



Porter la viande grillée à température



Tipp von Esther Kern



Un barbecue doit être détendu et simple. Et si quand on veut faire griller des morceaux de viande épais, il faut souvent faire attention à ce qu'ils ne noircissent pas à l'extérieur, alors que la température à l'intérieur est encore beaucoup trop basse. Une chose peut vous aider ici: la mise préalable à température!

Qui désire préparer de gros morceaux de viande, qui souvent ne sont pas bon marché, devra rester, pendant des heures, debout à côté du barbecue. Ou il utilise une astuce bien connue des professionnels: il est en effet possible de préparer la viande au four à très basse température avant de la griller.

C'est une procédure que j'ai vue appliquer par le Foodscout Richard Kägi. Avec le foyer qui agrmente sa cuisine, Richard Kägi est un véritable maître dans l'art du barbecue et avoue qu'il réchauffe toujours les gros morceaux dans le four, entre 60 et 80 degrés et les surveille avec un thermomètre à cœur. Peu de temps avant que la température à cœur désirée soit atteinte (p. ex. environ 55 degrés pour une viande à point), le morceau de viande doit être déposé sur le barbecue, et il suffit alors d'attendre qu'une belle croûte se forme.



C'est une astuce qui peut être aussi utilisée pour faire du «pulled pork». J'ai en effet aussi essayé de conserver mon barbecue à une température constante pendant 12 heures. Pendant la nuit, cependant, la chaleur a trop augmenté si bien que, le matin, le jarret de porc était noir au lieu d'être bien doré. Depuis, je sais que je peux prétempérer la viande qui ne reste alors plus que 2 heures sur le grill pour obtenir une belle croûte et un goût fumé.