



Recettes Woodflame

Bœuf braisé Woodflame

Crevettes piquantes

Kebabs aux trois viandes

Pâté au saumon fumé et légumes

Pâté au saumon fumé et pommes de terre

Poitrines de poulet fumées au gingembre

Poulet Woodflame à la bière

Salade d'artichauts

Salade de légumes grillés

Saumon fumé (truite, doré ou poisson au choix)

Moules fumées



Bœuf braisé Woodflame

Ingrédients :

- 1 palette de bœuf de 2 livres environ.

Marinade :

- 1 tasse de Bovril ou bouillon de bœuf
- 4 à 6 gousses d'ail émincé
- 1 cuillère à table de poivre
- 2 cuillères de thym

Mélanger les ingrédients de la marinade.

- Étendre de la marinade sur les deux côtés de la palette.
- Saisir sur votre Woodflame, réglage maximum, pendant 5 minutes.
- Tourner la palette et mettre de la marinade.
- Répéter jusqu'à ce que votre palette de bœuf soit bien rôtie (au moins trois fois par côté).

Mettre votre palette de bœuf au four, avec le reste de la marinade, dans un plat couvert à 300° pendant 2 à 3 heures. Lorsque le bœuf se détache facilement avec une fourchette c'est qu'il est tendre et prêt.

Vous pouvez ajouter des petites pommes de terre avant la fin de la cuisson. Servir avec une salade d'artichauts.



Crevettes piquantes Woodflame

Ingrédients (4 personnes)

- 20 à 24 grosses crevettes crues non décortiquées, mais étêtées
- Marinade aux herbes
- 30 ml de piment de Cayenne

Préparation

- Préparer la marinade aux herbes et y ajouter le piment de Cayenne.
- Couper les crevettes en deux dans le sens de la longueur en prenant soin de laisser la queue intacte.
- Faire mariner les crevettes 1 heure au réfrigérateur.

Sur le Woodflame

- Allumer le Woodflame Grill et attendre 2 minutes.
- Sur un feu à haute intensité, déposer les crevettes sur les grilles côté carapace.
- Badigeonner de la marinade et griller les crevettes de 4 à 5 minutes.
- Éteindre la soufflerie et fumer les crevettes pendant 2 minutes.

Note: Les crevettes ainsi grillées se nomment «crevettes papillon». Lors de la cuisson, les côtés se redressent comme des ailes de papillon.



Kebabs aux trois viandes Woodflame

Cette recette est une variante du polpettone italien. Originellement le polpettone est un pain de viande frit dans l'huile qui demande environ 1 heure de cuisson. La version Woodflame conserve le goût original, tout en lui transmettant la saveur du charbon de bois.

Ingrédients (4 à 6 personnes)

- 250 g de porc haché
- 250 g de blancs de poulet hachés
- 250 g de bœuf haché
- 3 oeufs
- 125 ml de chapelure italienne
- 200 ml de romano râpé
- 30 ml de persil italien haché
- 30 ml de basilic frais
- Poivre noir fraîchement moulu
- 7 ml de romarin
- 6 tomates moyennes
- 30 ml d'huile d'olive
- 24 feuilles de laurier fraîches
- 12 brochettes de bambou

Préparation

- Dans un grand bol, mélanger le porc, le blanc de poulet, le boeuf, les oeufs, la chapelure, le romano, le persil italien, le basilic et une généreuse pincée de poivre noir fraîchement moulu. En faire une pâte homogène et laisser reposer 20 minutes.
- Faire tremper les brochettes de bambou dans l'eau environ 15 minutes.
- Façonner en boules d'environ 5 cm de diamètre.
- Trancher les tomates en quartier, les badigeonner d'huile d'olive et saupoudrer de romarin.
- Embrocher en alternant la viande, les tomates et 2 feuilles de laurier.

Sur le Woodflame

- Allumer le Woodflame Grill et attendre 2 minutes.
- Sur un feu moyen, faire griller les kebabs environ 10 minutes en les tournant à intervalles réguliers afin de les faire dorer également.
- Éteindre la soufflerie.
- Fumer les kebabs pendant 5 minutes, le couvercle à moitié fermé.

Le service

- Déposer les kebabs sur une feuille de laitue romaine et les saupoudrer de romarin.
- Accompagner d'une petite salade César.



Pâté au saumon fumé et légumes Woodflame

Ingrédients :

- ½ tasse d'oignons hachés
- 1 tasse de pommes de terre coupées en dés
- 1 tasse de carottes en rondelles
- ½ tasse de céleris en dés
- ½ tasse de chou-fleur ou brocoli.

Dans une casserole, couvrir les légumes d'eau et faire bouillir 30 minutes.

- 1 tasse de lait (environ.)
- 1 à 2 tasses (selon vos goûts) de saumon fumé préalablement sur votre Woodflame.
- Sel et poivre.

Dans une petite casserole, faire fondre 2 à 3 cuillères à table de beurre, ajouter 2 à 3 cuillères de farine, ajouter le lait. Lorsque la sauce béchamel épaissit, transvider dans le chaudron de vos légumes, brasser jusqu'à épaississement, ajouter le saumon fumé et retirer du feu.

Déposer la préparation dans une croûte à tarte, couvrir d'une autre pâte, badigeonner de jaune d'œuf et mettre au four à 350° (ou puissance moyenne sur votre Woodflame) pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée.



Pâté au saumon fumé et pommes de terre

Ingrédients :

- 1 tasse d'oignons hachés
- 3 tasses de pommes de terre cuites et pilées
- 1 à 2 tasses (selon vos goûts) de saumon fumé préalablement sur votre Woodflame.
- Sel et poivre.

Mélanger le saumon fumé, les oignons et les pommes de terre pilées, ajouter un peu de lait et de beurre pour une texture plus crémeuse.

Déposer la préparation dans une croûte à tarte, couvrir d'une autre pâte, badigeonner de jaune d'œuf et mettre au four à 350° (ou puissance moyenne sur votre Woodflame) pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée.



Poitrines de poulet fumées au gingembre Woodflame

Ingrédients :

- 4 poitrines de poulet désossées.

Marinade :

- 1 tasse d'huile végétale
- ¼ tasse de jus de lime ou citron
- 2 cuillères de sauce soja
- ¼ de tasse de gingembre fraîchement haché
- ¼ de tasse d'ail fraîchement haché
- Set et poivre au goût

Mélanger les ingrédients de la marinade, et faire mariner au minimum 6 heures les poitrines de poulet au réfrigérateur.

Préparez votre Woodflame.

- Faire un petit feu et laisser brûler pour qu'il ne reste que des braises.
- Remplir votre brûleur de bois et mettre votre soufflerie au minimum.
- Il ne faut jamais avoir de flammes, sinon vous ne pourrez pas fumer votre poulet.

Pour fumer :

- Déposer les poitrines sur les grilles et placer le couvercle en position « semi fermé. »
- Lorsqu'il n'y a plus de fumée, répétez le plein de bois en gardant toujours votre soufflerie à la position la plus basse.

Le temps de cuisson varie selon l'épaisseur de vos poitrines, soit environ 90 à 120 minutes par pouce.



Elles sont délicieuses chaudes mais elles le sont tout autant lorsqu'elles sont refroidies, soit en sandwich ou salade.

Elles accompagnent également un riz chinois ou des nouilles à l'orientale.



Poulet Woodflame à la bière

Ingrédients (4 personnes)

- 625 g de blancs de poulet
- 2 pommes vertes
- 30 ml d'huile d'olive
- 2 pincées de muscade
- 3 feuilles de laurier
- Persil frais
- 8 brochettes de bambou

Préparation

- Tailler les blancs de poulet en cubes de 2,5 cm.
- Couper les pommes en quartiers.
- Préparer la marinade à la bière blonde en y ajoutant les 2 pincées de muscade et une (1) feuille de laurier.
- Faire mariner les cubes de volaille et les quartiers de pommes dans la marinade de bière blonde, pendant 2 heures au réfrigérateur.
- Ramener la volaille et les pommes à la température de la pièce.
- Faire tremper les feuilles de laurier dans la bière ayant servi à préparer la marinade, pendant 30 minutes.
- Faire tremper les brochettes de bambou dans l'eau 15 minutes.
- Embrocher en alternant les cubes de poulet et les quartiers de pommes.
- Badigeonner les brochettes d'huile d'olive.



Sur le Woodflame

- *Allumer le Woodflame Grill et attendre 2 minutes*
- *Faire griller à haute intensité 4 minutes par côté.*
- *Assécher les feuilles de laurier, ouvrir les grilles et déposer les feuilles de laurier dans le brûleur.*
- *Réduire l'intensité de la soufflerie au minimum pendant 1 minute.*
- *teindre la soufflerie et fumer les brochettes pendant 5 minutes.*

Le service

- *Servir accompagné de chicorée grillée et de camembert.*



Salade d'artichauts

Ingrédients :

- 2 boîtes d'artichauts
- 1 boîte de cœurs de palmiers
- ½ tasse d'oignons finement hachés
- ½ tasse d'olives vertes finement hachées
- ¼ tasse de câpres finement hachées
- 1 cuillère à soupe de piments fort finement hachés

Vinaigrette :

- 1 tasse d'huile végétale
- ¼ tasse de jus de citron
- 2 cuillères à table de vinaigre blanc
- 1 cuillère à thé d'origan
- 1 cuillère à thé de sel d'ail
- Sel et poivre

Couper les cœurs d'artichauts en quatre. Couper les cœurs de palmier en rondelles. Ajouter les ingrédients. Faire la vinaigrette et l'ajouter à la préparation première. Réfrigérer 24 heures et servir avec votre bœuf braisé, c'est un délice!!



Salade de légumes grillés

Ingrédients (4 personnes)

- 1 artichaut coupé en 4
- 4 têtes d'ail
- 8 tomates coupées en deux
- 300 g d'asperges
- 2 courgettes coupées en deux
- 2 épis de maïs coupés en tronçons de 2,5 cm
- 2 poivrons coupés en quartiers
- Graines de coriandre
- 12 brochettes de bambou

Préparation

- Préparer une marinade de vin blanc.
- Faire blanchir les artichauts de 8 à 10 minutes et les têtes d'ail de 4 à 5 minutes.
- Faire mariner les légumes au moins 2 heures. Égoutter.
- Embrocher les légumes par groupes.

Sur le Woodflame

- Allumer le Woodflame Grill et attendre 2 minutes.
- Sur un feu moyen, griller les légumes en deux cuissons d'environ 18 minutes chacune.
- À mi-temps, renouveler le combustible.
- Ouvrir les grilles et déposer les graines de coriandre dans le brûleur.
- Réduire la soufflerie au minimum pendant 2 minutes.
- Remettre la totalité des brochettes sur les grilles.
- Éteindre la soufflerie et fumer les légumes pendant 4 à 5 minutes, le couvercle à moitié fermé.



Le service

Enlever les brochettes et les déposer dans un grand saladier. Arroser de vinaigrette et saupoudrer d'herbes fraîches.



Saumon fumé (truite, doré ou poisson au choix)

Faire saler le saumon :

- Préparer deux filets avec le saumon
- Mettre une cuillère à soupe de gros sel.
- Étendre un filet de saumon et répéter.
- Mettre au réfrigérateur 2 heures minimum.
- Laver les filets.

* Vous pouvez ajouter de l'aneth au sel ou toute autre épice au goût.

Préparez votre Woodflame.

- Faire un petit feu et laisser brûler pour qu'il ne reste que des braises.
- Remplir votre brûleur de bois et mettre votre soufflerie au minimum.
- Il ne faut jamais avoir de flammes, sinon vous ne pourrez pas fumer votre poisson.

Pour fumer :

- Déposer les filets sur les grilles et placer le couvercle en position « semi fermé. »
- Lorsqu'il n'y a plus de fumée, répétez le plein de bois en gardant toujours votre soufflerie à la position la plus basse.

Le temps de cuisson varie selon l'épaisseur de vos filets, soit environ 90 à 120 minutes par pouce.

Servir chaud ou froid avec petites patates gratinées au four et salade verte.



Le saumon est délicieux avec des bagels au fromage à la crème, oignon et câpres.

Le saumon fumé se congèle et peut vous servir durant la saison froide, ainsi vous pouvez continuer à apprécier la nourriture cuite sur votre Woodflame.



Moules fumées

Mettre les moules sur la grille de votre Woodflame et procéder comme avec le saumon. Fumer pendant au moins 30 minutes ou jusqu'à ce que les moules soient ouvertes.

Servir avec des sauces épicées et légumes au goût.