

conserves-maison.com

Un forum de discussion privé au sujet de la mise en conserve domestique et autres

méthode de conservation des aliments.



☰ Accès rapide ? FAQ

🔔 Notifications 📧 Messages privés  pdocquier ▼

🏠 Accueil < Index du forum < Les autres modes de conservation < Les mélanges secs préparés

Voici une marinade sèche pour la volaille et le porc

Répondre



Dans ce sujet...



Voir le premier message non lu • 1 message • Page 1 sur 1

Voici une marinade sèche pour la volaille et le porc



📄 par **Vincent le canneux** » lun. 14 juil. 2025 12:27

J'ai trouvé cette recette sur Food Network et j'en suis ravi ! Avant que votre BBQ ne soit enfoui sous la neige, je vous la recommande sans hésiter. Chapeau à madame Kittencalskitchen, pour l'avoir concocté et publié.

Il suffit simplement de frotter la viande avec ça et de laisser 'mariner' pendant 12 heures. Le sucre que ça contient le destine aux pièces assez minces et relativement rapides à griller sur feu indirect, comme les ailes, les pilons, les hauts cuisses, les minces filets, ou les côtelettes de porc. **Si on enrobe des demies poitrines ou pire, des poulets entiers avec ça, le sucre va carboniser en surface avant la cuisson.**

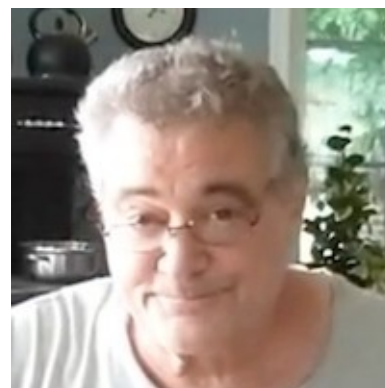
Ingrédients :

- 1/4 de tasse de cassonade foncée
- 2 c. à s. de poudre de chili
- 2 c. à s. de paprika
- 1 c. à s. de grains cumin fraîchement moulu (les griller à sec avant, c'est mieux)
- 1 c. à s. de graines de moutarde jaune fraîchement moulu
- 1 c. à s. de poudre d'ail
- 2 c. à thé de sel
- 2 c. à thé poivre noir frais moulu
- 1/2 c. à thé de poivre de cayenne (une pour moi, et c'est pas de refus)

J'ajoute juste un petit zing d'épices chinoises et de macis moulu (1/8 de c. à thé de chaque, et de l'ail frais avant d'étendre)

Procédure :

La cassonade aura probablement des grumeaux. Je la passe au pilon pour en obtenir une poudre fine, mais défaire les grumeaux entre les doigts suffirait.



Vincent le canneux
Administrateur

Messages : 386
Enregistré le : mer. 28 mai 2025 09:12
Localisation : Montréal
Contact :

Pour le reste on a qu'à tout verser dans un bocal de 500 ml et de bien agiter.
Vous en avez assez pour une douzaine de morceaux de poulet, ou une quinzaine de côtelettes.

Il suffit d'enrober les pièces de viande de ce mélange et de les laisser mariner de façon à ce qu'elle puissent drainer. Une assiette à l'envers au fond d'un grand saladier suffit. On a qu'à disposer les pièces de viande dessus l'assiette, de couvrir le saladier et de laisser au frigo pour entre 12 et 24 heures.

C'est parfait à feu indirect sur le BBQ, et avec de la fumée de copeaux c'est le Nirvana. Mais c'est très convenable au four aussi.

Rien ne sert de pourrir, il faut canner à temps.

[Mon blogue](#)

[Ma présentation](#)

[Ma Face de Bouc](#)



Répondre ↩



1 message • Page **1** sur **1**

◀ [Retourner vers « Les mélanges secs préparés »](#)

Aller à | ▼

QUI EST EN LIGNE

Utilisateurs parcourant ce forum : [pdocquier](#) et 0 invité

[🏠 Accueil](#) < [Index du forum](#)



[Membres](#)



[Supprimer les cookies](#)

Heures au format UTC-04:00



[Nous contacter](#)



[L'équipe du forum](#)

Développé par [phpBB®](#) Forum Software © phpBB Limited

Traduit par [phpBB-fr.com](#)

[Confidentialité](#) | [Conditions](#)