

Cuisson au fumoir



Voici une technique de cuisson lente qui n'a pas son pareil. Elle est très utilisée dans les états américains du sud mais elle est beaucoup moins connue par ici. Par chez nous, on utilise plutôt le fameux BBQ au gaz avec lequel on fait surtout griller les viandes. Laissez-moi vous présenter ici un peu d'information à ce sujet ainsi que quelques trucs que j'ai développé avec le temps. Il faut vous dire que ce sujet est très vaste et complexe. Il y a une multitude de techniques possibles. Je vais seulement vous décrire ici ce que je fais personnellement.

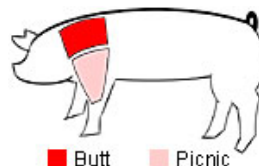
Disons tout d'abord que cette façon de faire cuire n'est pas conseillée si vous habitez un endroit où la proximité de vos voisins pourrait vous causer des soucis. Idéalement, on utilise cet appareil là où la fumée ne peut déranger le voisinage. Pour ma part, je me suis procuré le mien en 2000, quand j'ai déménagé à l'extérieur de la ville sur un grand terrain boisé. Le modèle que j'avais choisi alors est celui-ci:



Il est très typique d'un fumoir ayant sa boîte à feu sur le côté. Avec cette construction, la fumée doit passer à travers la section de cuisson avant de sortir par la petite cheminée. Dans le passé lors d'un voyage, je me suis arrêté à [New Braunfels](#) au Texas. C'était l'endroit où a été fabriqué le fumoir que j'utilise. Cette ville c'est un peu comme la capitale des "smokers". Dans les parcs publics, j'ai aussi pu voir plusieurs unités similaires fabriquées en acier inoxydable et souvent d'une

Le porc

Lorsqu'il s'agit de faire ce que l'on nomme en anglais du "Pull Pork" ou du porc déchiqueté si vous voulez, les meilleures pièces sont sans conteste l'épaule Picnic et le soc de porc (*Boston butt*). La fesse de porc est aussi un choix valable mais je trouve personnellement que ça donne de la viande trop sèche. Une épaule picnic ou un soc de porc complet font chacun dans les 6-8 livres. Si vous cuisinez pour une grosse gagne, allez-y pour une épaule complète de 12-18 lb!



Le matin précédant la journée de la cuisson, j'enduis la pièce avec un mélange d'épices secs. Il existe une très grande variété de mélange mais voici celui que j'utilise:

- 3/4 tasse de paprika
- 1/4 tasse de poivre noir
- 1/4 tasse de sel
- 1/4 tasse de cassonade
- 2 c. à table de poudre de chili
- 3 c. à table de poudre d'ail
- 2 c. à table de moutarde sèche
- 2 c. à thé de poivre de Cayenne
- 1 c. à thé de sauge
- 1 c. à thé de thym



Épaule de Porc Picnic assaisonnée et prête à la cuisson

Cette recette donne environ 3 tasses de mélange que vous pourrez conserver dans l'armoire à l'intérieur d'un récipient hermétique. C'est aussi ce que j'utilise pour assaisonner le poulet.

Le matin de la cuisson, vers les 8 heures, j'allume un feu dans le smoker et j'attends que la température monte autour de 400-500°F. Entre temps, je met la pièce de viande sur un ou deux papiers d'aluminium assez grands pour pouvoir enfermer entièrement la pièce une fois la période de fumaison effectuée. Utilisez la variété la plus solide de papier que vous pourrez trouver sur le marché si vous ne voulez pas perdre les jus durant la cuisson. N'hésitez pas à utiliser plus de couches de papier si la dimension de votre pièce à cuire le demande!

dimension pouvant accommoder la cuisson pour des groupes de 200 personnes et +! Mon modèle est beaucoup plus modeste mais il est très solide et j'ai déjà pu satisfaire l'appétit d'une trentaine de personnes. Ne pensez pas à le déménager trop souvent, il est bien trop pesant pour ça!

Pour une bonne fumaison, vous devrez utiliser du bois tel que de l'érable, du cèdre et autres bois provenant d'arbres fruitiers tel que le cerisier et le pommier. L'idéal serait d'utiliser du mesquite ou du chêne blanc mais on n'en a pas vraiment par ici! On pourrait penser que la fumée dégagée est nocive mais elle ne l'est pas vraiment car c'est surtout les effluves de fumée provoquées par le gras de la viande qui tombe sur une surface chauffée qui est cancérigène. De toute façon, la modération a bien meilleur goût et quand on n'abuse pas des bonnes choses notre corps s'adapte bien.

Il existe deux sortes de fumaison: à chaud et à froid. La technique dont je vais discuter ici est celle dite à chaud. La technique à froid est surtout celle qui sert à faire par exemple du saumon fumé et aussi du jerky. Elle demande une pré-salaison suivie d'une période de fumage sans chaleur qui est assez difficile à obtenir avec ce genre de fumoir.

Habituellement les pièces de viande cuites sur un smoker sont celles qui sont les plus dures et qui demandent un long temps de cuisson afin de les attendrir. On retrouve dans cette catégorie les poitrines de boeuf et les épaules de porc. Mais on réussit aussi le poulet, l'agneau et même les galettes de viande à hamburgers. Bien entendu, les poissons tels que la truite ou l'esturgeon n'auront pas leur pareil. Voici maintenant quelques unes de mes techniques de cuisson.



Fumoir en opération



Pièce dans le smoker au tout début de la cuisson

Pour cette première phase, j'ai mis le côté gras de la pièce en dessous. N'enfermez pas la viande tout de suite dans le papier, on va la laisser fumer un bout de temps à découvert. Je vais ensuite mettre le tout dans le smoker et je laisse brunir/fumer le tout durant environ 45 minutes.

Durant ce temps, vous devriez conserver la température autour du 400°F. Un smoker, ce n'est pas vraiment comme dans un four normal et j'ai remarqué que le 400°F qui est indiqué sur le thermomètre du fumoir est équivalent à environ 325°F pour un four conventionnel. Arrive ensuite le moment où je retourne le morceau de viande pour avoir le côté gras sur le dessus. Une opération assez particulière que je réussis le mieux avec des gants de caoutchouc pour faire la vaisselle. Il faut éviter de percer la viande avec une fourchette.



Retourner la pièce après 45 minutes

Je laisse encore cuire ainsi la pièce durant un autre bon 30 minutes. Vous allez voir que le morceau complet commence à prendre une belle couleur brune.



Seconde phase de fumage terminée

L'étape suivante consiste à enfermer la pièce dans le papier d'aluminium pour tout le reste de la cuisson. Je ne faisais pas ça au début de mes expériences et la pièce était beaucoup trop fumée pour notre goût plutôt nordique.



Pièce complètement emballée pour tout le reste de la cuisson

Pour tout le reste de la journée, jusqu'à environ 5:00PM, je maintiens l'indicateur de température autour de 300-350°F en ajoutant du bois au besoin. Vous devriez avoir de la belle boucane!

J'utilise une combinaison d'ouverture du clapet de la cheminée et de l'entrée d'air de la boîte à feu pour obtenir la combustion idéale. J'ai ajouté deux briques à feu dans la partie cuisson du smoker juste devant l'ouverture de la section feu pour empêcher les flammes d'atteindre directement la viande. Si j'ai plusieurs pièces dans le smoker, je vais aussi alterner leur position afin qu'ils reçoivent tous une chaleur similaire durant la période de cuisson. Quand je n'ai qu'une pièce, je préfère l'éloigner de la boîte à feu et je la met souvent juste en dessous de la cheminée.

Arrive ensuite le moment de retirer la pièce du smoker. Ça devrait arriver vers la fin de l'après-midi autour de 5:00PM. J'ai lu quelque part que la température interne doit être de 190°F ou plus pour que la cuisson soit complète. En commençant à 9:00AM et en cuisant jusqu'à 5:00PM, on atteint aisément ce résultat sans avoir vraiment besoin de thermomètre pour vérifier. Le but est de convertir tout le collagène en gélatine. De toute façon, on voit que la pièce est cuite quand le gras est pratiquement tout fondu.

On dépose le "paquet" sur une tôle à biscuit et on s'en va où il faut pour réaliser l'étape suivante du déchiquetage. On retire la pièce de son emballage et on admire en vision et en odorat le merveilleux résultat!



La bête, une fois cuite!

Comme c'est encore très chaud, on peut attendre un peu puis on défait l'épaule de porc en plusieurs gros morceaux. Je garde aussi un peu du jus de cuisson pour mettre au fond du plat qui va aller au four.



On défait la pièce en plusieurs gros morceaux

Vient ensuite l'étape du déchiquetage ou de l'effilochage si vous préférez! Chacun des participants prend deux fourchettes et effiloche la viande en petits filaments pas plus long qu'un pouce. Faites de votre mieux, ça doit vraiment être bien déchiqueté! Pas de gros morceaux SVP!



Déchiquetage (Effilochage) manuel du porc à l'aide de fourchettes

On dépose le résultat au fur et à mesure dans un grand plat allant au four.



Le résultat: un grand plat de tendre et savoureux de "Pull Pork"

Une fois l'opération terminée, on recouvre le plat avec un feuille d'aluminium et on le met au four à 250°F en attendant qu'on soit prêt à manger. En voyage, on a été manger dans quelques *BBQ Joints* dont le fameux [Porker's BBQ](#) de Chattanooga, TN et c'est ainsi qu'on a acquis notre connaissance du résultat et du goût auquel on doit s'attendre d'un bon *Pull Pork*!

Si on prépare la viande pour être mangée une autre journée, on peut la déposer dans un contenant avec couvercle et mettre le tout au réfrigérateur. Ça se conserve ainsi une bonne semaine mais je ne me suis jamais rendu jusque là! Notez qu'on a encore nullement ajouté de sauce à la viande. Ça sera à chaque convive à faire ça dans sa propre assiette avec la dose et le style d'épicé qu'il voudra!

Au moment du service, on place le plat de *pull pork* sur la table pour que chacun puisse se servir à volonté. On doit alors avoir plusieurs sortes de sauces BBQ disponibles sur la table pour que tous puissent donner la touche finale à leur goût. J'aime bien la sauce Bull'Eyes aromatisée à la Guinness. Quand je vais aux zétas, je fais provision de la Jack Daniel Original Recipe No7. Vous pouvez aussi faire votre propre sauce mais c'est alors tout un art qui se développe avec le temps!

Pour accompagner traditionnellement ce *pull pork*, on sert habituellement des *beans*, de la salade de choux et une patate au four. J'utilise [ma recette de beans](#), dont je remplace néanmoins le ketchup par de la sauce BBQ. Quant à la salade de choux, je fais [cette recette](#) qui est basée sur la recette secrète de la salade traditionnelle de chez St Hubert!



Les ingrédients d'un copieux repas! Même la petite Laurie est prête avec sa bavette de Porcine!

Il m'est arrivé de faire cuire de cette façon des longes entière de porc désossées comme celle qu'on retrouve chez Costco. J'ai omis la phase déchiquetage car je coupais alors des belles tranches pour donner à chacun des convives.

Le Pull Pork se mange aussi en sandwich. C'est comme un hamburger! On utilise les mêmes pains. On réchauffe la viande au bain marie ou bien au micro-onde et on en met une bonne portion dans un pain à hamburger à laquelle on ajoute seulement de la sauce BBQ. C'est délicieux!

L'agneau

J'utilise pour cela un gigot entier avec os. Je prépare cette marinade dont je vais recouvrir la pièce (coté gras en dessous) durant une bonne journée au réfrigérateur.

- 2 c. à soupe d'huile végétale
- 2 c. à soupe de jus de citron
- 2 c. à soupe de moutarde de Dijon
- 8-10 feuilles de menthe fraîche
- 1 c. à soupe de sauce Worcestershire
- 1 c. à soupe d'ail broyé
- 1 c. à soupe de basilic séché

Le lendemain, je part mon feu dans le smoker vers les 11:00AM. Je sors ma viande du réfrigérateur et je la dépose sur 2 grandes couches de papier d'aluminium extra-fort avec le coté gras en dessous. Quand la température atteint les 500°F, j'apporte ma viande et je la dépose sur le gril avec le papier d'alu en dessous. Je m'assure que la viande est bien à découvert et je referme le couvercle. C'est la phase HOT de la cuisson qui va durer environ une heure. Après une demi-heure je retourne la pièce pour avoir le coté gras sur le dessus. On doit commencer à voir des signes de brunissement. Après une autre demi-heure, j'enveloppe complètement la pièce pour ne plus qu'elle soit directement exposée à la fumée et je m'arrange pour abaisser la température à 250-350°F. Cette période intense de fumaison d'une heure à haute température peut varier selon votre goût pour la viande fumée. Au début, je laissait ma viande à découvert tout le temps que durait la cuisson mais on trouvait que le goût de la fumée était trop marqué. On a donc utilisé la technique de l'emballage d'aluminium et avec l'expérience, on a ajusté le temps d'exposition à la fumée. Le plus difficile est de garder la température basse. J'ai ajouté de briques à feu devant la sortie intérieure de la boîte à feu pour réduire la prise d'air et pratiquement tout le temps de la cuisson, le clapet de la cheminée ne reste ouvert que de quelques centimètres. Donc en résumé: 11:00 Part le feu, 11:30 Met la viande, 12:30 Baisse température, 6:00 Sortir la viande, 6:30-7:00 Manger!

Quand on sort la viande, il devrait y avoir beaucoup de jus de cuisson d'accumulé dans le papier d'alu. Faites attention de ne pas le perdre. On peut en faire une bonne sauce d'accompagnement. Allez-y de vos expériences. On apporte le tout sur un comptoir pour dépecer les morceaux de viande et les déposer dans un plat allant au four. Je sers souvent l'agneau avec des [patates à la Clarisse](#) et des haricots verts. La gelée de menthe est tout indiquée.

Le poulet

Le poulet c'est comme le porc mais avec moins de temps de cuisson. J'utilise d'ailleurs le même mélange d'épice secs pour recouvrir la volaille. On la met en même temps pour la phase HOT mais on la retire plus tôt après 3-4 heures selon la grosseur.

Bon appétit!