polenta, lisez attentivement l'emballage). Ajoutez le beurre et assaisonnez de sel. Roulez fermement dans 3 couches de pellicule plastique dans une saucisse et laissez refroidir.

Crème de maïs fumé

Fumez le maïs au barbecue pendant 1 heure. Hachez le maïs fumé avec la Debic crème 35% et montez avec le beurre. Assaisonnez avec le jus de citron vert, les zestes de citron vert et le sel. Passez la crème au tamis fin.



INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

Bar de mer

10 filets de bar de mer
1 l d'eau
60 g de sel

Polenta

60 g de polenta, précuite
120 ml d'eau
120 ml de **Debic Culinare Original 20%**
50 g de beurre
50 ml de **Debic Cuire & Rôtir**

Crème de maïs fumé

1 kg de grains de maïs, surgelés
500 ml de **Debic Crème 35%**
100 g de beurre
2 citrons verts
sel



Sauce à la crème de chorizo

Faites griller les têtes de langoustines au barbecue et ajoutez-les au fond de crustacés. Laissez infuser à feu doux pendant 30 minutes. Passez au tamis fin. Lavez bien les topinambours et mélangez avec le Debic Cuire & Rôtir. Faites griller sur le barbecue à 180°C. Mixez les topinambours avec le bouillon dans le blender, passez au tamis et réservez. Faites frire le chorizo, l'oignon et l'ail dans le Debic Cuire & Rôtir. Ajoutez la Debic Culinaire Original et le safran et laissez infuser 30 minutes. Passez au tamis fin et réservez. Mélangez les deux composants dans une belle sauce et assaisonnez avec du sel si nécessaire (peu ou pas de sel est nécessaire car les saveurs sont déjà très concentrées).

Riz paella soufflé

Faites bouillir le bouillon de poisson avec l'ail, le paprika fumé et le safran. Retirez du feu et laissez infuser pendant 30 minutes. Passez au tamis fin et cuisez le riz dans le bouillon. Égouttez et séchez à 60°C pendant 6 heures. Faites chauffer l'huile de riz à 200°C et faites griller le riz. Égouttez sur du papier absorbant.

Garniture

Coupez le chorizo en brunoise et faites frire dans une poêle. Égouttez sur du papier absorbant.

MONTAGE

Grillez le bar de mer du côté de la peau pendant quelques minutes et assaisonnez de sel au goût. Rôtissez le maïs bébé sur le barbecue. Chauffez la purée de maïs fumé et dressez sur les assiettes. Couper la polenta en morceaux de taille égale et faites frire le Debic Cuire & Rôtir. Terminez les assiettes avec la sauce, le riz, le chorizo et le cresson de borage.

Sauce à la crème au chorizo

Base

500	ml	de fond de crustacés
100	g	de têtes de langoustines
100	g	de topinambour
50	ml	de Debic Cuire & Rôtir

Sauce à la crème

500	ml	de Debic Culinaire Original 20%
1		oignon blanc, coupé
2		gousses d'ail, coupées
150	g	de chorizo, coupé en pièces égales
0,5	g	de safran

Riz de paella soufflé

125	g	de riz basmati
250	ml	de fund de poisson
1		gousse d'ail
½	càs	de poudre de paprika fumé
0,5	g	de safran
500	ml	d'huile de riz

Garniture

150	g	de chorizo
10		de maïs bébé
		de borage cress



Pouding au pain de sucre à la mangue

Une technique surprenante pour le pudding au pain avec Debic Crème Brûlée sur le barbecue qui est super facile à préparer. Le pain au sucre peut également être remplacé par un autre type de pain, comme le pain qui reste de la veille. Variez cela en remplaçant la mangue par des pommes et des raisins secs ou en ajoutant des callets au chocolat.

PRÉPARATION

Pouding au pain

Coupez le pain de sucre en tranches de 3 cm et placez-les dans un récipient approprié. Couvrez de Debic Crème Brûlée. Laissez couvert une nuit au réfrigérateur. Remplissez les pots de morceaux de pain de sucre et de mangue, appuyez fermement avec une cuillère. Terminez avec une couche de Debic Crème Brûlée et conservez au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

Mangue à la sauce au chocolat

Faites chauffer la Debic Crème Brûlée et ajoutez la purée de mangue et le chocolat blanc. Mélangez jusqu'à ce que tous les ingrédients soient dissous. Laissez refroidir, transférez dans une poche à douille et remplissez les pots.

MONTAGE

Faites chauffer le barbecue à 180 ° C et placez le pouding au pain sur le barbecue. Cuisez pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Laissez refroidir 5 minutes et saupoudrez les pots de sucre. Brûlez avec un brûleur à gaz. Dressez la sauce à la mangue à côté et terminez avec la mangue séchée et le cresson atsina.



INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

Pouding au pain

1	l	de Debic Crème Brûlée Bourbon
1 ½		pain de sucre
1		mangue

Mangue à la sauce au chocolat

500	ml	de Debic Crème Brûlée Bourbon
200	g	de purée de mangue
150	g	de chocolat blanc
30	g	de mangue séché
		cress atsina

Barbecue Latin

Tom Van Meulebrouck
Conseiller Culinaire Debic, Monde



PRÉPARATION

Picanha

Frictionnez la viande avec du sel et du poivre. Faites cuire la picanha sur du charbon de bois spécial issu de quebracho. Grâce à ce charbon de bois, vous pouvez très facilement régler la température du barbecue. De la sorte il est possible de cuire la viande à très basse température et ainsi assez lentement. Cuisez sur un feu à 54°C pendant environ deux heures. Laissez la viande reposer et tranchez à la minute.

Feijão

Faites tremper les haricots pendant une nuit dans suffisamment d'eau. Cuisez dans un autocuiseur pendant 20 à 30 minutes. Faites griller les piments séchés dans une poêle sèche et laissez reposer dans de l'eau tiède à chaude puis retirez les graines. Égouttez les haricots. Faites suer l'oignon et l'ail. Ajoutez les haricots, le thym, le laurier, les piments et le bouillon, puis portez à ébullition. Mixez le tout, sauf le beurre dans un mixeur thermique à 90°C et assaisonnez au goût. Passez le tout à travers un tamis fin et réservez jusqu'à utilisation.

Crème de maïs cuits

Faites fumer le maïs dans un four à fumer pendant au moins une heure. Mixez finement avec la Debic Crème 35 % et faites monter avec le beurre. Assaisonnez au goût avec du jus de citron vert, des zestes de citron vert et du sel. Passez au travers d'un tamis fin.

Poudre de charbon de bois comestible

Épluchez la cassave avec un économe et coupez en tranches égales. Mélangez l'encre de seiche avec le bouillon de queue de boeuf et faites-y bouillir la cassave pendant 20 à 30 minutes.

Salsa verde

Faites griller les graines de sésame et les graines de coriandre dans une poêle sèche. Faites griller l'ail pendant 20 minutes dans un four à 200°C. Faites rapidement blanchir les aromates et coupez-les finement avec le reste des ingrédients. Passez au travers d'un tamis fin.

Cannelloni d'avocat

Pour le cannelloni d'avocat, défaites toute la peau des avocats et réservez au congélateur pour pouvoir les couper plus facilement et les empêcher de se décolorer. Découpez l'avocat surgelé en fines tranches à la mandoline japonaise et disposez-les en éventail sur un film de boucher. Mélangez le reste des ingrédients et l'avocat restant jusqu'à obtention d'une crème délicate, puis réservez dans une poche à douille. Versez la crème sur l'avocat et enrroulez. Coupez l'oignon rouge à la mandoline et faites-le mariner dans le jus du citron vert. Grillez le poivron noir et retirez la peau. Coupez en fine julienne.

MONTAGE

Chauffez la crème de haricots, faites monter avec le beurre et faites un miroir sur la planche. Tranchez la viande et disposez par-dessus la purée de haricots. Chauffez les petits morceaux de charbon sur le feu, puis séchez-les. Chauffez la crème de maïs et dressez ensuite avec la roulade d'avocat, les coeurs de palmier, l'oignon rouge, le poivron et la micro coriandre.

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

Picanha

2000 g	de picanha
20 g	de sel
1 g	de piment noir

Feijão

800 g	de haricots noirs cuits
100 g	de beurre
1	piment pasilla séché
2	piments chipotle séchés
1	bulbe d'ail
100 g	d'oignon
300 ml	de bouillon de queue de boeuf
1	feuille de laurier
5	branches de thym

Crème de maïs cuits

1000 g	de maïs
200 ml	de Debic Crème 35%
100 g	de beurre
2	citrons verts
12 g	de sel

Poudre de charbon de bois comestible

800 g	de racines de cassave
1000 ml	d'eau
25 g	d'encre de seiche
25 g	de sel

Salsa verde

150 g	de tomatillos
100 g	de coriandre
100 g	de pistaches
100 g	de piment Jalapeño
30 g	de graines de sésame
20 g	de graines de coriandre
35 g	de persil plat
2	bulbes d'ail
2	citron verts
20 g	de sel

Cannelloni d'avocat

3	avocats
200 g	de fromage-crème frais
100 g	de salsa verde

Garniture

5	coeurs de palmier
1	poivron pointu rouge
1	oignon rouge
1	citron vert
1	boîte de micro coriandre