

LA CUISINE DES ÉPICES

— Créateur et fabricant de mélanges d'épices —

★ Fiche recette ★

MARINADE SECHE POUR LE BARBECUE

Recette facile et rapide!

La technique de marinade dite « sèche » (aussi appelée "sel à frotter") se prépare à partir de gros sel humide, sucre cassonade et épices. Point d'huile ni de vinaigre dans cette marinade ! L'idée, c'est de bien mélanger tous ces ingrédients, puis de frotter votre viande (ou autre pièce à mariner) avec votre mélange aux épices. Ensuite, comptez au minimum 4 à 5 heures de temps de marinade, l'idéal étant de laisser reposer toute la nuit. Le sel va devenir tout humide et votre viande va absorber les épices contenues dans votre sel à frotter. Votre viande sera ainsi très savoureuse, parfumée et aussi toute belle, aux couleurs des épices que vous aurez utilisées !

CE QU'IL VOUS FAUT :

- ▶ 1 grosse cuil. à café bombée de **Sel fou** pour son aromatique et sa particulière composition d'épices confites dans le sel de Guérande...
- ▶ 1 grosse cuil. à café bombée d'**épices BARBECUE** aux saveurs Barbecue, comme au Texas !
- ▶ 1 grosse cuil. à s. de gros sel de Guérande
- ▶ 1 grosse cuil. à s. de sucre cassonade

PREPARATION (4 A 5H AVANT) :

1. Mélanger les sels + le sucre + les épices Barbecue soigneusement.
2. Préparez votre pièce de viande : frottez et massez dans le détail votre pièce de viande avec ce mélange. Mettre dans un plat et couvrir avec du film alimentaire.
3. Laisser mariner 4-5 heures au minimum (au réfrigérateur, puis sortir le plat 30 minutes avant cuisson).



LA CUISINE DES ÉPICES

— Créateur et fabricant de mélanges d'épices —

©La Cuisine des Epices : copie/reproduction non autorisée.
Retrouvez tous nos conseils d'utilisation sur chaque fiche produit de notre boutique : www.lacuisinedesepices.fr

LA CUISINE DES ÉPICES

— Créateur et fabricant de mélanges d'épices —

★ Fiche recette ★

SAUCE BARBECUE MINUTE POUR LAQUER VOS PIÈCES DE GRILL

Recette facile et rapide!

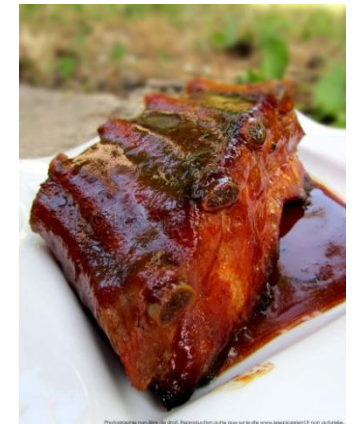
Cette sauce minute toute onctueuse vous permettra de laquer en dernière minute toutes vos pièces de viande cuites au barbecue ou au grill : pilons de poulet grillés, travers de porc, côtelettes d'agneau, boeuf...

CE QU'IL VOUS FAUT :

- ▶ 1 grosse cuil. à café bombée d'**épices BARBECUE** aux saveurs Barbecue, comme au Texas !
- ▶ 10 cl de sirop d'érable ou 1 grosse cuillère ½ à soupe de miel
- ▶ 3 grosses cuillères à soupe de ketchup
- ▶ 3 grosses cuillères à soupe de vinaigre de tomates ou Balsamique
- ▶ 2 grosses cuil. à café de moutarde douce

PREPARATION :

1. Verser tous les ingrédients, bien mélangés, dans une poêle pas trop grande. Faire cuire 8 à 10 minutes environ à petits bouillons, en surveillant et en remuant régulièrement.
2. Lorsque la préparation devient un peu épaisse, laquez votre viande grillée (pilons de poulet, côtelettes d'agneau, travers de porc...) en versant simplement cette petite sauce onctueuse sur vos morceaux de viande grillée. Vous pouvez aussi utiliser cette délicieuse sauce pour faire trempette avec des grillades, des frites... !



LA CUISINE DES ÉPICES

— Créateur et fabricant de mélanges d'épices —

©La Cuisine des Epices : copie/reproduction non autorisée.
Retrouvez tous nos conseils d'utilisation sur chaque fiche produit de notre boutique : www.lacuisinedesepices.fr