



## Recettes fumées au barbecue ou au fumoir

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

# Recettes fumées au barbecue ou au fumoir

*Jamie Purviance*

**Recettes fumées au barbecue ou au fumoir** Jamie Purviance

 [Télécharger Recettes fumées au barbecue ou au fumoir ...pdf](#)

 [Lire en ligne Recettes fumées au barbecue ou au fumoir ...pdf](#)

## Téléchargez et lisez en ligne Recettes fumées au barbecue ou au fumoir Jamie Purviance

---

160 pages

Extrait

### LE MOT DE L'AUTEUR

Quand j'étais jeune, la fumée me faisait tourner la tête... Mais il y a une trentaine d'années, un après-midi, sous la chaleur torride et humide de la Louisiane, un parfum enivrant de porc fumé au bois est parvenu jusqu'aux narines de l'étudiant - et du Carnivore convaincu - que j'étais alors. Remontant la piste de cet arôme délicieux, je débarquai au beau milieu d'un très sérieux concours de barbecue. En déambulant entre ces cuistots musclés flanqués de leurs appareils à roulettes (certains plus volumineux que ma voiture et probablement deux fois plus chers !), je me suis un instant demandé si je ne venais pas de rencontrer les membres d'une secte improbable. Que pouvaient donc bien fabriquer tous ces gens avec des carcasses d'animaux, des seringues alimentaires, des brouettes débordant de bois et des sauces bouillonnant dans des casseroles ?

Il était possible, contre menue monnaie, de goûter quelques-unes de leurs réalisations culinaires. Je m'offris alors un travers de porc et découvris une symphonie de saveurs totalement inédite, se mariant à merveille à une viande exceptionnellement moelleuse. Je poussai un profond soupir de satisfaction..., puis achetai un second travers de porc.

Les années ont passé et j'ai continué à apprécier, de temps à autre, des recettes concoctées au barbecue et au fumoir. J'ai pris le temps d'étoffer mes connaissances culinaires. Pourtant, les techniques de cuisson au fumoir sont restées mystérieuses jusqu'à ce que j'intègre une école de cuisine professionnelle.

L'Homme fume sa nourriture depuis la nuit des temps. Nos ancêtres fumaient les viandes pour les conserver plus longtemps. De nos jours, si la technique n'a pas vraiment changé (faire cuire des produits à l'écart des flammes brûlantes d'un feu vif), nous fumons essentiellement nos aliments... pour le plaisir.

Si vous avez du mal à saisir la différence entre une cuisson au fumoir et une grillade au barbecue, sachez qu'un aliment fumé réclame des heures et des heures de cuisson à basse température, le temps de merveilleusement s'attendrir. Dans cet ouvrage, vous trouverez quelques recettes classiques au barbecue : poitrine de boeuf, effiloché de porc, sans oublier les fameux travers de porc découverts il y a trente ans, dans la campagne de Louisiane. Je reste un passionné de barbecue, mais j'ai voulu écrire ce livre pour partager les innombrables possibilités offertes par la cuisson au fumoir, car le bois aromatique peut sublimer beaucoup d'aliments grillés. Une entrecôte marinée cuite au barbecue à charbon est une véritable fête pour les sens, mais pourquoi ne pas la sublimer par quelques copeaux de bois aromatique déposés sur les braises ? Ou des brins de thym délicatement parfumés ? Le résultat est inouï, croyez-moi. Mettant de côté mes idées préconçues, j'ai laissé libre cours à ma créativité, comme pour les bouchées vietnamiennes de crevette et leur sauce nuoc cham (p. 72-73) ou le camembert fumé au chutney de cerise (p. 54-55), par exemple. Je suis souvent parti de recettes régionales traditionnelles, que j'ai adaptées aux techniques de fumage... dont j'ai réussi à percer les secrets au fil du temps.

'...) Présentation de l'éditeur

Une présentation du fumage avec tous les conseils et techniques : choisir le bon fumoir, les différents combustibles et bois de fumage disponibles, les accessoires, le fonctionnement du fumoir illustré de pas à pas, les différentes techniques de fumage (à chaud ou à froid)... Près de 70 recettes de plats fumés savoureux et faciles à préparer chez soi. Biographie de l'auteur

Diplômé de la prestigieuse université de Stanford, Californie, et de l'Institut culinaire américain, Jamie

Purviance est un chef renommé spécialiste du barbecue. Rédacteur culinaire pour de nombreux journaux et magazines, il est également l'auteur à succès de livres de cuisine notamment dans le cadre de sa collaboration avec Weber®. Chef accompli, **Jamie Purviance** transmet sa passion et le fruit de ses recherches pour permettre à tous les amateurs de barbecue de se transformer en véritable chef grillardin.

Download and Read Online Recettes fumées au barbecue ou au fumoir Jamie Purviance #UOHFTXD0QV3

Lire Recettes fumées au barbecue ou au fumoir par Jamie Purviance pour ebook en ligne Recettes fumées au barbecue ou au fumoir par Jamie Purviance Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Recettes fumées au barbecue ou au fumoir par Jamie Purviance à lire en ligne. Online Recettes fumées au barbecue ou au fumoir par Jamie Purviance ebook Téléchargement PDF Recettes fumées au barbecue ou au fumoir par Jamie Purviance Doc Recettes fumées au barbecue ou au fumoir par Jamie Purviance Mobipocket Recettes fumées au barbecue ou au fumoir par Jamie Purviance EPub

**UOHFTXD0QV3UOHFTXD0QV3UOHFTXD0QV3**