

Brisket (fumoir)

Pour 1 brisket:

- 1 belle poitrine de boeuf entière
- Mélange S.P.G. maison (4 parts de sel casher, 2 parts d'ail séché en flocons, 1 part de poivre noir concassé) ou du commerce (**assez pour tout enrober votre pièce de viande**)

Préchauffer le fumoir à 250 F.

Utiliser votre essence de bois favorite. Ici, nous avons utilisé de l'Hickory, mais du bois de cerisier ou de pommier fonctionnent bien aussi.

Enlever le surplus de gras **excessif** sur votre poitrine de boeuf (conserver la pointe et le flat).

Ensuite, enrober votre belle pièce de viande avec le mélange S.P.G.

Déposer la viande sur la grille du fumoir et fumer jusqu'à ce que la température interne atteigne 160 F et que la couleur de votre viande vous convienne (5 à 7 heures environ).

Envelopper votre viande avec du papier de boucher ou du papier d'aluminium et la remettre au fumoir, jusqu'à l'obtention d'une température interne de 205 F.

Enlever la pièce de boeuf du fumoir et la déposer dans une glacière pendant 1 heure 30 à 2 heures.

Sortir la pièce de la glacière et la couper en tranches d'environ 1/4 pouce d'épaisseur, dans le **sens contraire** du grain.

(Source: Kat - Douceurs au palais, recette de Mathieu Lussier)