



Des techniques de barbecue dans votre cuisine professionnelle

Le barbecue en cuisine, ce n'est pas uniquement le hamburger sur le grill. (Re)découvrez quelques techniques de base dans cet article.

Vous l'avez sans doute déjà remarqué, mais le barbecue, ce n'est plus uniquement le hamburger sur le grill. Cette technique peut donner une dimension gustative supplémentaire à beaucoup de préparations. (Re)découvrez quelques techniques de base.

Nous faisons l'expérience de la nourriture à travers cinq saveurs de base : sucré, salé, aigre, amer et umami. Ces saveurs sont appelées saveurs de base, car d'autres saveurs sont constituées de combinaisons de ces saveurs et arômes, mais le goût du barbecue ne peut être catégorisé. On pourrait le définir comme le sixième goût de base. La saveur du barbecue est de plus en plus répandue dans la gastronomie et est utilisée comme un véritable assaisonnement. Les chefs du monde entier sont toujours à la recherche d'une expérience totale des saveurs complexes, quel que soit le style de cuisine. L'aromatisation des plats avec des herbes et des épices peut améliorer cette expérience, mais vous pouvez également ajouter un goût de 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 graisse qui fond et atterrit sur le charbon, ainsi que des sucs 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 graisse dégoulinante, les sucs 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 votre queue de bœuf sur le barbecue. Les saveurs de BBQ 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. CRÈME FUMÉE

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 placerez ensuite sur la grille-viande. Fermez le couvercle du barbecue, sinon vous perdrez beaucoup de goûts et d'arômes. Les graisses de la crème charrieront le goût de fumée. La crème 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 à l'endroit où vous allez déposer le produit sur le barbecue puis fermez immédiatement ce dernier. Le développement de la 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 sucs 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

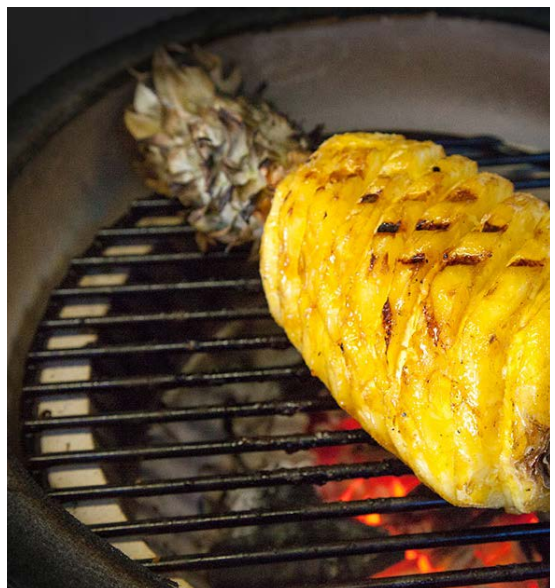
Précuire sa viande présente un avantage de taille : vous obtenez la température à cœur souhaitée sans que la croûte extérieure ne s'assèche ou ne brûle et que l'intérieur ne reste cru. Cette technique est recommandée pour travailler efficacement. Elle vous permet par exemple de servir des ribs parfaitement juteux en peu de temps. Précuisez-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 BBQ

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

Vous souhaitez explorer de nouvelles voies en matière de barbecue ? Explorez vos talents de barbecue avec ces nouvelles recettes et découvrez les saveurs fumées de première main.





Céleri-rave rôti au barbecue avec ail, câpres et sauce à la crème de céleri

Les barbecues végétariens ont la côte. Préparez les légumes comme vous le feriez pour de la viande ou du poisson et vous verrez que vous pourrez créer des plats savoureux- et même avec un céleri-rave, comme dans cette recette ! Pour obtenir un goût de charbon de bois, maintenez la température de votre barbecue à 180°C. Il est également important que le céleri-rave soit pré-cuit dans de l'eau salée et que vous l'humidifiez toutes les 10 minutes avec le miso et le Cuire & Rôtir de Debic, ce qui garantit le magnifique goût umami.

PRÉPARATION

Céleri-rave rôti

Lavez le céleri-rave à l'eau jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sable. Faites-le cuire dans de l'eau et du sel pendant 90 minutes. Mélangez le Cuire & Rôtir avec le miso. Faites chauffer le barbecue à 180°C. Placez le céleri-rave sur le barbecue pour une cuisson indirecte ou dans une poêle en fonte jusqu'à ce qu'il soit brun. Graissez toutes les 10 minutes avec le mélange miso.

Purée d'ail

Faites rôtir l'ail entier sur le barbecue jusqu'à ce qu'il soit tendre. Nettoyez-le et mixez-le avec la crème pour obtenir une purée lisse. Passez au tamis fin.

Sauce au céleri

Pelez le céleri-rave, coupez-le en morceaux de taille égale et mélangez-le avec le Cuire & Rôtir. Placez-les dans une poêle en fonte et faites-les rôtir au barbecue jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Graissez toutes les 5 minutes pour obtenir une couleur brun doré parfaite. Une fois la cuisson terminée, ajoutez les ingrédients dans un mixeur avec le bouillon de légumes. Mixez jusqu'à ce que le mélange soit lisse et mettez de côté pour un usage ultérieur. Faites bouillir la crème culinaire et faites réduire jusqu'à liaison. Ajoutez les herbes et mélangez le tout jusqu'à ce que le mélange devienne lisse. Passez à travers un tamis fin et mélangez les deux préparations ensemble. Réduisez en sauce et assaisonnez.

Huile de céleri

Placez l'huile et le céleri dans un mixeur et mélangez pendant 30 minutes. Passez au tamis fin et versez l'huile dans une bouteille à pression.

DRESSAGE

Coupez le céleri rave en morceaux de taille égale et disposez-les dans les assiettes. Décorez avec la purée d'ail et terminez avec le céleri, les câpres, le sel et l'huile.



POUR 10 PERSONNES

Céleri-rave rôti

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

Purée d'ail

200 g d'ail
100 ml de **crème 35% Tenue & Foisonnement Debic**
sel

Sauce au céleri

Base

500 ml de bouillon de légumes
200 g de céleri-rave
50 ml de **Cuire & Rôtir Debic**

Crème

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

Huile de céleri

400 ml d'huile de tournesol
100 g de céleri

Accompagnement

100 g de câpres
10 g de céleri
10 g de sel de Maldon



Bar grillé avec une sauce crémeuse au chorizo, purée de maïs fumé, polenta et riz croustillant

Le bar est un poisson très facile à préparer sur le barbecue. Nous saumurons d'abord le poisson afin qu'il ait une structure agréable et qu'il grille mieux au barbecue. La sauce est particulièrement importante dans ce plat. Ce n'est pas une sauce standard et cela prend un certain temps, mais elle offre une véritable explosion de saveurs.

PRÉPARATION

Bar

Saumurez le filet de bar dans l'eau salée pendant 30 minutes. Rincez à l'eau et séchez avec une serviette.

Polenta

Faites cuire la polenta dans de l'eau et la crème culinaire pendant 10 à 15 minutes (le temps de cuisson dépend de la polenta, lisez toujours l'étiquette). Ajoutez le Cuire & Rôtir et salez selon votre goût. Enroulez dans du film plastique pour en faire une saucisse et laissez refroidir.

Purée de maïs fumé

Fumez les grains de maïs sur le barbecue pendant 1 heure. Passez au mixeur et ajoutez la crème et le beurre. Mélangez les ingrédients et passez-les au tamis fin. Ajoutez le jus et le zeste du citron vert et assaisonnez.



POUR 10 PERSONNES

Bar

10	bars
1	l d'eau
60	g de sel

Polenta

60	de polenta précuite
120	ml d'eau
120	ml de Culinaire Original Debic
50	g de beurre
50	ml de Cuire & Rôtir Debic

Purée de maïs fumé

1	kg	de maïs en grains congelé
500	ml	de crème 35% Tenue & Foisonnement Debic
100	g	de beurre
2		citrons verts
		sel



Sauce crémeuse au chorizo

Faites rôtir les têtes de langoustines sur le barbecue et ajoutez-les au bouillon de crustacés. Laissez infuser pendant 30 minutes et passez au tamis fin. Nettoyez les topinambours et mélangez-les au Cuire & Rôtir. Cuisez sur le barbecue au 180°C. Ajoutez-les au mixeur avec le fond de mollusques. Mélangez jusqu'à ce que le mélange soit lisse et passez à travers une passoire fine. Faites chauffer le chorizo, l'oignon, le safran et l'ail dans le Cuire & Rôtir pendant 2 minutes et ajoutez la crème. Laissez infuser pendant 30 minutes. Mélangez les deux préparations et réduisez en sauce. Ajoutez du sel selon votre goût.

Riz croustillant façon paëlla

Portez le bouillon de poisson à ébullition et ajoutez l'ail, le paprika en poudre et le safran. Laissez infuser pendant 30 minutes et passez au tamis fin. Faites cuire le riz dans le bouillon et filtrez-le une fois cuit. Séchez à 60°C pendant 6 heures et faites frire dans l'huile de riz à 200°C jusqu'à ce que le riz soit croustillant. Égouttez sur une serviette en papier.

Accompagnement

Coupez le chorizo en brunoise et faites-le frire dans une poêle chaude jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Égouttez sur un papier absorbant.

DRESSAGE

Faites griller le bar côté peau pendant quelques minutes et salez selon votre goût. Faites rôtir les bébés maïs au barbecue. Faites chauffer la purée de maïs fumé et disposez-la dans les assiettes. Coupez la polenta en morceaux de taille égale et faites-la revenir dans le Cuire & Rôtir. Terminez les assiettes avec la sauce, le riz, le chorizo et le cresson de bourrache.

Sauce crémeuse au chorizo

Base

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

Sauce à la crème

500	ml	de Culinaire Original Debic
1		oignon blanc haché
2		gousses d'ail hachées
150	g	de chorizo coupé en morceaux de taille égale
0,5	g	de safran

Riz croustillant façon paëlla

125	g	de riz basmati
250	ml	de bouillon de poisson
1		gousse d'ail
½		cuillère à café de paprika fumé en poudre
0,5	g	de safran
500	ml	d'huile de riz

Accompagnement

150	g	de chorizo
10		petits maïs cresson



Pain perdu avec mangue

Une technique surprenante de pain perdu avec la Crème Brûlée Debic sur le barbecue qui est très facile à préparer. La brioche peut bien sûr être remplacée par un autre type de pain. Faites des variations de ce plat en remplaçant la mangue par des pommes et des raisins secs ou en ajoutant du chocolat.

PRÉPARATION

Pain perdu

Coupez la brioche en morceaux de 3 cm et placez-le dans un récipient. Ajoutez la Crème Brûlée Bourbon Debic et veillez à ce que le tout soit bien couvert. Recouvrez d'un film plastique et réservez pour une nuit. Remplissez les tasses avec la brioche et les morceaux de mangue et appuyez bien. Terminez avec un peu de Crème Brûlée Bourbon et conservez au réfrigérateur pour une utilisation ultérieure.

Mangue avec sauce au chocolat

Faites chauffer la Crème Brûlée Bourbon Debic et ajoutez la purée de mangue et le chocolat blanc jusqu'à ce que tout soit dissous. Laissez refroidir et versez dans une poche à douille et remplissez les tasses.

DRESSAGE

Faites chauffer le barbecue à 180°C et placez le pudding de brioche sur le barbecue. Faites cuire pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Laissez refroidir pendant 5 minutes. Parsemez de sucre et brûlez avec un chalumeau. Servez avec la sauce à la mangue et décorez avec la mangue déshydratée et le cresson.



POUR 10 PERSONNES

Pain perdu

1		de Crème Brûlée Bourbon Debic
1 ½		brioche
1		mangue

Mangue avec sauce au chocolat

500	ml	de Crème Brûlée Bourbon Debic
200	g	de purée de mangue
150	g	de chocolat blanc
30	g	de mangue déshydratée
		Cresson

Barbecue Latin

Tom Van Meulebrouck
Conseiller Culinaire Debic, Monde



PRÉPARATION

Picanha

Frottez la viande avec le sel et le poivre. Grillez la picanha sur du charbon de quebracho, qui permettra de bien contrôler la température du barbecue. Il sera ainsi possible de cuire la viande à très faible température. Faites cuire la viande à une température à coeur de 54°C pendant environ 2 heures. Laissez reposer.

Crème de haricots

Faites tremper les haricots dans l'eau toute une nuit. Faites cuire pendant 20 - 30 minutes dans un autocuiseur. Faites rôtir les piments séchés dans une poêle sans huile, trempez-les dans de l'eau tiède puis retirez les graines. Égouttez les haricots. Faites suer les oignons. Ajoutez les haricots, le thym, les feuilles de laurier, les piments et le bouillon de queue de boeuf. Portez à ébullition. Placez le tout, sauf la crème, dans un blender chauffant à 90°C et assaisonnez. Passez la préparation au chinois fin et réservez. Fumez le maïs dans un fumoir pendant au moins 1 heure. Mixez avec la crème et incorporez le beurre. Assaisonnez avec le jus de citron vert, le zeste de citron vert et le sel. Passez la préparation au chinois fin.

« Charbon » comestible

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

Salsa verde

Torréfiez les graines de sésame et de coriandre dans une poêle sans huile. Faites rôtir l'ail au four à 200°C pendant 20 minutes. Blanchissez brièvement les herbes et hachez-les finement avec les autres ingrédients. Passez la préparation au chinois fin.

Cannelloni d'avocats et crème de maïs fumé

Nettoyez les avocats et les congeler. Détaillez les avocats congelés en fines tranches à l'aide d'une mandoline et déposez les tranches sur du film étirable. Passez les autres ingrédients au blender avec le reste d'avocats pour obtenir une crème. Réservez dans une poche à douille. Étalez la crème sur les tranches d'avocat et roulez-les comme un cannelloni.

DRESSAGE

Faites chauffer la crème de haricots et ajoutez-y la crème. Dressez sur une assiette. Découpez la viande et déposez-la sur la crème de haricots. Chauffez les morceaux de « charbon » de manioc dans le bouillon et les sécher. Chauffez la crème de maïs et terminez le dressage avec les cannelloni d'avocats, les coeurs de palmier, l'oignon rouge, le poivron et les micro-pousses de coriandre.

POUR 10 PERSONNES

Picanha

2	kg	picanha
20	g	de sel
1	g	de poivre noir

Crème de haricots

100	ml	de Cuire & Rôtir Debic
800	g	de haricots noirs cuits
1		piment pasilla séché
2		chipotles séchés
1		gousse d'ail
100	g	d'oignons
300	ml	de bouillon de queue de boeuf
1		feuille de laurier
5		branches thym

« Charbon » comestible

400	g	de manioc
1	l	d'eau
40	g	d'encre de seiche
5	g	de sel

Salsa verde

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

Cannelloni d'avocats

200	ml	de Crème 35% MG Tenue & Foisonnement Debic
3		avocats
200	g	de fromage frais
100	g	de salsa verde

Crème de maïs fumé

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

Accompagnement

5		coeurs de palmier
1		poivron rouge pointu
1		oignon rouge
1		citron vert
1		barquette de micro-pousses de coriandre