

Tapas sur le bbq



PHOTO SHUTTERSTOCK

Rien n'est aussi agréable que de déguster en famille ou entre amis, dans le jardin ou sur la terrasse, de délicieux amuse-gueule cuits au barbecue, accompagnés d'une bonne bière régionale ou d'un bon verre de vin.

Le barbecue a subi bien des modifications ces dernières années. Il est loin le temps où on n'y grillait qu'une brochette, une saucisse ou une côtelette. Entretemps, on est passé au barbecue-dégustation, avec de plus petits morceaux de viande, pour pouvoir déguster plus de plats.

Et il n'y a pas que l'assortiment qui a changé. La gamme d'appareils a aussi subi d'importantes modifications. Plusieurs marques ont mis sur le marché des barbecues au charbon de bois et des barbecues au gaz. La liberté de choix est totale, chaque système ayant ses partisans et ses détracteurs. Chaque marque a plusieurs modèles de systèmes ouverts ou fermés en différentes dimensions. Si le barbecue au gaz a pour avantages la rapidité et la régularité, le vrai amateur de barbecues aime l'odeur des braises de charbon de bois. À côté des classiques, il y a aussi les nouveaux systèmes comme p.ex. l'Ofyr, un grand brasero en forme de vasque conique, équipé d'un plateau circulaire qui encercle la vasque autour du feu crépitant.

Si on veut davantage profiter du barbecue sur le plan culinaire, un modèle fermé offre un plus. Certains produits requièrent un

plus long temps de cuisson et il est parfois nécessaire de les cuire avec un couvercle. Si vous voulez essayer de nouvelles recettes, plus difficiles et plus délicates, un barbecue fermé peut vous aider. La chaleur se diffuse de manière beaucoup plus régulière sous un couvercle, parce qu'elle circule partout.

Il va de soi que tout commence avec l'allumage du feu et sa bonne utilisation. Je suppose que tout le monde a sa propre méthode, mais je vous donne quand même quelques conseils pour le choix du combustible.

Tout d'abord, le mieux est de commencer avec une grille de fond, pourvue de trous de ventilation. Comme combustible, nous avons le choix entre le charbon de bois et les briquettes. Pour le charbon de bois, il existe bien entendu différentes qualités, allant des bois durs au bois plus tendres. Il est logique que les bois plus durs aient un temps de combustion plus long. À côté de cela, nous pouvons aussi opter pour des briquettes, un peu plus difficiles à allumer. Leur avantage est qu'elles brûlent plus régulièrement et tiennent la température plus longtemps. De manière générale, on peut dire que le charbon de bois donne une température plus élevée, mais qu'il brûle aussi plus vite. En résumé, disons qu'il vaut mieux choisir le charbon de bois pour des morceaux de viande plus minces ou pour de la viande pré-cuite et pour un barbecue de courte durée. L'avantage ici, c'est

que la viande est plus vite cuite à point et que la haute température lui donne une belle croûte. Les briquettes en revanche sont plus adéquates quand il s'agit d'un long barbecue à basse température. La durée de combustion des briquettes dépend évidemment de leur composition. Faites attention aux briquettes bon marché, car elles ont pour inconvénient de pouvoir contenir des liants chimiques, qui nuisent au goût de la viande. Comme bonne alternative, il y a les briquettes en coco, qui est la solution pour un barbecue respectant l'environnement, sans que la qualité des briquettes en pâte. Mieux encore: les briquettes en coco brûlent plus longtemps et plus proprement, et donnent un feu plus constant que les autres combustibles.

L'ordre chronologique de cuisson des différentes viandes a également son importance. Au début, on a un feu donnant une grande chaleur et il vaut donc mieux commencer par la viande de bœuf. On continue alors avec le veau, l'agneau et le porc, pour poursuivre avec la cuisson des morceaux de poulet. Si vous avez la possibilité de mettre les braises sur un côté, vous pouvez aussi commencer par la viande de porc et les morceaux de poulet. Nettoyez toujours votre grille entre les morceaux de poisson et les morceaux de viande.

La sécurité est aussi très importante. Utilisez des blocs d'allumage et/ou travaillez avec un allume-feu métallique. Évitez l'utilisation de liquide d'allumage et d'alcool à brûler. L'allume-feu métallique est aussi très facile quand on ajoute du charbon de bois en cours de cuisson et qu'on veut directement continuer à travailler.

Déterminer la chaleur sur un barbecue au charbon de bois n'est si pas facile. Un spécialiste bien connu du BBQ a mis au point une méthode très pratique. Il tient sa main environ 10 cm au-dessus de la grille du barbecue et compte à voix haute en disant: un Mississippi (M), deux Mississippi, trois Mississippi, etc... Quand on doit retirer sa main en raison de la chaleur, on arrête de compter: 2 à 3 M est très chaud, 4 à 5 M est moyennement à très chaud, 6 à 8 M est moyennement chaud, 9 à 10 M est moyennement chaud à tiède et 11 à 14 M est tiède. Cela vaut la peine d'essayer!

On entend de plus en plus les termes chaleur directe et indirecte. La chaleur directe signifie qu'on cuit au-dessus des braises, ce qui fait que la viande est vite cuite. Je ne dois pas dire aux bouchers quelle viande est concernée par une cuisson rapide. Avec la chaleur indirecte, la viande se trouve dans une chaleur circulante, pas directement au-dessus des braises, comme cela se passe avec un BBQ avec couvercle. La viande cuit beaucoup plus lentement et le système convient mieux à de grands morceaux de viande. Il est important ici de travailler avec le clapet d'aération du BBQ. Quand celui-ci est ouvert, les braises brûlent plus vite et la viande est plus vite cuite. Vous pouvez régler la température

en ouvrant ou en coupant l'arrivée d'air. Quand on est un spécialiste accompli du BBQ, on sait qu'il ne faut pas trop vite enlever la viande de la grille. Il faut laisser à la viande le temps de laisser les protéines coaguler et cela se détache tout seul. Tirer pour enlever la viande abîme la belle croûte.

Si vous voulez ajouter certains aromates à la viande, vous pouvez parfaitement faire vos propres petits coussins de fumée. Vous remplissez une feuille de papier alu de copeaux de bois et/ou d'herbes aromatiques et vous la piquez quelques fois avec une pique à brochette. Quand vous déposerez ce coussinet de fumée sur les braises, il va dégager de la fumée et pas brûler. Pensez-y.

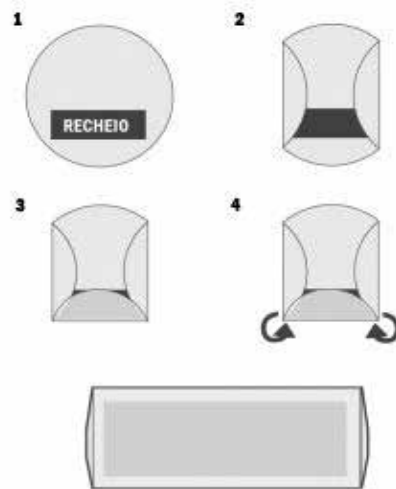
Le menu que nous allons vous présenter ici n'est pas un menu BBQ classique, lequel se compose traditionnellement de divers morceaux de viande accompagnés de légumes et de sauces. Ce menu est bâti de manière à ce que tous les produits se cuisent au barbecue, la plupart des préparations étant accompagnées de garnitures. La viande est présentée avec les légumes et les accompagnements sur de plus petites assiettes.



Nous commençons avec un amuse-gueule à base de courgette. Coupez la courgette en grosses tranches de 4 mm, badigeonnez royalement ces tranches d'une huile épicée maison et grillez-les. Laissez cuire les tranches quelques minutes sur le gril, enduisez-les d'une sauce tomate assaisonnée (sauce pizza) et garnissez d'une tranche de mozzarella. Poursuivez la cuisson pendant quelques minutes à couvert. Présentez ces tranches de courgette sauce pizza avec un peu de jambon à l'os.

Comme 2ème amuse-gueule, nous prenons des cuisses de pigeon, que nous préparons comme des drumsticks. Faites mariner les petites cuisses de pigeon dans une marinade à base de miel et grillez-les

jusqu'à ce qu'elles soient croquantes. Servez éventuellement sur une tranche de boudin noir avec une tranche de pomme.



Comme 3ème amuse-gueule, nous prenons une feuille de riz, sur laquelle nous déposons un peu de julienne de carotte et de poireau préalablement blanchis. Sur cette julienne, nous déposons un morceau de filet de saumon, que nous assaisonnons avec du poivre au citron et du sel. Nous roulons alors la feuille de riz en forme de loempia, que nous cuisons jusqu'à ce que le filet de saumon soit cuit à point et que nous servons avec une sauce aux câpres maison.

Après l'apéritif, nous passons aux petits plats principaux, où la viande est chaque fois présentée avec un accompagnement.



Pour notre hamburger, nous utilisons de préférence de la viande de bœuf un peu plus grasse, pour éviter que la viande devienne trop sèche pendant la cuisson au BBQ. Sachez cependant qu'il ne faut pas moudre la viande trop fine, afin d'avoir un hamburger juteux et une bonne sensation en bouche. Nous adoucissons notre sauce pickles maison avec de la mayonnaise et nous y ajoutons une touche de gingembre. Pour le montage de notre hamburger, nous pouvons faire preuve de créativité, sans oublier bien entendu d'y ajouter suffisamment de légumes.

MENU TAPAS

AMUSE-GUEULE

Courgette sauce pizza et jambon à l'os



Drumstick de pigeon



Loempia au saumon

PETITS PLATS PRINCIPAUX

Burger et sa sauce pickles maison



Filet de pigeon et rouleaux d'aubergine et d'épinards



Steak de poulain, roquette, tomates séchées au soleil et copeaux de parmesan



Simmenthal aux asperges vertes grillées, à l'oignon grillé et aux petites pommes de terre au romarin



Filet de loup et mini-poivron farci



Couronne d'agneau, poivron grillé et gratin



Côtelette de porc Duroc, haricots au lard et grenailles au romarin

DESSERT

Banane grillée au chocolat et marshmallows



Nous faisons mariner les filets de pigeon dans une marinade à base de porto et de miel pour leur donner une touche douce. Nous faisons les rouleaux d'aubergine avec des lamelles d'aubergine préalablement légèrement grillées ou achetées comme produit semi-fini. Nous garnissons ces lamelles d'épinards, nous les saupoudrons d'un peu de parmesan et nous les enveloppons d'une fine tranche de lard fumé. Cuisson rosée pour les filets de pigeon et cuisson au BBQ pour les rouleaux d'aubergine.



Le steak de poulain est cuit selon le souhait du client. Pour la présentation sur l'assiette, on coupe le steak en petites tranches qu'on dépose sur les feuilles de roquette. Le steak est ensuite saupoudré de parmesan et de petits morceaux de tomates séchées au soleil. Comme garniture, nous pouvons utiliser de la crème balsamique: une délicieuse variation toscane.



Notre prochain plat se compose d'une entrecôte de Simmenthal, mais nous pouvons bien entendu prendre n'importe quelle race bovine. Pour l'oignon grillé, il faut faire attention à le mettre à temps sur le feu. Si l'oignon est grand, nous pouvons le couper en deux. Il faut simplement mettre l'oignon sur le barbecue; aucune autre préparation préalable n'est nécessaire. Les asperges vertes sont grillées au BBQ jusqu'à ce qu'elles soient croquantes. L'oignon est prêt à servir quand il est suffisamment tendre. Nous le pelons et nous l'assaisonnons avec du gros sel et du poivre noir. Pour les petites pommes de terre au romarin, nous cuisons les pommes de terre à point puis nous les faisons mariner dans un mélange d'huile et de romarin.



On peut aussi mettre du poisson au menu! Comme accompagnement, nous prenons des mini-poivrons, dont nous coupons le chapeau et que nous farcissons d'un bon risotto. Pour que l'ensemble soit encore plus croquant, nous enveloppons les mini-poivrons d'une tranche de lard fumé. Comme poisson, nous prenons un filet de loup par personne, nous le badigeonnons d'huile et nous le cuisons de préférence sur une plaque à griller fermée. N'allez pas trop vite quand vous retournez le filet de loup: ne déchirez pas la petite peau croquante.



Pour le plat suivant, nous prenons une couronne d'agneau que nous faisons mariner

dans une marinade aux herbes. Pour présenter l'ensemble de manière un peu différente, nous ouvrons la couronne et nous la farcissons d'un mélange de champignons émincés et cuits et d'échalotes, auquel nous ajoutons éventuellement des pignons de pin. Avec cela, nous servons un mélange coloré de poivrons grillés et un délicieux gratin cuit au BBQ. Ces gratins peuvent s'acheter portionnés dans le commerce.



Comme dernier plat, nous rendons hommage à la viande de porc et nous grillons un tomahawk de Duroc, que nous servons portionné, accompagné des classiques haricots au lard. Avec cela, nous servons des grenailles au romarin. Cette viande ne demande qu'un assaisonnement tout simple. Ce serait dommage de la gâcher avec une marinade.

Pour clôturer le tout, nous terminons par un dessert, une banane que nous incisons en biais, que nous farcissons de chocolat et que nous garnissons de marshmallows. C'est délicieux et apprécié de tous. Autres desserts possibles: des raviers en alu remplis de framboises et de petits morceaux de chocolat, des petits morceaux de pomme saupoudrés de cannelle et de sucre ou un bon crumble aux poires servi avec une boule de glace vanille.

Bonne chance et bon appétit !
Bert Vogels, PIVA et membre du Service Technique de la Fédération Nationale