



APOLLO™3-En-1 pour fumaison sèche et humide, et Pour cuisson au charbon de bois



Napoleon Group of Companies
214 Bayview Dr., Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8
Tél. : 1-705-726-4278 Téléc. : (705)725-2564
www.napoleongrills.com
Service à la clientèle : 1-866-820-8686 or grills@napoleonproducts.com

Dans ce manuel

Instructions : Comment installer et utiliser votre gril pour fumaison humide

Trucs et conseils : Comment optimiser votre gril pour fumaison humide

Recettes : Guide détaillé pour réussir une fumaison savoureuse

Conservez ce manuel pour consultation ultérieure.

Accessoires optionnels



Gant

Réversible - convient à la fois à la main gauche et à la main droite. Supporte des températures allant jusqu'à 250 °C (475 °F). Les lignes de silicone font en sorte que vous ne perdrez jamais prise lorsque vous cuisinez.

Code de produit : **62145**



Cheminée d'allumage

Allumez vos briquettes sans essence à briquet et sans dégât avec une cheminée d'allumage. Munie d'une poignée isolante pour un versement simple et sécuritaire.

Code de produit : **67800**



Poignée pour grille

Vous n'aurez plus de difficultés à soulever une grille chaude pour ajouter du combustible ou pour la fumaison. Cette poignée robuste permet de lever des grilles chaudes et lourdes tout en gardant vos mains loin de la chaleur.

Code de produit : **62121**



Pinces en silicone pour BBQ

Un complément pratique à vos accessoires de cuisson. Les extrémités en silicone permettent de lever et de tourner les aliments sans effort. Les pinces sont aussi munies d'un manche confortable très long pour que vous soyez à une distance sécuritaire.

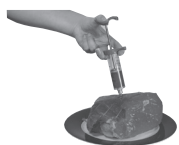
Code de produit : **55015**



Thermomètre de poche

Il vous permet de savoir précisément si vos aliments sont cuits à la perfection.

Code de produit : **61004**



Seringue à marinades

Utilisez cette grande seringue, de style hypodermique, pour imprégner vos viandes en profondeur avec des sauces à badigeonner, des marinades, du beurre fondu et d'autres liquides savoureux.

Product Code : **55027**

Copeaux de bois

Ajoutez plus de saveur de fumée à vos aliments avec l'une de six essences de bois.

Code de produit : **67001 - Mesquite**

67002 - Érable

67003 - Hickory

67004 - Whisky

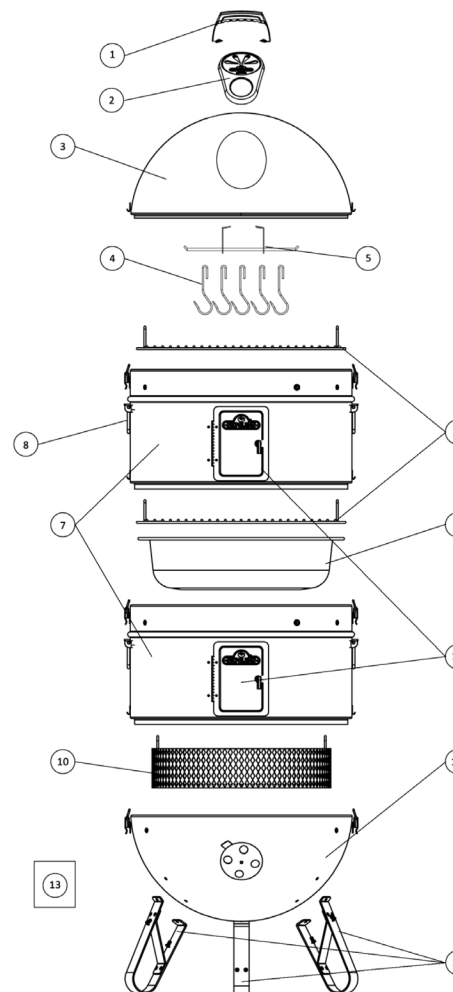
67005 - Cerisier

67007 - Pommier



1.

Napoleon Apollo pièces de rechange AS200K-1



1 Assemblage de la poignée du couvercle
N° de pièce PNA9000114

2 Jauge de température
N° de pièce NAS200K0214

3 Assemblage du couvercle
N° de pièce NSAQ200K0314

4 Crochets pour la viande (x5)
N° de pièce PQE90004

5 Barre pour crochets
N° de pièce NSA200K05

6 Grille de cuisson
N° de pièce NSA200K06

7 Assemblage de la chambre de cuisson
N° de pièce NSA200K07

8 Poignée latérale pliable (x4)
N° de pièce PQE90008

9 Bassin d'eau
N° de pièce NSA200K09

10 Panier de charbon de bois
N° de pièce NSA200K10

11 Assemblage de la base
N° de pièce NSA200K11

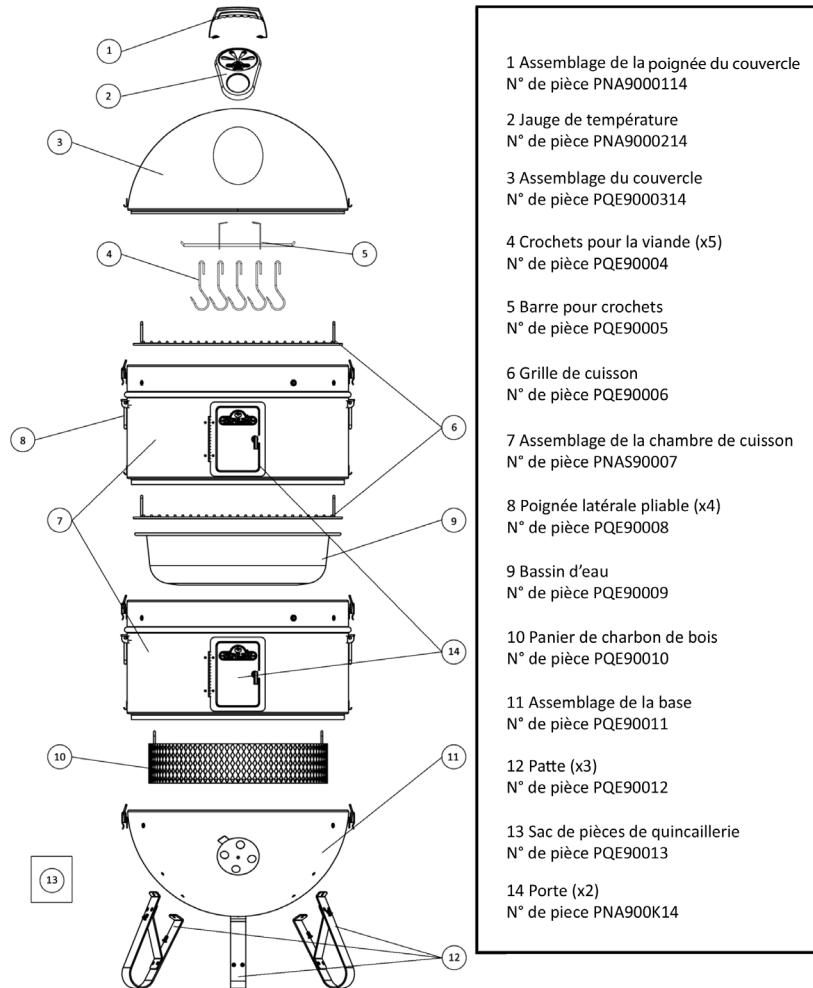
12 Patte (x3)
N° de pièce NSA200K12

13 Sac de pièces de quincaillerie
N° de pièce NSA200K13

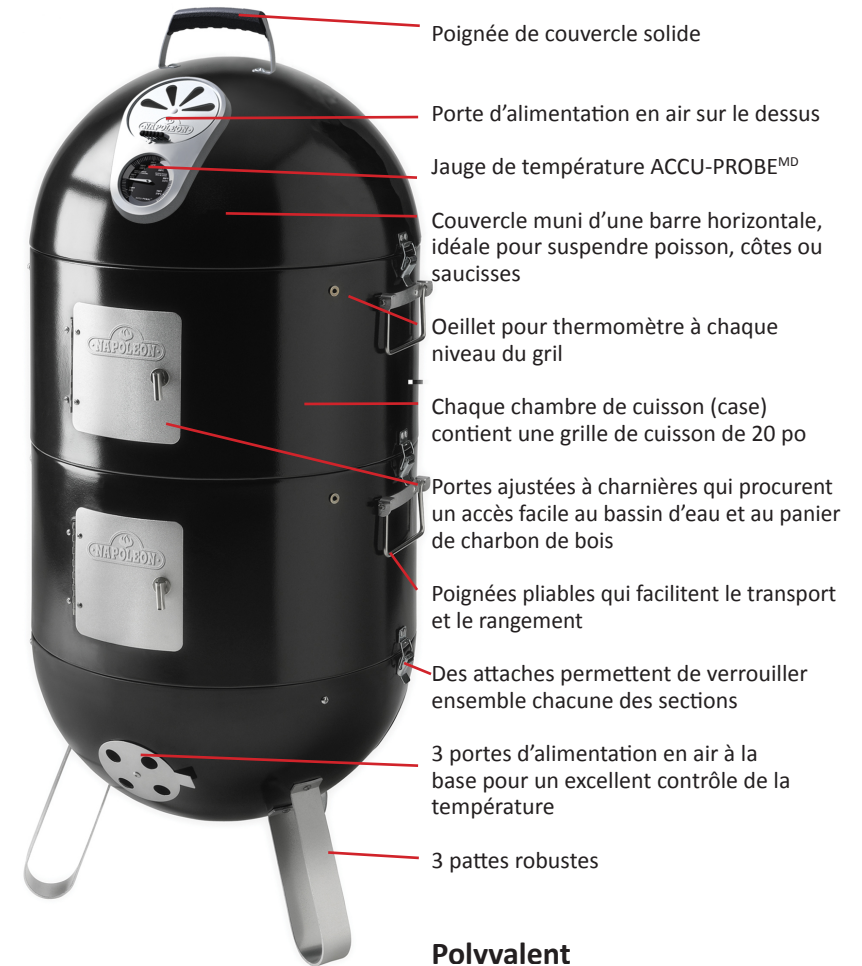
14 Porte (x2)
N° de pièce NSA200K14



Napoleon Apollo pièces de rechange AS300K-1



Caractéristiques du gril APOLLO™



Polivalent



Consignes de sécurité

Veillez lire et suivre ces instructions avant d'utiliser votre gril, sinon un incendie, de graves blessures ou même la mort pourraient s'ensuivre.

- Cet appareil est conçu pour être utilisé à l'extérieur seulement. Ne le faites pas fonctionner à l'intérieur ou dans un endroit clos.
- N'utilisez ce gril que lorsqu'il est placé sur une surface incombustible, solide et de niveau
- Ne laissez pas le gril sans surveillance. Tenez toujours les enfants et les animaux éloignés de l'appareil.
- Assurez-vous de maintenir un dégagement de 3 m (10 pi) entre l'appareil et tous matériaux combustibles tels que buissons, arbres, terrasses en bois et bâtiments.
- Ne tentez pas de déplacer un gril chaud.
- Les surfaces deviendront chaudes, alors utilisez toujours des gants isolants pour le gril ou le four.
- L'utilisation de nettoyeurs abrasifs ou d'objets pointus endommagera les revêtements.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous ajoutez du charbon de bois ou du bois.
- N'utilisez pas de charbon à allumage instantané ou de liquides inflammables. Nous vous conseillons d'utiliser une cheminée d'allumage et du charbon de bois naturel ou des briquettes.
- Éteignez les charbons et les cendres lorsque vous avez fini d'utiliser le gril et avant de le laisser sans surveillance.
- Utilisez ce gril avec précaution et discernement.
- Pour nettoyer le gril, il ne vous faut que de l'eau savonneuse tiède.

Garantie

Napoléon® garantit, à l'acheteur d'origine, que ce gril sera exempt de défauts de fabrication ou de matériaux, pendant un an à compter de la date d'achat. Pour connaître les détails relatifs à une réparation ou un remplacement selon les conditions de cette garantie, veuillez communiquer avec le service à la clientèle au 1-866-820-8686. Les responsabilités de Napoléon®, sous cette garantie, se limitent aux directives suivantes.

La garantie ne couvre pas les grils qui ont été altérés ou endommagés en raison d'une usure normale, de la rouille, d'abus, d'un entretien inadéquat, d'un usage inapproprié, du démontage de pièces ou de tentatives de réparation par une personne autre qu'un employé autorisé de Napoléon®.

- Cette garantie ne couvre pas les éraflures en surface ou les finis endommagés par la chaleur, ce qui est considéré comme une usure normale.
- À sa discrétion, Napoléon® peut décider de réparer ou de remplacer les appareils endommagés couverts par les dispositions de cette garantie.
- La garantie ne s'applique qu'à l'acheteur d'origine seulement. Elle n'est ni transférable ni cessible aux acheteurs subséquents.

Mises à part les dispositions ci-mentionnées, Napoléon® n'offre aucune autre garantie expresse. La durée des garanties implicites de qualité marchande et d'adaptation à un usage est limitée à une année à compter de la date d'achat.

Poulet méditerranéen

Pesto (vous pouvez utiliser celui de votre marché d'alimentation)

750 mL (3 tasses) de feuilles de basilic frais (non tassées)

45 mL (3 c. à soupe) de pignons légèrement grillés

2 gousses d'ail hachées grossièrement

125 mL (½ tasse) de parmesan frais râpé

125 mL (½ tasse) d'huile d'olive extravierge

Sel et poivre, au goût

Déposer tous les ingrédients dans le bocal du mélangeur et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte.

Mélange à frotter (vous pouvez utiliser les épices à côtes levées et poulet de Napoléon®)

15 mL (1 c. à soupe) de gros sel marin

22,5 mL (1½ c. à soupe) de grains de poivre concassés

15 mL (1 c. à soupe) de romarin séché

15 mL (1 c. à soupe) d'origan séché

15 mL (1 c. à soupe) de coriandre moulue

Pour une touche de piquant, ajouter un peu de piment broyé. Mettre tous les ingrédients dans un bol et mélanger à la main.

Poulet

1 gros poulet fermier, de préférence. Si le poulet est congelé, le mettre au réfrigérateur ou le passer sous l'eau froide pour le dégeler.

Préparation : À l'aide d'une cuillère, insérer le pesto entre la peau et la chair du poulet. Après en avoir déposé quelques cuillerées, presser pour répartir uniformément le pesto. Frotter l'extérieur du poulet avec une petite quantité du reste de pesto, puis saupoudrer la volaille du mélange à frotter (le pesto l'aidera à adhérer).

Placer le poulet sur la grille de cuisson du gril (le gril doit être prêt pour la fumaison humide et les charbons de bois doivent être légèrement gris). Fermer le couvercle, ouvrir la porte inférieure et y jeter du bois pour obtenir une saveur de fumée. Le poulet sera prêt dans environ 3 ½ heures, si la température du gril se situe entre 95 et 120 °C (200 et 250 °F). Pour savoir si le poulet est cuit, ne pas oublier d'utiliser un thermomètre à sonde.

Conseil : laisser reposer le poulet au moins une dizaine de minutes avant de le découper.



Poisson fumé à froid

Saumure de base pour le poisson...

125 mL (½ tasse) de cassonade

125 mL (½ tasse) de sel kascher ou de gros sel marin

250 mL (1 tasse) de sauce soja

1,5 L (6 tasses) d'eau

250 mL (1 tasse) de vin blanc sec

5 mL (1 c. à thé) de poivre grossièrement concassé

1 brin de romarin, haché finement

Vous devrez peut-être ajuster les quantités pour pouvoir bien couvrir le poisson.

Préparation

1. Combiner tous les ingrédients et bien mélanger, jusqu'à ce que le sel et le sucre soient dissous. Dans un plat qui ne causera aucune réaction, déposer le poisson et le couvrir entièrement de saumure.

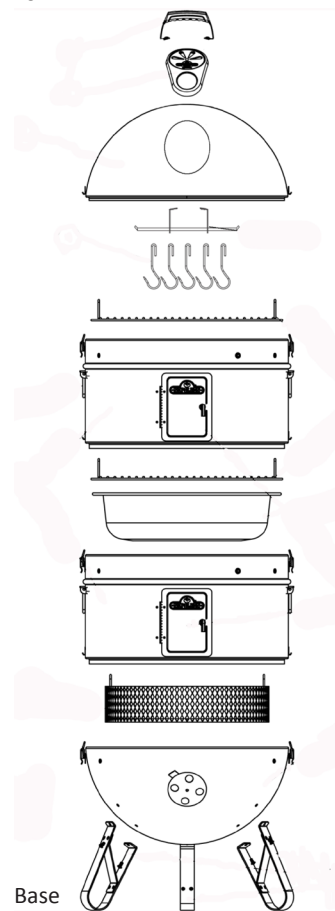
2. Réfrigérer toute la nuit.

3. Retirer le poisson de la saumure (celle-ci n'est plus nécessaire, alors vous pouvez la jeter), assécher le poisson et le remettre au réfrigérateur pendant 2 heures.

4. Régler le grill à la fumaison froide, comme décrit précédemment. Placer le poisson sur les grilles de cuisson ou utiliser le crochet à poisson situé dans le couvercle. Mettre le couvercle et fumer le poisson.

Les temps de fumaison dépendront en grande partie de la taille et du poids du poisson. Pour fumer le poisson, nous vous recommandons d'utiliser des bois doux tels que l'aulne, le pommier, l'hêtre ou l'érable.

Nous vous remercions d'avoir acheté le grill Apollo® 3-en-1. Nous voulons que vous utilisiez votre nouvel appareil de façon sécuritaire et efficace tout en préparant des mets exquis, pour le plus grand plaisir de votre famille et de vos amis.



Outils nécessaires pour l'assemblage :

Tournevis étoile ou Philips

Clé 8 mm (5/16 po)

Sortir tous les composants de la boîte et les déposer sur une surface plane et lisse.

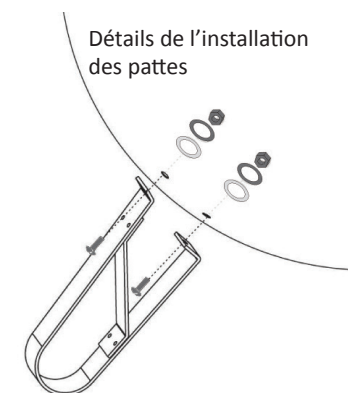
1. Repérer la base (forme de dôme muni de 3 portes d'alimentation en air).

2. Déposer la base sur la surface, l'ouverture vers le bas et fixer les 3 pattes à l'aide des six boulons et écrous M5 x 10 mm.

* N.B. Reportez-vous au diagramme en médaillon pour bien positionner les boulons, rondelles et écrous. Évitez de trop serrer les boulons, vous pourriez endommager le fini.

3. Retourner la base, pour qu'elle repose sur ses pattes, et assembler tous les autres composants en suivant l'ordre indiqué sur le diagramme principal.

Votre grill Apollo® 3-en-1 est prêt à fonctionner.



C'est facile de fumer les aliments!

Lorsque vous fumez des aliments, vous voulez ralentir leur cuisson. Vous obtiendrez des mets plus savoureux si vous évitez de trop manipuler les aliments. Faites cuire les aliments à des températures entre 95 à 120 °C (200 à 250 °F) pour une fumaison à chaud. Vous pouvez fumer tous types d'aliments, des légumes aux grosses pièces de viande, même les dindes entières. Il est possible de cuisiner une bonne quantité de nourriture sur un appareil relativement petit. Grâce à ses nombreuses caractéristiques innovatrices, vous pourrez utiliser facilement votre gril Apollo®. Voici certaines de ces caractéristiques et quelques termes relatifs à la fumaison des aliments :

Bassin d'eau : ce bassin d'eau, placé entre la nourriture et le feu, agit comme un régulateur. Ainsi, il est presque impossible de brûler les aliments. Le bassin d'eau sert aussi à stabiliser les températures de cuisson, en plus d'humidifier l'environnement de cuisson. Conseil : pour des aliments plus savoureux, ajoutez de la bière, du vin ou des herbes à l'eau du bassin.

Mélange à frotter : un mélange d'épices et d'herbes, sec ou humide, avec lequel on couvre (ou frotte) l'extérieur de l'aliment.

Bois : le bois utilisé en fumaison se présente sous diverses formes – morceaux, copeaux, poussière et granules – et en plusieurs essences (saveurs), du pommier au noyer, chacune donnant un goût différent aux aliments. Conseil : assurez-vous d'utiliser uniquement du bois non traité. Mieux encore, approvisionnez-vous auprès d'un marchand qui peut vous conseiller correctement. Consultez votre détaillant autorisé Napoléon®.

Grille ou support de cuisson : surfaces du gril sur lesquelles vous déposez vos aliments.

Charbon de bois : tout comme le bois, le charbon de bois est offert dans toute une gamme de formes et de styles : morceaux ou briquettes. Le charbon de bois constitue la source de chaleur. S'il est utilisé correctement, le charbon de bois ne donnera aucune saveur à vos aliments. Laissez-le brûler jusqu'à ce qu'il soit recouvert de cendre grise (lorsque vous serez un expert du BBQ, vous songerez à utiliser des techniques comme la méthode Minion vous permettant d'obtenir de longues durées de combustion). Conseil : utilisez toujours du charbon de bois de grande qualité. N'oubliez pas que certains charbons de bois contiennent des liants qui peuvent être nocifs.

Cheminée d'allumage : voici une excellente invention. Ce dispositif vous permet d'allumer les briquettes sans l'utilisation d'allume-feu liquide. Vous n'avez besoin que de papier journal roulé pour allumer vos briquettes rapidement, proprement et de façon sécuritaire. Il vous permet aussi de remplir facilement votre panier de charbon de bois. Conseil : lorsque vous manipulez des briquettes chaudes, portez des chaussures fermées. Les gants isolants pour BBQ sont aussi un article essentiel.

Thermomètre à sonde : un instrument essentiel qui vous permet de savoir quand les aliments sont cuits. Insérez une sonde dans la partie la plus charnue de l'aliment (surtout, évitez de l'appuyer sur un os, car la lecture serait erronée). Les lectures de la température vous indiqueront si l'aliment a atteint la température désirée. Vous trouverez un tableau des températures de cuisson dans ce manuel. Conseil : le processus de fumaison peut faire rosir certaines viandes, n'allez donc pas croire à tort qu'elles ne soient pas cuites.

Sauce BBQ aux pommes épicée de Roxy

3 pommes à cuire, pelées, le coeur enlevé, coupées en dés	5 mL (1 c. à thé) de sel
1 oignon	5 mL (1 c. à thé) de cannelle moulue
2 gousses d'ail en purée	5 mL (1 c. à thé) de muscade
15 mL (1 c. à soupe) d'huile d'olive	2,5 mL (1/2 c. à thé) de piment de la Jamaïque
125 mL (1/2 tasse) d'eau	2,5 mL (1/2 c. à thé) de poivre noir, frais moulu
375 mL (1 1/2 tasse) de ketchup	2,5 mL (1/2 c. à thé) de poivre de Cayenne
180 mL (3/4 tasse) de vinaigre de cidre	1 mL (1/4 c. à thé) de clou moulu
60 mL (1/4 tasse) de mélasse	60 mL (1/4 tasse) de vinaigre, réservé
125 mL (1/2 tasse) de sucre turbinado ou de cassonade	
125 mL (1/2 tasse) de sirop de canne	

Dans une casserole, faire chauffer l'huile à feu moyen. Ajouter les pommes, l'oignon et l'ail et faire sauter 5 minutes, jusqu'à ce que l'oignon devienne transparent. Ajouter l'eau et réduire la chaleur à feu doux. Faire mijoter environ 20 minutes ou jusqu'à ce que les pommes soient réduites en purée. Ajouter le reste des ingrédients et mijoter à feu doux pendant 45 minutes, jusqu'à ce que la sauce ait épaissi. Incorporer le reste de vinaigre. Verser la sauce dans la jarre du mélangeur et mélanger jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Laisser refroidir la sauce. Celle-ci se conservera jusqu'à 2 semaines au réfrigérateur.

Épices à frotter tout usage Mack

Mesurez les ingrédients avec une cuillère à thé, une tasse ou n'importe quel autre contenant, selon la quantité désirée. Toutefois, assurez-vous d'utiliser un contenant de même capacité pour tous les ingrédients. Ces épices sont parfaites pour les côtes, les biftecks ou la volaille.

1 mesure de fenugrec moulu	1 mesure de poivre noir grossièrement concassé
3 mesures de gros sel marin	3 mesures de coriandre moulue
4 mesures de sucre demerara	1 mesure de moutarde jaune en poudre
1 mesure d'ail en poudre	2 mesures de piment type Jamaïque moulu
6 mesures de paprika moulu	2 mesures d'herbes mélangées séchées

Combiner tous les ingrédients. Si vous avez des restes, ceux-ci se conserveront pendant quelques mois.



Pointe de poitrine farcie et roulée

Quelques ingrédients suffiront pour préparer ce mets : ail haché grossièrement, sel, poivre, moutarde en grains, de la ficelle de boucher et beaucoup de temps. Commencez par couper la ficelle qui retient la pointe de poitrine, puis déroulez-la en portant attention à la façon dont elle est roulée, car vous devrez la rouler de nouveau. Déposez la pointe de poitrine à plat (côté gras dessous). Saupoudrez-la d'une généreuse quantité de moutarde, ajoutez-y l'ail haché et assaisonnez-la copieusement de sel et de poivre. À cette étape, c'est-à-dire avant de rouler la pièce de viande, vous pouvez y déposer des tranches de fromage. À l'aide de ficelle de boucher, ficellez de nouveau la pointe de poitrine. Saupoudrez généreusement l'extérieur de moutarde et assaisonnez de sel et poivre (vous pouvez aussi saupoudrer la viande de vos herbes préférées). Emballer la pointe de poitrine dans de la pellicule plastique et laisser reposer au réfrigérateur toute la nuit. Puisque la cuisson peut prendre de 8 à 12 heures, selon la taille de la pièce de viande, réglez votre gril à fumaison humide tôt le lendemain matin. Placez la pointe de poitrine sur la grille de cuisson et fermez le couvercle. Pour obtenir une saveur de fumée, ajoutez un peu de bois par la porte inférieure. C'est à ce moment que vous ajoutez l'ingrédient temps. Trouvez-vous une occupation en attendant que la douce chaleur 95 et 120 °C (200 à 250 °F) et la fumée fassent leur oeuvre.

La cuisson d'une pointe de poitrine exige temps et pratique. Si vous surveillez la température interne de la viande, vous remarquerez, après 5 heures de cuisson, que la température se maintiendra autour de 70 °C (160 °F) pendant un certain temps. Ne vous en faites pas, elle recommencera à monter. Lorsqu'elle aura atteint 90 °C (190 °F), la pointe de poitrine est cuite. Toutefois, vous devrez laisser reposer la viande au moins une demi-heure avant de la découper et de la servir.

Types de bois

Type de bois	Caractéristiques
Amandier	Douce saveur de fumée, cendre légère. Convient à toutes les viandes.
Aulne	Goût très délicat avec une touche sucrée. Convient au poisson, au porc, à la volaille et au gibier à plumes à viande blanche.
Bouleau	Bois mi-dur dont la saveur est semblable à celle de l'érable. Convient au porc et à la volaille.
Cerisier	Convient à la volaille, au porc et au boeuf. Certains affirment que c'est le bois idéal pour la fumaison.
Chêne	Le prince des bois de fumaison. Convient aux viandes rouges, au porc, au poisson et au gros gibier. Quant au CHÊNE ROUGE, il accompagne bien les côtes.
Érable	Saveur de fumée douce et légèrement sucrée. Convient au porc, à la volaille, au fromage et au petit gibier à plumes.
Frêne	Brûle rapidement. Saveur légère et particulière. Convient au poisson et aux viandes rouges.
Hickory	Le roi des bois de fumaison. Saveur de bacon, de légère à prononcée. Convient au porc, au jambon et au boeuf.
Lilas	Saveur très légère avec une subtile touche florale. Convient aux fruits de mer et à l'agneau.
Mesquite	Saveur prononcée de terre. Convient au boeuf, au poisson, au poulet et au gibier. Un des bois qui dégage le plus de chaleur.
Mûrier	Une odeur douce qui évoque la pomme.
Noyer	Dégage une fumée dense. Habituellement, on le mélange avec des bois plus légers comme l'amandier, le poirier ou le pommier. Utilisé seul, il peut donner un goût amer. Convient aux viandes rouges et au gibier.
Oranger	Dégage une agréable saveur de fumée. Il est excellent avec le boeuf, le porc, le poisson et la volaille.
Pacancier	Une saveur douce et sucrée, semblable au hickory. Goûteux avec une touche de subtilité. Convient à la volaille, au boeuf, au porc et au fromage.
Poirier	Une saveur de fumée subtile et agréable, semblable au pommier. Excellent avec le poulet et le porc.
Pommier	Saveur très douce avec une touche subtile de fruit, légèrement sucré. Convient à la volaille (rend la peau brun foncé) et au porc.
Prunier	Excellent avec la plupart des viandes blanches et roses, dont le poulet, la dinde, le porc et le poisson.
Vigne	Saveur acidulée. Dégage beaucoup de fumée riche et fruitée. Convient à la volaille, aux viandes rouges, au gibier et à l'agneau.

Tableau de cuisson

Le tableau suivant indique les temps de cuisson estimés lorsque le gril fonctionne à une température de 110 °C (230 °F). D'autres facteurs, comme le vent et la température ambiante, influenceront les temps de cuisson. Les lectures de températures internes sont prises dans la partie la plus charnue de la viande, à l'aide d'un thermomètre à sonde. Nous vous recommandons fortement d'utiliser ce type de thermomètre pour vérifier la cuisson.

Viande	Coupe	Temps	Température interne
Bœuf			
Surlonge	Rôti	3 à 4 heures	Saignant 50 °C (125 °F) À point 60 °C (145 °F) Bien cuit 70 °C (160 °F)
Pointe de poitrine	Rôti	6 heures et plus	85 °C (190 °F)
Faux-filet	Bifteck	5 à 15 minutes	Saignant 50 °C (125 °F) À point 60 °C (145 °F) Bien cuit 70 °C (160 °F)
Volaille			
Poulet	Entier	3 ½ à 4 heures	75 °C (165 °F)
Poulet	Poitrine	25 à 35 minutes	75 °C (165 °F)
Poulet	Cuisse	25 à 35 minutes	75 °C (165 °F)
Dinde	Entière	6 à 8 heures	75 °C (165 °F)
Poisson			
Saumon	Entier	2 à 3 heures	60 °C (140 °F)
Saumon	Filet	30 à 40 minutes	60 °C (140 °F)
Crevettes	Entières	10 à 15 minutes	Jusqu'à ce qu'elles soient rosées
Porc			
Épaule	Entière	12 heures et plus	85 °C (190 °F)
Longe	Rôti	4 à 5 heures	65 °C (150 °F)
Côtes	Carré	5 à 6 heures	65 °C (150 °F)

Canard exquis

1 canard frais (non congelé)
250 mL (1 tasse) de jus d'orange fraîchement pressé
125 mL (½ tasse) de sauce soja
60 mL (¼ tasse) de xérès sec
2 gousses d'ail (hachées finement)
5 mL (1 c. à thé) de moutarde en poudre
4 tranches d'orange, minces
Sel et poivre, au goût

Dans un bol en verre, bien mélanger jus d'orange, sauce soja, xérès sec, ail et moutarde en poudre.

Placer le canard dans le bol et le frotter doucement avec le mélange. Couvrir et réfrigérer toute la nuit, ou au moins quelques heures. Retirer le canard du mélange et perforer la peau à plusieurs endroits (ceci permettra au gras de s'échapper durant la cuisson). Soulever la peau délicatement et insérer les tranches d'orange entre la chair de la poitrine et la peau (2 tranches de chaque côté). Laisser reposer le canard jusqu'à ce qu'il atteigne la température ambiante.

Dès que le gril est prêt, que le bassin d'eau y est inséré et rempli au ¾, placer le canard sur la grille de cuisson. Mettre le couvercle (sans oublier d'ouvrir complètement les portes d'alimentation en air) et ajouter le type de bois désiré au charbon de bois, en utilisant la porte d'accès inférieure. Cuire environ 4 heures à 105 °C (220 °F) ou jusqu'à ce que la température interne de la viande atteigne 75 °C (165 °F).



Porc effiloché

1 rôti d'épaule de porc de 2 ½ à 4 kg, avec l'os
Sauce BBQ Napoléon

1 bocal de moutarde anglaise
Épices à frotter tout usage Mack
15 mL (1 c. à soupe) de poudre de chili
30 mL (2 c. à soupe) de paprika
15 mL (1 c. à soupe) de poivre de Cayenne
15 mL (1 c. à soupe) de poivre noir fraîchement moulu
15 mL (1 c. à soupe) de poudre d'ail
5 mL (1 c. à thé) d'oignon en poudre
30 mL (2 c. à soupe) de sel marin
15 mL (1 c. à soupe) d'origan séché
15 mL (1 c. à soupe) de cumin
5 mL (1 c. à thé) de graines de coriandre, broyées
15 mL (1 c. à soupe) de graines de moutarde, broyées

1. Entailler la peau et couvrir le rôti de moutarde. Assurez-vous que le rôti soit complètement couvert (à la fin de la cuisson, le goût de la moutarde ne sera pas prononcé). Saupoudrer généreusement le rôti d'épices à frotter. Encore une fois, assurez-vous de couvrir complètement le rôti. Emballer le rôti dans de la pellicule plastique et réfrigérer toute la nuit.
2. Sortir le rôti du réfrigérateur environ une demi-heure avant de le faire cuire, ainsi il sera à la température ambiante. Allumer le gril et mettre le bassin d'eau en place. Déposer le rôti sur la grille de cuisson. Il faudra environ 9 heures pour cuire le rôti, alors assurez-vous de disposer d'une bonne quantité de charbon de bois de qualité et maintenez la température du gril entre 95 et 120 °C (200 et 250 °F).
3. Pour produire de la fumée, ajouter des copeaux ou des morceaux de bois sur le feu, par la porte inférieure. Le hickory et le mesquite conviennent bien au porc. Vous devrez surveiller la température interne de la viande. Vous remarquerez sans doute, après un moment, que la température se maintiendra autour de 70 °C (160 °F) pendant un certain temps. Ne vous en faites pas, elle recommencera à monter.
4. Le soc sera cuit lorsque sa température aura atteint 90 à 100 °C (195 à 200 °F). Toutefois, vous devrez le laisser reposer au moins une demi-heure avant de l'effiloche.
5. Servir sur de petits pains blancs moelleux, accompagné de salade de chou. Laissez à vos invités le soin de se verser autant de sauce qu'ils le désirent.

Poulet entier



Ce qu'il vous faut : charbon de bois, gants isolants pour le BBQ ou le four, papier journal, cheminée d'allumage, briquet ou allumettes, ainsi que de l'eau propre, des herbes, des épices et des poulets.

Le feu : remplissez votre cheminée d'allumage avec du charbon de bonne qualité. Placez une feuille de papier journal roulée dans le bas de la cavité. Assurez-vous que la cheminée d'allumage ne repose pas sur une surface combustible (vous pouvez la placer dans le panier de charbon de bois de votre gril). Allumez le papier journal. Les briquettes devraient être prêtes pour la cuisson dans une vingtaine de minutes. Versez les briquettes dans le panier à charbon de bois.

Bassin d'eau : remplissez le bassin environ aux ¾ d'eau chaude (en utilisant de l'eau chaude, votre gril atteindra la température adéquate plus rapidement), puis placez-le dans la case inférieure. Mettre la case sur la base.

La nourriture : dès que la nourriture est préparée et que vous l'avez sortie du réfrigérateur, vous pouvez la déposer sur la grille de cuisson, juste au-dessus du bassin d'eau. Si vous cuisinez une plus grande quantité et que vous utilisez une ou deux cases de plus, vous pouvez maintenant les préparer, puis les superposer sur la case inférieure. Nous vous conseillons d'utiliser plus de 3 cases à la fois. Plus vous empilez de cases, plus l'appareil deviendra instable. Conseil : puisque la nourriture est l'ingrédient le plus important, assurez-vous d'acheter la meilleure qualité.

La fumée : mettez le couvercle sur la case supérieure, ouvrez la porte d'accès inférieure, puis y jeter des copeaux ou des morceaux de bois directement sur les charbons de bois. Soyez prudent, c'est CHAUD! Fermez la porte. ASSUREZ-VOUS QUE LA PORTE D'ALIMENTATION EN AIR DU COUVERCLE EST OUVERTE, sinon le feu s'éteindra. Si vous devez ajuster la température, utilisez les portes d'alimentation en air de la base. Ouvrez-la pour obtenir plus de chaleur ou fermez-la pour réduire la température. Pour obtenir plus de fumée, vous pouvez ajouter du bois en cours de cuisson. Toutefois, si c'est la première fois que vous utilisez le gril, n'en ajoutez qu'une poignée au début. Si vous trouvez que la nourriture n'est pas assez fumée, ajoutez plus de bois lors de votre prochaine cuisson.

Et le meilleur de tout... Après 3 ½ heures environ, à une température de cuisson de 95 à 120 °C (200 à 250 °F), les poulets devraient être cuits. Vérifiez la cuisson avec un thermomètre à sonde. La température interne de la viande devrait être d'au moins 75 °C (165 °F).

Conseils pratiques

- Afin que l'appareil atteigne la température désirée beaucoup plus rapidement, commencez en versant de l'eau chaude dans le bassin d'eau.
- En cours d'utilisation, assurez-vous que la porte d'alimentation en air demeure complètement ouverte; sinon, la circulation de l'air sera perturbée et le feu pourrait s'éteindre.
- Pendant que vous jetez un coup d'oeil sur vos aliments, ceux-ci ne cuisent pas. Chaque fois que vous soulevez le couvercle pour vérifier la nourriture, le gril met environ 30 minutes pour revenir à la température appropriée. La pratique, combinée à l'utilisation d'un thermomètre à sonde, réduira le besoin d'une vérification visuelle.
- Il est très facile de « trop fumer » les aliments. Ainsi, lors de vos premières tentatives, commencez par utiliser une petite quantité de bois pour produire de la fumée. Aussi, rappelez-vous qu'il suffit d'un filet de fumée pour obtenir un goût de fumée. La fumée ne doit pas tourbillonner hors du gril, ce qui laisserait un dépôt de suie sur les aliments et leur donnerait un mauvais goût.
- Utilisez des briquettes de charbon de bois de bonne qualité. Certaines marques de combustibles contiennent des liants douteux qui peuvent donner une saveur désagréable à la nourriture.
- Achetez des ingrédients de bonne qualité, cela fera toute la différence.
- La nourriture devrait être à la température ambiante. Pour ce faire, sortez les aliments au moins 30 minutes avant de les cuire. La fumée pénétrera davantage dans les viandes qui sont à la température ambiante.
- Employez uniquement des essences non résineuses ayant fait leurs preuves. Reportez-vous au tableau dans ce manuel.
- Essayez de vous approvisionner en bois sans écorce. L'écorce dissimule des insectes ou autres parasites qui pourraient être toxiques.
- Expérimentez, voilà le plus important. Essayez différents bois, épices à frotter et sauces, jusqu'à ce que vous trouviez la combinaison qui éveille vos papilles. Nous avons inclus quelques recettes dans le manuel. N'hésitez pas à leur ajouter votre touche personnelle.

Côtes levées cuites lentement à chaleur douce

Lorsque vous achetez des côtes, ou toute autre pièce de viande, il est important d'acheter la meilleure qualité qui soit. Puisque vous mettrez environ 5 heures à la cuire, vous ne voulez pas d'une viande qui donnera un piètre résultat, peu importe comment vous l'apprêtez ou la cuisinez.

1. Commencer par retirer la membrane qui se trouve sous les côtes. Enlever l'excédent de gras et les morceaux de viande qui se détachent.
2. Assécher les côtes avec un essuie-tout et les couvrir complètement d'épices à frotter. Vous pouvez utiliser un mélange d'épices à frotter vendu en épicerie ou préparer le vôtre en mélangeant quelques herbes et épices séchées. Emballer les côtes dans une pellicule plastique ou les déposer dans un sac scellable, puis les réfrigérer toute la nuit.
3. Sortir les côtes du réfrigérateur environ une demi-heure avant de commencer la cuisson, pour qu'elles soient à la température ambiante. Badigeonner les côtes de sauce BBQ Napoléon. Vous pouvez aussi préparer votre propre sauce avec du cola, de la sauce tomate ou du ketchup, du miel et vos herbes et épices préférées.
4. Allumer les charbons de bois, mettre le bassin en place et disposer les côtes sur la grille de cuisson ou sur le support pour côtes. La durée de cuisson variera entre 5 et 6 heures, alors assurez-vous d'avoir une bonne quantité de charbon de bois de bonne qualité et de maintenir la température entre 95 à 120 °C (200 à 250 °F).
5. Pour produire de la fumée, ajouter des copeaux ou des morceaux de bois sur le feu, par la porte inférieure, et ce, pendant les 3 premières heures. Durant ce temps, vous devrez badigeonner les côtes toutes les heures.
6. Après 3 heures de cuisson, retirer les côtes du gril, les déposer sur du papier d'aluminium épais et les badigeonner généreusement de sauce. Envelopper les côtes dans le papier d'aluminium, en vous assurant que le papier ne soit pas perforé. Mettre la papillote dans le gril et cuire 2 heures de plus, en maintenant la température entre 95 à 120 °C (200 à 250 °F). À cette étape, il est inutile de rajouter du bois pour produire de la fumée.
7. Retirer les côtes du papier d'aluminium et les placer de nouveau sur le gril.
8. Après une durée de cuisson totale de 6 heures, badigeonner les côtes une dernière fois. Placer une des grilles sur les supports de la base et saisir rapidement les côtes, 30 secondes de chaque côté, pour faire caraméliser la sauce.





Darnes de saumon

6 darnes de saumon de 2,5 à 4 cm d'épaisseur (1 à 1,5 po)
500 mL (2 tasses) d'eau froide
30 mL (2 c. à soupe) de sel marin
7,5 mL (1 ½ c. à thé) de vinaigre de vin blanc
5 mL (1 c. à thé) d'herbes séchées mélangées
60 mL (1/4 tasse) d'huile d'olive extravierge

Combiner l'eau, le sel, le vinaigre et les herbes mélangées. Remuer jusqu'à ce que le sel soit dissous.

Mettre les darnes dans un plat qui ne causera aucune réaction (verre) et les couvrir du mélange. Couvrir le tout et réfrigérer pendant 30 minutes. Pendant ce temps, préparer le gril.

Dès que le gril est prêt, que le bassin d'eau est installé et rempli à la moitié, placer les darnes sur la grille de cuisson. Mettre le couvercle (sans oublier d'ouvrir complètement les portes d'alimentation en air), puis ajouter le bois désiré aux charbons, en utilisant la porte d'accès inférieure.

Pour le poisson, nous vous conseillons d'employer un bois doux, comme l'aulne. Cuire environ 2 heures à 105 °C (220 °F), ou jusqu'à ce que le poisson s'effeuille facilement.

Fumaison à froid

La fumaison à froid est utilisée pour fumer les aliments, plutôt que pour les cuire. Les aliments préparés selon cette méthode comprennent, entre autres, le poisson, le jambon, le bacon et le fromage. Avant tout, sachez qu'il est un peu plus difficile de maîtriser la fumaison à froid que la fumaison à chaud. Ainsi, nous vous suggérons de vous procurer un ouvrage qui traite précisément des méthodes employées. Le livre *Home Smoking and Curing* de Keith Erlandson constitue une bonne introduction en la matière. Comme son nom l'indique, la fumaison à froid s'effectue à des températures basses, inférieures à 30 °C (85 °F). Pour cette raison, toutes les journées ne sont pas idéales pour la fumaison à froid. Il faudra donc privilégier les périodes plus froides de l'année. Certaines viandes, telles que le poisson et les fruits de mer, sont déposées dans de la saumure avant d'être fumées. Celle-ci consiste habituellement en un mélange d'eau, de sel et de sucre.

La fumaison à froid à l'aide de votre gril Apollo®

1. Déposer 4 ou 5 briquettes de charbon de bois dans la cheminée d'allumage et les allumer. Dès qu'elles sont couvertes de cendre grise, les placer dans la base (vous n'aurez pas besoin du panier de charbon de bois pour ce type de fumaison).
2. Couvrir les briquettes de poudre de bois (une tasse devrait suffire). Le bois se consumera, tout en réduisant la chaleur émise par les briquettes. De cette façon, la fumée se dégagera pendant environ une heure.
3. Placer le bassin d'eau dans sa position habituelle, soit juste au-dessus du feu. Vous pouvez le remplir d'eau ou le laisser vide, selon la température ambiante. Vous devrez peut-être ajouter de l'eau froide afin de maintenir la température à l'intérieur de l'appareil sous les 30 °C (85 °F).
4. Disposer les aliments sur les grilles de cuisson et mettre le couvercle (les portes d'alimentation en air doivent rester complètement ouvertes).

Lors de la fumaison à froid, il est important de surveiller constamment la température à l'intérieur de l'appareil. Pour ce faire, nous vous conseillons d'utiliser un thermomètre numérique.

Les temps de fumaison à froid varieront grandement selon le type d'aliment. Par exemple, il faudra une à deux heures pour fumer un fromage, alors qu'il en faudra de 10 à 12 heures pour fumer la moitié d'un saumon. Quant au jambon, ou aux viandes similaires, la fumaison exigera plusieurs jours.

Saumures

Habituellement, les saumures sont employées avec les viandes blanches, telles que le poisson ou la volaille, et elles permettent d'obtenir un aliment plus juteux et savoureux. Le saumurage rehaussera la nourriture fumée à froid ou à chaud. Avant de commencer le saumurage, vous devez observer quelques règles de base.

1. Les contenants : puisque la saumure de base est une solution salée, les contenants doivent être bien propres et faits d'un matériel qui ne provoquera pas de réaction. Les contenants en plastique, en acier inoxydable et en verre sont parfaits.
2. Avant d'y déposer la viande, la saumure doit avoir une température d'environ 3 à 4 °C (38 à 40 °F). Cette température devra être maintenue tout au long du processus. Le meilleur moyen de conserver ces températures consiste à réfrigérer la saumure ou à y ajouter des glaçons. Un thermomètre numérique de bonne qualité vous aidera à surveiller la température.
3. Assurez-vous que la viande soit entièrement recouverte de saumure.
4. Les saumures NE PEUVENT PAS être réutilisées.

Saumure de base

60 mL (1/4 tasse) de sel kascher

60 mL (1/4 tasse) de cassonade

1 L (4 tasses) d'eau

Dans un bol moyen, combiner le sel, la cassonade et l'eau. Remuer vigoureusement jusqu'à ce que le sel et la cassonade soient dissous. Verser ce mélange sur la viande, la volaille ou le poisson. Laisser tremper plusieurs heures ou toute la nuit. Afin que la viande soit complètement immergée, vous devrez peut-être augmenter les quantités.

* Vous pourriez ajouter des herbes ou des épices à la recette de base.

Fromage fumé

Grâce à votre gril Apollo®, il est facile de fumer le fromage. Et le résultat final sera drôlement meilleur que ce que vous achetez à votre supermarché.

Préparer le gril pour la fumaison à froid, comme décrit dans les pages précédentes. Déposer le fromage sur les grilles de cuisson, mettre le couvercle et... c'est tout. Simple, n'est-ce pas?

Le fromage absorbe rapidement la fumée et le processus prend habituellement de 1 à 2 heures. Lors de votre première tentative, utilisez la durée la moins longue. La couleur du fromage ne variera pas beaucoup, ce qui est une bonne chose. La plupart des fromages fumés achetés en magasin sont plus foncés, car ils ne sont pas fumés naturellement, ils sont plutôt vaporisés de « fumée liquide ». Les bois doux, comme le pommier, l'érable ou l'aulne, conviennent bien aux fromages.

