En collaboration avec
LE DINDON DU QUÉBEC

COUP DE **CŒUR**

guédilles au dindon effiloché

RECETTE ISABELLE DESCHAMPS PLANTE TEXTES MARIE-PIER SABOURIN PHOTOS JEAN-MICHEL POIRIER STYLISME ACCESSOIRES ET DIRECTION ARTISTIQUE GENEVIÈVE LAROCQUE STYLISME CULINAIRE ÉTIENNE MARQUIS

QU'EST-CE QUI REND PRESQUE TOUS LES PAPAS HEUREUX ? UN BON CLASSIQUE REVISITÉ CUIT SUR LE BARBECUE ! CETTE ANNÉE, ON APPRÊTE LE DINDON DU QUÉBEC SUR LE GRIL POUR LA FÊTE DES PÈRES, EN FORMAT GUÉDILLE. ON PRÉPARE DE LA POITRINE DE DINDON BRAISÉE ET EFFILOCHÉE QU'ON DÉPOSE TOUT SIMPLEMENT DANS DES PAINS À HOT-DOG GARNIS D'UNE RICHE SAUCE BARBECUE CRÉMEUSE ET DE CONDIMENTS CROQUANTS. C'EST NOTRE FAÇON DE DIRE « MERCI, PAPA » !

guédilles au dindon effiloché, sauce barbecue crémeuse aux épices à steak de Montréal

PRÉPARATION 40 minutes
MACÉRATION 8 heures
CUISSON 2 heures
RENDEMENT 8

Dindon

30 ml	(2 c. à soupe) de cassonade
30 ml	(2 c. à soupe) de paprika fumé
15 ml	(1 c. à soupe) de sel
15 ml	(1 c. à soupe) de poivre moulu
1	demi-poitrine de dindon de 800 g (1 ¼ lb) avec la peau et le dos (voir note)
30 ml	(2 c. à soupe) de vinaigre de cidre
250 ml	(1 tasse) de bière, au choix

Sauce barbecue

90 ml	(6 c. à soupe) de ketchup
90 ml	(6 c. à soupe) de mayonnaise
30 ml	(2 c. à soupe) de cassonade
30 ml	(2 c. à soupe) de moutarde jaune préparée
15 ml	(1 c. à soupe) de vinaigre de cidre
10 ml	(2 c. à thé) d'épices à steak de Montréal (voir pastille)
5 ml	(1 c. à thé) de paprika fumé
1	gousse d'ail, hachée finement

Montage

8	pains à hot-dog, légèrement beurrés
3	concombres libanais, coupés en longs rubans
1	petit oignon rouge, émincé

WEB Rendez-vous sur ricardocuisine.com pour faire votre mélange d'épices à steak de Montréal maison !

Dindon

1 Dans un bol, mélanger la cassonade avec le paprika, le sel et le poivre.

2 Dans un plat en verre, placer la poitrine de dindon côté peau vers le haut. Avec les doigts, détacher doucement la peau de la poitrine. Arroser du vinaigre de cidre. Répartir une partie du mélange d'épices entre la chair et la peau, puis enrober toute la poitrine du reste du mélange d'épices. Couvrir et réfrigérer 8 heures ou toute une nuit.

3 Préchauffer la moitié du barbecue à puissance élevée.

4 Égoutter la poitrine de dindon et la déposer dans un plat d'aluminium. Verser la bière dans le plat et couvrir de papier d'aluminium. Déposer le plat sur la section éteinte du barbecue. Fermer le couvercle et cuire 2 heures ou jusqu'à ce que la chair se détache facilement à la fourchette et que la température interne de la poitrine atteigne 74 °C (165 °F), en maintenant la température du barbecue à 260 °C (500 °F). Retirer du feu.

5 Laisser reposer 15 minutes. Retirer la viande du plat. Effilocher le dindon en prenant soin de retirer la peau et les os. Déposer la viande dans un bol. Ajouter 90 ml (6 c. à soupe) du jus de cuisson. Bien mélanger.

Sauce barbecue

6 Entre-temps, dans un bol, mélanger tous les ingrédients. Réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Montage

7 Griller les pains. Les tartiner de sauce barbecue. Garnir de dindon effiloché, des concombres et de l'oignon.

| NOTES | Comme le dindon est une viande maigre, nous privilégions la demi-poitrine avec l'os et la peau, ce qui permet de conserver une chair bien juteuse lors d'une cuisson lente sur le barbecue. À défaut, une poitrine de dindon désossée donnera aussi un bon résultat.

Cette recette se double très bien. Pour varier, vous pourriez servir l'effiloché de dindon avec la sauce barbecue dans des pains à hamburger ainsi que des tacos ou en faire des wraps avec des tortillas.

Le dindon du Québec, un éventail de possibilités.

Consultez nos idées recettes ledindon.qc.ca

le Dindon du Québec