



Projet **BBQ**

FORMATION
BBQ



QUI EST PROJET BBQ?

Mon nom est Alex Turcotte, je suis un artiste du BBQ, et mon canevas c'est le feu. Mon côté artistique assumé et ma créativité pure face au grill ont vite fait de mon "passe-temps de père" un style de vie et une passion qui est vite devenu un art que je pousse plus loin de jour en jour.

Projet **BBQ**, c'est une communauté de plus de 75 000 passionnés avec qui je partage quotidiennement mes techniques de cuisson, ma façon d'intégrer le feu à mes différents cocktails, mon originalité culinaire et même mon humour discutable.

En plus de recettes inédites, de photos qui ont été le point de départ de cette aventure, Projet BBQ c'est aussi un Podcast "Autour du feu" qui met de l'avant les artisans et artistes du domaine.

Bienvenue dans mon univers et je vous invite à vous abonner à ma page facebook, Instagram, Tik Tok et Youtube. Tu y es déjà, je t'en remercie. Tu as même le droit d'y inviter tes amis. En tout temps, tu peux consulter toutes mes recettes au WWW.PROJETBBQ.COM.

Sincèrement, je vous remercie d'avoir assisté à ma formation, vous permettez à un passionné d'aller plus loin et de croire.

AILES DE POULET BUFFALO

INGRÉDIENTS

AILES

- Mélange d'épices tout usage
- 2cs huile végétale
- Oignons frits

SAUCE

- 125g de beurre
- 200ml de sauce cayenne (Style Red Hot)
- 2cs Mélange d'épices tout usage
- 3cs de sirop d'érable
- 1cs de vinaigre de cidre
- Jus 1/2 citron
- Sel et poivre au goût



TECHNIQUE

- Éponger les ailes à l'aide d'un essuie-toi et les mettre au frigo sur une grille à l'air libre pour au moins une heure. Ça va faire une grosse différence sur le côté croustillant de la peau.
- Mettre les ailes dans un bol, ajouter l'huile et les épices généreusement et bien mélanger pour être certain que les ailes sont bien recouvertes. Ensuite ajouter la poudre à pâte et remélanger.
- Démarrer le BBQ/Fumoir à 325f. Vous pouvez également ajouter un morceau de bois ou des copeaux pour fumer. L'érable est un excellent choix.
- Fumer jusqu'à ce que les ailes atteignent une température interne de 165f et retirer du feu.
- Pendant ce temps, commencer à monter votre sauce à feu moyen. Faire fondre le beurre et le gras de canard. Laisser crépiter quelques instants et inclure les autres ingrédients. La fécule aidera la sauce à épaissir. Laisser mijoter la sauce pendant la friture des ailes.
- Préparez l'huile pour la friture pour qu'elle atteigne une température entre 350f et 400f.
- Frire les ailes environ 6-7 minutes jusqu'à avoir une peau bien croustillante.
- Mélanger les ailes et la sauce dans un cul de poule.
- Ajouter les oignons frits en topping sur les ailes et servir.

MEAT SUSHI DE LUXE À L'ORIGINAL

INGRÉDIENTS

- 450g d'original haché ou chair à saucisse
- 1 lb de bacon
- 6 tranches de prosciutto 4
- 5 ml (3 c. à soupe) de thym
- 60 ml (5 c. à soupe) de noisettes concassés
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- Zeste d'un citron Jus d'un citron
- 45 ml (3 c. à soupe) miel
- Sel Poivre
- Rub toute usage
- Sauce BBQ pour finition
- 300g de fromage en grain



TECHNIQUE

- Tout d'abord, faire une farce avec l'original, le thym, les noisettes concassées, le prosciutto, le zeste et le jus du citron. Ajouter ensuite le miel, le sel, le poivre et les épices. Bien mélanger le tout dans un bol.
- Tresser le bacon en horizontal et vertical. Pour ce faire, vous devez placer toutes vos tranches verticales et vous passez dessus-dessous chaque tranche. C'est ce qui fera office de l'algue dans un sushi traditionnel.
 - Déposer la farce sur votre bacon en vous assurant de garder 2 à 3 pouces au bout du bacon, question de bien pouvoir rouler votre sushi.
 - Ajouter le fromage en grain sur les 4 premiers pouces. Rouler le tout pour en faire un sushi.
 - Partir le BBQ ou fumoir à 325 degrés F et faire cuire en indirecte jusqu'à ce que la chair à saucisse atteigne une température de 165 degrés F.
 - Une fois la température obtenue, badigeonner de sauce de finition et laisser caraméliser pendant 5 minutes.
- Trancher et servir

STEAK BEURRE DES DIEUX

INGRÉDIENTS

- Filet mignon en steak minimum 1 1/2"
- Un os de moelle séparé en deux sur la longueur
- 1 jaune d'œuf
- 4-5 tranches de bacon
- 250g de beurre
- 1 citron (jus 1/2 et zeste)
- 2-3cs origan frais haché
- 1cs thym frais haché
- 2 gousses d'ail
- 1cs de rub (mélange d'épices)
- 1 1/2oz de gin
- Sel et poivre



BEURRE DES DIEUX

- 1- Prendre les os et les mettre dans un mélange d'eau et sel à 6% (ex: 1L d'eau pour 60g de sel) pour idéalement 2-3 jours, mais minimum 24h. Le but est de faire sortir le sang de l'os et ainsi avoir de la moelle bien blanche. Je l'ai fumé à froid 3-4h par la suite.
- 2- Pour le jaune d'œuf c'est l'autre étape qui est plus longue mais relativement simple. On va faire ce qu'on appelle le « cured egg yolk » donc je te conseille d'en faire plus d'un car ça se conserve un mois et c'est clairement des pépites d'or. Donc déposer le jaune d'œuf sur un lit de sel non iodé et sucre (3 part de sel pour une part de sucre) et recouvrir complètement du mélange et mettre au frigo pour 5 jours. Après 5 jours, passer sous l'eau froide (idéalement dans un bol) et éponger délicatement. Mettre au four à 150 pendant 1h45 et placer au frigo. Votre œuf est maintenant parfaitement « cured ».
- 3- Les deux premières étapes derrière nous le reste est rapide. C'est long mais sans trop de gestion et ça en vaut tellement la peine.
- 4- Faire cuire le bacon et haché au couteau.
- 5- Hacher l'origan, le zeste de citron et l'ail.
- 6 - Mélanger la moelle, le beurre, le jaune d'œuf cured râpé, le bacon et tous les autres ingrédients dans un bol. Passer au pied mélangeur
- 7 - Déposer sur une pellicule plastique et rouler aux extrémités pour faire un genre de gros bonbon.
- 8-Mettre au frigo minimum 2 heures.

FILET MIGNON OU CONTRE-FILET

- 1- Saler le steak entre 18 et 24h à l'avance et recouvrir dans une assiette d'une pellicule plastique.
- 2- Sortir le steak et tempérer environ une heure.
- 3- Saisir toutes les faces du steak à feu vif.
- 4- Poursuivre la cuisson à feu doux (environ 250f) et mettre une tranche du beurre sur le dessus. À 115f, tourner ajouter un tranche du beurre sur l'autre côté.
- 5- Sortir à 127f et emballé pour le repos de 5 à 10 mins.
- 6- Manger, vivre une expérience

PICANHA

INGRÉDIENTS

-Piccahna

ÉPICES

- Fleur de sel ou
- Épices Projet Churri (lorsqu'elles seront disponible bien-sûr)
- Vous pouvez également utiliser des épices pour le boeuf



***Peut-être servi avec chimichurri. Disponible au www.projetbbq.com

TECHNIQUE

- Couper la pièce en 4 à 5 morceaux égales d'environ deux pouces de largeur.
- Assaisonner les morceaux selon l'option choisi.
- Replier chacun des morceaux en conservant la partie gras vers l'extérieur.
- Embrocher chacun des morceaux.
- Cuire soit à la rotissoire ou sur broche en cuisson indirecte ou sur feu doux.
- Cuire jusqu'à une température entre 125f à 135f.
- Retirer du feu et laisser reposer emballer dans du papier d'aluminium une dizaine de minutes.
- Couper et servir

SCHICHTBRATEN

• INGRÉDIENTS

- 1 échine de porc ou coupe capicollo qui donne moi de quantité mais qui est parfaite pour la recette.
- 8 tranches de cheddar
- 8 tranches de gouda ou monterey jack
- 8 tranches de bacons
- 3 saucisses
- 1/8 tasse de miel
- Épices tout usage



TECHNIQUE

Trancher l'échine en tranches d'environ 1/4 pouces.

Saupoudrer individuellement chaque tranches d'épices tout usage.

Prendre vos tranches les plus épaisses pour commencer l'étagé.

Personnellement, j'ai pris un rack à ribs à l'envers pour structurer mon schichtbraten. Soyez créatif, le but est de garder tout ça en place.

Suite à la premier étages ajouter les 8 tranches de gouda et la chair des saucisses.

Faire une deuxième étage, ajouter le miel et le bacon pré-cuit mais pas croustillant.

Faire un troisième étage et ajouter le cheddar.

Faire l'étage finale.

Pré-chauffer le bbq à 300f.

Cuire jusqu'à température interne de 145-150f

LA PIZZA

INGRÉDIENTS

PÂTE

- Farine Type 00
- Sel
- Levure sèche Active
- Huile

SAUCE

- Tomates San Marzano
- Basilic
- Épices
- Huile d'olive
- Sauce piquante
- Thym
- Origan
- Sel/poivre



TECHNIQUE PÂTE

- Travailler la pâte avec le poids des aliments selon le ratio suivant; 65% d'eau, 1% de levure, 3% de sel et 1% d'huile.
- Idéalement utiliser un batteur sur socle mais ça peut être fait à la main.
- Mettre la farine dans un bol.
- Prendre le 1/3 de l'eau et la mettre l'amener à une température entre 90f à 100f. Mélanger la levure pour l'activer. Laisser reposer quelques minutes
- La température de l'eau doit être la plus froide possible.
- Mettre le mélange d'eau et levure en premier, inclure l'eau froide, ensuite le sel et finalement l'huile sans arrêter de mélanger entre chaque étape. Je pétris de 15 à 20 minutes jusqu'à la pâte soit bien lisse.
- Laisser lever environ 2h à température pièce et envoyer au frigo pendant 24-48h.
- . Ensuite faire des portions entre 300-350g

LA PIZZA...SUITE

TECHNIQUE CUISSON

- Régler le bbq avec une chaleur indirecte, mais aussi un panier de charbon à l'arrière.
- Ajouter une buche, des chunks de bois ou des granules sur le dessus pour créer une flamme. C'est ce qui permettra au fromage de griller.
- Faire préchauffer la plaque jusqu'à une température entre 750f-850f.
- Mettre un peu de farine sur la surface de travail.
- Sortir la pâte d'avance pour travailler une pâte température pièce.
- Abaisser la pâte en conservant 1" à l'extrémité pour la croûte.
- Étirer la pâte du centre vers les extrémités. Ne jamais utiliser de rouleau pour éviter d'éclater les bulles d'airs et les envoyer vers la croûte.
- Mettre les ingrédients sur votre pizza (ingrédients au choix).
- Mettre la pizza sur la plaque et s'assurer de ne pas rester trop loin car la cuisson ira vite.
- Environ à chaque 60 secondes faire 1/4 de tour pour uniformiser votre cuisson
- Retirer du feu et apprécier, parce que la pizza c'est la vie

Projet **BBQ**

RECETTES
BONUS



CHIMICHURRI

INGRÉDIENTS

- 1 tasse de persil plat
- 1 tasse de coriandre
- 1 Jalapeños sans graine
- 2 cs oregan
- 2 cs thym
- 2 tiges de fleur d'ail (ou ail)
- Zeste et jus de 2 limes
- 1/2-3/4 de tasse d'huile d'olive
- Un filet de vinaigre de cidre
- Sel
- Poivre
- Poivre de citron
- 2cs de sriracha



TECHNIQUE

- Hâcher finement tous les ingrédients au couteau.
- Mékanger le tout dans un contenant
- Vous pouvez également utiliser un pied mélangeur, mais ajouter l'huile à la fin pour éviter de créer une émulsion.
- Vous pourrez le conserver au moins un mois au frigo.
- Le chimichurri est excellent avec tout! Le steak (voir la recette de picahna ci-dessous), le poulet entier, le poisson, les crevettes etc.

RIBSTICK

INGRÉDIENTS

- Côtes de dos ou de flanc, mais s'assurer d'avoir des côtes bien charnues.
- Votre ou vos mélanges d'épices favoris
- $\frac{1}{4}$ tasse d'huile végétale ou arachide.
- Sauce BBQ au choix (en attendant la sortie de la sauce Érable et Chipotle)
- 1 bière Mackrocken



TECHNIQUE

- Retirer la membrane.
- Couper les côtes entre chaque os.
- Mettre dans un cul de poule, ajouter l'huile et saupoudrer généreusement les côtes avec le ou les mélanges d'épices. S'assurer que les côtes soient bien recouvertes entièrement.
- Régler le BBQ à 325f.
- Cuire en indirect.
- À chaque 20 minutes, vaporiser de la bière Mackrocken. Cette étape vous permettra d'accentuer le "bark" ou croûte d'épices si vous préférez.
- Après environ 1h30 vous allez atteindre une température interne de 195f.
- Remettre dans un cul de poule, ajouter la sauce, mélanger le tout et retourner au BBQ pour 5 à 10 minutes.
- Servir, déguster, en refaire encore et encore.

PORK BELLY BURNT ENDS

INGRÉDIENTS

- Flanc de porc (La pièce que sert pour le bacon)
- Rubs de ton choix (Mélange d'épices)
- Huile
- Sirop d'érable
- Beurre
- Sauce bbq
- Whiskey ou liqueur d'érable Noroi
- Un fumoir ou BBQ avec ajout de bois pour la fumaison.
- Des assurances qui couvrent les crises cardiaques.

Comme tu es perspicace, tu as remarqué l'absence de quantité dans les ingrédients. Vas-y au feeling, parce que c'est ça le bbq.



TECHNIQUE

- allumer votre BBQ/Fumoir à 250f.
- Couper le flanc en cubes de 1 1/2" - 2".
- Dans un bol ou une ou une pan, verser un filet d'huile sur les cubes.
- Bien recouvrir de rubs uniformément et déposer les cubes de flanc sur la grille de cuisson.
- Cuire pour environ 2h à 2:30, jusqu'à l'extérieur soit bien crispy. Tu peux spray un liquide au 35-40 minutes durant la cuisson.
- Mettre dans une pan et ajouter du sirop d'érable, du whiskey, du beurre et de la sauce bbq.
- Bien mélanger.
- Retourner au bbq pour environ 1H le temps de faire épaisser la sauce en brassant au 15 mins.
- Manger, feeler un peu coupable parce que tu n'étais plus capable de t'arrêter, mais te sentir heureux.

MAC'N CHEESE

INGRÉDIENTS

- 500 g de tortiglioni
- 500g de brisket effiloché (vous pouvez remplacer par une autre viande si vous en n'avez pas)
- 2 c. à soupe de beurre
- 2 c. à soupe de farine
- 1/8 de tasse de moutarde de ton choix (j'ai utilisé la moutarde à l'aneth épicé Cunningham)
- 1/4 tasse de jus de cornichons à l'aneth
- 1 1/2 c. à soupe de poudre d'ail
- 2 c. à soupe sel au jalapeño sinon bbq (vous pouvez remplacer par du sel, du poivre et du jalapeño en poudre ou par le rub de votre choix)
- 1 boîte de 370 ml de lait évaporé
- 1 tasse de bière blanche
- 400g de fromage cheddar fort jaune
- 300g de Monterey Jack
- 150g De fromage en grain
- 1/4 de tasse d'oignon frits
- Chips Miss Vickie's aux cornichons à l'aneth épicés



TECHNIQUE

- 1- Cuire le macaroni al dente, mais genre très al dente, max 3-4 minutes.
- 2 - Dans une poêle en fonte, faire fondre le beurre et la farine en remuant pour faire un roux. Ceci permettra de bien épaissir le mélange avec la balance des ingrédients.
- 3 - Mélanger les autres ingrédients, à l'exception des chips, de la brisket et des oignons frits. Ensuite, incorporer 50% du fromage à feu moyen, sauf le fromage en grains.
- 4- Lorsque fondu, incorporer les tortiglioni et la brisket et bien mélanger.
- 5 - Mettre le le fromage en grains, les oignons frits et le reste du fromage sur le dessus et mettre environ 30 minutes au fumoir ou au BBQ à 275 degrés F. Pour plus de plaisir, ajoute 1 chunk de ton bois favori et fume.
- 6- Environ au deux tiers de la cuisson, saupoudrer les chips Miss Vickie's écrasé sur le dessus pour ajouter un croustillant en surface.
- 7- Servir directement dans la poêle de fonte. Visuellement c'est très beau et ça créé une petite croûte de macaroni délicieuse sur les côtés.

STEAK JAPONAIS

INGRÉDIENTS

- Ribeye ou contrefilet (épaisseur environ 1 1/2"
- 100ml sauce soya
- 50ml de vinaigre de riz
- 50ml de sauce ponzu
- 50 ml de mirin
- 1-2 gousses d'ail haché finement
- 1 1/2 c. à soupe de gingembre haché finement
- 50ml de jus de lime
- 2 c. à soupe de sucre à glacer
- 50 ml d'huile de sésame.
- Oignons verts
- Graines de sésames



TECHNIQUE

- Mélanger tous les ingrédients à l'exception de l'huile de sésame.
- Dans un sac, déposé le steak et la moitié de la marinade.
- Retirer l'air du sac et laisser mariner entre 2 et 4 heures.
- Ajouter l'huile à l'autre moitié de la marinade et faire réduire en sauce sur un feu moyen. On vise une réduction de près de la moitié.
- Retirer le steak de la marinade et saisir le steak à feu direct.
- Une fois bien saisi, poursuivre la cuisson en indirect jusqu'à environ 127f interne dans le cas d'un médium saignant.
- Personnellement, j'ai sorti autour de 122f car je voulais une cuisson plutôt saignante qui flirte avec le médium saignant.
- Emballer dans du papier d'aluminium et laisser reposer minimum 5 minutes.
- Couper l'oignon vert en fines tranches durant ce temps.
- Couper le steak en tranche d'environ 3mm, un peu style tataki.
- Déposer votre sauce sur les tranches, les oignons verts et les graines de sésames. Vous pouvez également garder le reste de la sauce pour tremper.
- Déguster et dire « arigatou »

SAUCISSES

INGRÉDIENTS

- Saucisse
- Ouin j'aurais aimé faire une liste d'ingrédients, mais c'est juste ça



TECHNIQUE

- Régler le BBQ/fumoir entre 275f à 325f.
- Cuire les saucisses en cuisson indirecte jusqu'à une température interne de 165F
- Éviter de piquer inutilement la saucisse pour conserver un maximum de jus et saveur à l'intérieur de la saucisse.
- Toujours bien prendre soin de sa saucisse.
- Promettre de ne plus jamais faire de blague douteuse sur les saucisses
- Accompagner de la succulente et incroyable sauce Magic Project 16.

SMASH BURGER

INGRÉDIENTS

- Viande hachée avec un ratio de 75% viande et 25% gras (idéalement prendre de la viande fraîche que vous hachée ou faites hacher par votre boucher. Le rôti de palette et la poitrine de boeuf sont d'excellents choix pour la viande hachée)
- Cheddar American (l'halloumi peut aussi apporter une twist intéressante)
- Pains briochés
- Bacon
- Épices pour le bœuf



*** condiments au choix, mais les oignons, les cornichons sont d'excellents amis du hamburger

TECHNIQUE

- Dans un cul de poule mettre la viande hachée.
- Ajouter les épices généreusement.
- Faire des boules d'environ 125g sans trop les compresser. Ça donnera environ la grosseur d'une balle de tennis.
- Chauffer une plaque sur votre barbecue à haute intensité.
- Cuire le bacon et l'halloumi si c'était votre choix de fromage.
- Déposer la boulette et l'écraser de toutes ses forces avec une presse à burger ou deux spatules.
- Écraser pendant au moins 15 secondes le temps que la caramélisation se fasse (réaction de Maillard).
- Ceci empêchera la boulette de rétrécir et scellera votre viande qui conservera le gras qui ira nourrir votre boulette durant la cuisson. Donc ce sera croustillant et juteux.
- Cuire en grande majorité sur ce côté, environ 2 minutes. Votre boulette devrait avoir une épaisseur d'environ 3/8".
- Retourner et ajouter la tranche de fromage (cheddar Américain) et la laisser fondre.
- C'est le temps de dresser votre burger. La suite vous appartient, mais il y a du bacon dans les ingrédients et ce n'est pas un hasard. Après simple, double ou triple c'est votre décision. Je fais partie du "team double".

*** si vous achetez de la viande hachée à l'épicerie, n'oubliez pas que la température sécuritaire est de 165f. Si c'est de la viande fraîche, vous pouvez jouer avec vos températures internes.

*** ne jamais utiliser de viande hachée maigre pour les burgers.

FILET DE PORC CHORIZO POIRE MOZZA AVEC SAUCE MAGIC PROJECT 16

INGRÉDIENTS

- 1 filet de porc
- 10-12 tranches de bacon
- 125g de chorizo
- 200g de mozzarella
- 1 poire
- Sauce Magic Project 16
- Épices tout usage



TECHNIQUE

- Couper le chorizo, fromage et poire en cube de grosseur similaire.
- Mettre les trois ingrédients dans un cul de poule et ajouter généreusement de la sauce Magic Project 16. Bien mélanger.
- Ouvrir le filet de porc en portefeuille et remplir de la farce.
- Aligner verticalement le bacon pour faire la largeur du filet.
- Saupoudrer d'épices tout usage le bacon.
- Refermer le filet de porc contenant la farce et déposer sur le bacon.
- Enrouler le bacon autour du filet de façon serrée.
- Saupoudrez encore de épices sur l'extérieur du bacon, de façon à en avoir des deux côtés.
- Mettre au BBQ/fumoir à 350f
- Petit truc facultatif mais qui donne un bon résultat, est de le faire cuire sur une plaque de fonte. Ça donnera un bacon croustillant et bien cuit. Tourner durant la cuisson pour griller chaque face du bacon.
- Cuire jusqu'à 140-145f interne.
- Badigeonner de sauce Magic Project 16 et retirer du feu
- Prendre la balance de la farce qui n'entrait pas dans le filet de porc et faire revenir 4-5 minutes sur la plaque en fonte ou dans un poêle.
- Déposé la garniture sur le filet et servir..

YAKITORI DE POULET

INGRÉDIENTS

- Une dizaine de haut de cuisses de poulet.

Marinade

- Gingembre environ 3cm
- Ail 3-4 gousses
- 2 c. à soupe Vinaigre de riz
- 100 ml Tamari
- 60 ml Mirin
- 60 ml ponzu
- Sel
- Poivre
- Zest lime
- Jus d'une lime
- 60 ml Huile de sésames
- 2 c. à soupe de sriracha



TECHNIQUE

- Couper les hauts de cuisses désossés en 3 morceaux.
- Mettre en marinade pour un minimum de trois heures.
- Réserver un peu de marinade pour badigeonner durant la cuisson.
- Embrocher les morceaux de poulets .
- Cuire en mode direct sans que la température soit trop élevée.
- Cuire jusqu'à une température interne de 175f.
- Ajouter des graines de sésames et du zeste de citron au moment de servir.

FILET FRIT DE PERCHAUDES

INGRÉDIENTS

- Filet de perchaudes ou autres poissons à chair blanche
- Un oeuf
- 2cs de sriracha (j'ai utilisé la Chicoracha)
- Farine
- Épices à poisson (en attendant la sortie du Projet Churri)
- Huile végétale ou d'arachide
- Jus et zeste d'un citron



TECHNIQUE

- Préparer un bol avec l'œuf, la sriracha et mélanger.
- Dans un assiette, mettre la farine, le mélange d'épices et le zeste du citron. Soyez généreux avec les épices.
- Préchauffer l'huile à une température de 350f.
- Passer les filets dans le mélange d'oeuf et sriracha.
- Appliquer le mélange de farine et épices uniformément sur chaque filet.
- Frire chaque filet environ 3 minutes chacun, jusqu'à ce que les filets soient bien dorés.
- Ajouter le jus de citron avant de servir
- Saupoudrer un peu d'épices sur les filets
- Te dire que le bonheur est dans la simplicité.

COCKTAIL DE CREVETTES 2.0

INGRÉDIENTS

SAUCE COCKTAIL

- 120 ml de sauce Magic Project 16
- 3-4cs à soupe de câpres frits hachés
- Jus + zeste 1/2 citron (grillé si possible) - Jus et zeste 1 lime
- 1c à soupe de Raifort - 1cs de vinaigre de riz - 1cs de moutarde - 1cs d'ail haché - 1cs cassonade - 1-2 cs sauce piquante - 1ct de sauce soya - 1ct de sauce poisson - 1cs de compote de pomme - 1cs de sauce Worcestershire
- Sel & Poivre

GARNITURE POUR CREVETTES (pour environ 30 crevettes)

- 1/3 tasse de Corn Flakes écrasé - 4cs de beurres - 2cs de coriandre fraîche haché tassé - 1cs d'ail - 2cs d'épices à poisson (En attendant la sortie du Projet Churri) - Zeste 1 citron - Jus 1/2 citron - 1cs huile d'olive - 1cs de sauce soya - 1cs de sriracha ou sauce forte - Sel & poivre



TECHNIQUE

- Mélanger tous les ingrédients pour faire la sauce et réserver pour le service.
- Préparer la garniture pour les crevettes
- Appliquer la garniture à l'aide d'une cuillère ou il un couteau (je te fais confiance)
- Déposer les crevettes dans une poêle en fonte ou idéalement un poêle à Poffertjes (comme sur la photo)
- Mettre le BBQ à 425f
- Cuire de 10-12 mins
- Servir avec la sauce
- Apprécier
- Te dire il faudrait vraiment que j'invite toutes mes amis sur la page Projet BBQ

POUR ME SUIVRE

FACEBOOK : <https://www.facebook.com/projetbbq1>

INSTAGRAM : <https://www.instagram.com/projetbbq/?hl=fr>

TIK TOK :

https://www.tiktok.com/@projetbbq?is_from_webapp=1&sender_device=pc

YOUTUBE: <https://www.youtube.com/channel/UC04I2Uax1F1Q4vZ5BjWLIXA>

SITE WEB : WWW.PROJETBBQ.COM

Encore une fois, je voudrais vous remercier énormément de votre support et confiance. Vous me permettez de poursuivre ma passion et d'aller plus loin dans mon projet. Vous êtes la raison qui fait que Projet BBQ a vu le jour et continue de grandir.

-ALEX



Projet **BBQ**