

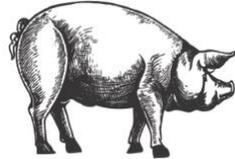


Ailes de Poulet

Les fameuses ailes de poulet du **FUMOIR** ne demandent qu'à être réchauffées tendrement de façon à les rendre croustillantes à souhait.

BBQ : Cuire 15 à 20 minutes à feu moyen directement sur le grill.

Four : Cuire sur une plaque, 20 à 25 minutes à 400 °F. Retourner à mi-cuisson.



Porc Effiloché

Le porc effiloché du **FUMOIR** peut être réchauffé de la manière qui vous convient, du moment qu'il demeure juteux et alléchant.

Sac sous-vide : Laisser dans le sac sous-vide et déposer dans une eau frémissante durant 20 à 25 minutes.

BBQ / Four : Mettre dans un contenant compatible à votre mode de cuisson et mettre la quantité de sauce et de liquide nécessaire afin de garder la viande humide durant le processus.



Côtes Levées

Le BBQ est la technique recommandée par le **FUMOIR** mais toute autre forme de chaleur peut convenir.

BBQ / Four : Réchauffer à feu doux au BBQ. Retournez les côtes quand bon vous semble et réappliquer de la sauce à votre guise. Après 15 à 20 minutes, retirer du feu et délectez-vous.

Pour un résultat plus « tendre » : Faire une papillote d'aluminium avec un peu de liquide de choix au fond et y insérer la côte de 20 à 25 minutes à 300 °F.



Brisket

La pièce reine du BBQ Texan est traitée avec le plus grand des respects par le **FUMOIR**, à vous de reprendre le flambeau!

Sac sous-vide : Laisser dans le sac sous-vide et déposer dans une eau frémissante de 30 à 40 minutes.

BBQ / Four : Faire une papillote en aluminium avec un peu de liquide au choix et y insérer le morceau de 25 à 30 minutes à 300 °F.



Truite

Cette truite fumée à chaud par les artisans du **FUMOIR** ne demande qu'à être déballée et dégustée.

Garder congelé jusqu'à utilisation, ouvrir le sac et laisser décongeler au réfrigérateur.