

LA MYTHIQUE BRISKET

Il est temps de parler de la fameuse poitrine de bœuf aka "Texas National Dish" aka "la coupe la plus prestigieuse" aka "man that's freaking huge" comment je vais cuire ça. Et bien, ne reste pas loin, ce billet de blogue va t'en parler. De là le titre pis toute.

Bon premièrement il y a deux ou trois trucs à savoir sur la brisket. Oui c'est gros, tu auras toujours un dude en background qui te diras that's what she said. Très drôle gars en background, mais tu lui diras que mal apprêté ça goûte ordinaire longtemps. L'idée avec la brisket c'est qu'il y a beaucoup de fibre musculaire et de collagène et le but est de briser cette fibre et laisser fondre le collagène. Donc plus que ta brisket est persillé (de qualité), plus tu as de chances de la réussir. Ne cheap pas sur la qualité de ta brisket, donne-toi une chance.

Ensuite la trim ou préparation de la viande pour les non initiés. Une bonne trim est hyper important. Tu as les trims competitions et les trims "backyards". Je suis plus du type compétition dans mon approche de trim. La grosse différence est la quantité que tu vas retirer en trimant. Je ne fais pas des briskets à toutes les semaines donc j'aime bien un produit final qui look et qui sera plus « égale », en plus la trim de brisket fera les meilleurs burger ever. Donc c'est une question de goût. Il y a une million de vidéo sur la trim, tu peux t'y référer.

Ensuite tu as un choix à faire. Si j'étais Morpheus dans la matrice, j'aurais des lunettes fumées louches, mais je te dirais que tu as deux choix. Pas le lapin blanc, ça fait 20 ans on peut en revenir, mais bien de séparer ou non tes deux muscles. Tu vas dire « quels deux muscles tu n'as pas parler de ça » et bien je suis en train de le faire. La poitrine de boeuf est composé du flat et du point. Tu peux séparer les deux muscles pour sauver du temps de cuisson un peu. Moi je te dis, vis la pleine expérience.

L'injection. Tu peux ne pas le faire, mais fais le, pas le temps de niaiser. Deux options d'injection, le mélange commercial ou maison. Le maison en gros est un mélange de bouillon de bœuf et de sauce Worcestershire (sauce soya aussi si tu feel wild, mais tsé) donc environ 4 pour 1. Le 4 étant le bouillon de bœuf et un la Worcestershire ou la combinaison avec soya. L'option B est le mélange du commerce. Je suis un gros fan du «Prime Brisket Injection » de Butcher BBQ. Perso c'est mon choix. Si tu choisis le mélange du commerce, il va contenir des agents qui aideront la fibre à se briser, genre phosphate, donc injecter entre 6-12h à l'avance. Pour l'injection, imagines toi un quadrillage à chaque pouce et injecte. Toujours important d'injecter en retirant la seringue pour éviter de créer des poches d'injection qui pourraient altérer le goût.

Le rub ou mélange d'épices si tu préfères. Comment je te dirais bien ça. Tu as tellement de choix. Le dude en background de tantôt te diras au Texas c'est seulement sel et poivre. Il n'a pas tort, il gosse mais il n'a pas tort. Mais le SPG (salt, pepper, garlic ou sel, poivre et ail) est très répandu mais loin d'être la seule option. Dans les mélanges du commerce il y a la saveur du jour le Brisket SJB (qui est excellent(j'ai 1037/1300)), Oakridge black ops, SPG Kosmo's Q, Texas beef Kosmo's Q, une couche de grilling addiction Butcher BBQ (ça prend ça), [#AVACHE](#) Sugar Daddy Bacon, bref ta décision les options sont infinies.

La cuisson. Ajusté ton bbq entre 225f et 275f, tu comprendras qu'à 225f tu allonges ton temps de cuisson. Mais si ton objectif est de faire ta première brisket vite, fais des burgers. Ça peut prendre entre 10 et 12h. L'expérience t'amènera à la faire plus rapidement éventuellement. Donc

tu règles ton bbq, choisis ton essence de bois favori (3 chunks environ), je conseille l'hickory, cerisier, érable ou pecan. (En ordre de puissance). Évidemment tout se passe en indirecte et tu peux mettre une panne d'eau ou pas. Moi je préfère avec mais c'est un choix personnel. Fumes jusqu'à 160f après poursuis la cuisson sans fumée car elle n'est plus absorbée après 160. Tu vas frapper un stall (terme utilisé pour signifier un plateau de température) autour de cette température. C'est normal. Le stall veut dire que ta température ne montera plus durant plusieurs minutes, même plus d'une heure. Tu peux aider à le passer plus rapidement en emballant que ce soit avec du papier d'aluminium, mais si tu as accès du papier boucher est mon choix. Synchronises ton emballage avec le niveau de bark (croûte d'épices) qui te satisfait. Ah oui, utilises un vaporisateur à chaque 35-45 minutes pour arroser ta viande. Ça peut être du jus de pommes, vinaigre de cidre, coke, bière, Dr.Pepper etc. J'aime bien un mélange de vinaigre de cidre, jus de pomme et whisky.

Autour de 203f c'est prêt. Il n'y a pas de chiffre magique avec la brisket. Quand la sonde de ton thermomètre entre comme du beurre, c'est prêt.

En fait c'est faux ce n'est pas tout à fait prêt, tu dois la laisser reposer au moins une heure. Perso je pousse toujours entre deux et trois heures de repos emballé dans une glacière, un four éteint etc. Ça va permettre au gras intermusculaire de fondre et blend avec ta viande. Ensuite tranche, toujours contre la fibre.

C'est pas mal ça. Je sais c'est une longue lecture mais tu es entré en tant que padawan et maintenant tu es un Jedi. Have fun pis enjoy et surtout ne sois pas intimidé par la pièce. C'est la même affaire ça cuit juste plus longtemps. Ah oui dernière chose, fat cap down. Ça protège ta viande tu feu.