



## Smoked meat de Montréal du Maître

PORTIONS

20

TEMPS DE PRÉPARATION

14 minutes

REPOS

14 jours et 16 heures

TEMP

envir  
(tem  
inter  
85 °C  
fume

### Information nutritionnelle

Par portion: calories 458; protéines 34 g; matières grasses 12 g; fibres 0 g; fer 3 mg; calcium 16 mg; sodium 358 mg

## Ingrédients

- 1 poitrine de boeuf de 3,6 à 4,5 kg (de 8 à 10 lb)

### Pour la saumure:

- 20 g de grains de poivre grossièrement concassés
- 80 g d'épices à steak sans sel
- 120 g de gros sel kasher
- 4 g d'aneth séché
- 30 ml (2 c. à soupe) de poudre d'ail
- 6 g de graines de céleri
- 18 g de sel nitrité
- 30 g d'érythorbate de sodium

### Pour le mélange d'épices à frotter:

- 75 g d'enrobage à smoked meat Maître Fumeur
- 15 g de grains de poivre concassés

## Préparation

- 1 Remplir une grosse casserole de 3 litres (12 tasses) d'eau.
- 2 Dans une poêle, faire revenir les grains de poivre jusqu'à ce qu'ils commencent à craquer.
- 3 Ajouter les grains de poivre, les épices à steak sans sel, le gros sel, l'aneth, la poudre d'ail et les grains de céleri dans la casserole. Porter à ébullition, puis laisser mijoter 5 minutes.
- 4 Ajouter le sel nitré et l'érythorbate dans la casserole. Bien mélanger. Laisser refroidir au réfrigérateur toute une nuit.
- 5 Le lendemain, déposer la pointe de poitrine de boeuf dans un grand plat à marinade. Verser la saumure sur la poitrine de façon qu'elle soit entièrement couverte de liquide.
- 6 Laisser reposer au réfrigérateur de 14 à 30 jours.
- 7 Au moment de la cuisson, préchauffer le fumoir selon les indications du fabricant, jusqu'à l'obtention d'une température de 90 °C (194 °F) dans le type de bois recommandé par le fabricant dans le fumoir.
- 8 Rincer la pièce de viande à l'eau froide et frotter afin de retirer tout excédent de sel. Assécher la viande avec du papier absorbant.
- 9 Dans un bol, mélanger les ingrédients pour les épices à frotter. Enrober la poitrine de ce mélange.
- 10 Déposer la viande directement sur la grille du fumoir. Insérer un thermomètre à cuisson dans la partie charnue de la viande. Cuisiner pendant 4 heures, jusqu'à ce que la température interne de la viande atteigne 75 °C (165 °F).
- 11 Envelopper la poitrine dans du papier d'aluminium. Remettre sur la grille et faire fumer jusqu'à ce que la température interne de la viande atteigne 85 °C (185 °F).
- 12 Retirer la viande du fumoir. Laisser reposer la viande dans le papier d'aluminium environ 4 heures dans un endroit restreint (garage, etc.).
- 13 Réfrigérer de nouveau la poitrine enrobée de papier d'aluminium 4 heures pour faire figer les gras à l'intérieur.
- 14 Couper la viande en tranches à l'aide d'un couteau de chef. Emballer les tranches dans des sacs sous vide.
- 15 Au moment de servir, déposer les sacs sous vide dans l'eau bouillante environ 4 à 6 minutes. Ainsi, le gras fondra dans le sac et conservera les saveurs.