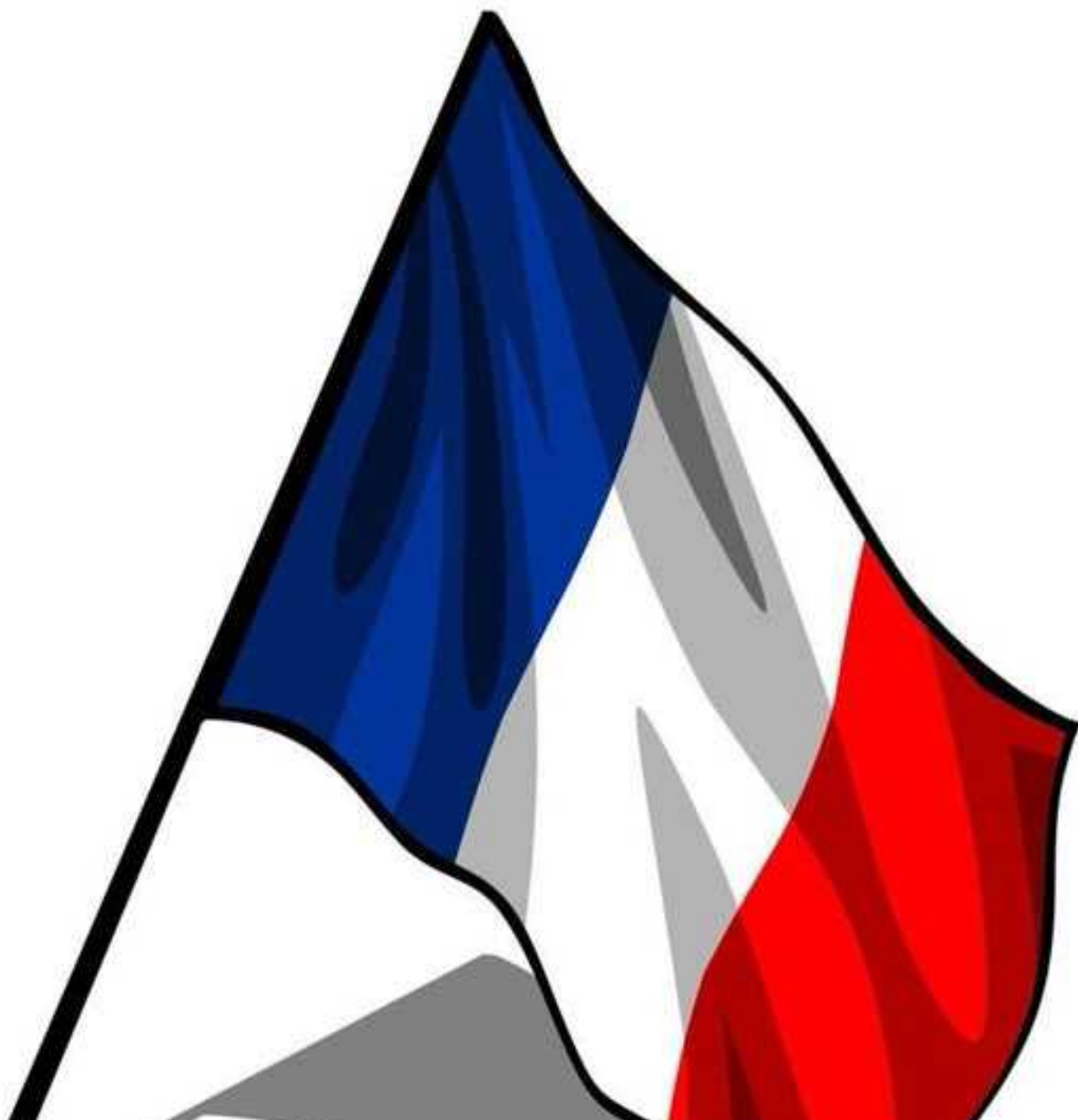




**Voici comment fumer à chaud une épaule
d'agneau**

Aperçu

Ce document présente une recette et des conseils pour préparer de l'épaule d'agneau fumée, idéale pour des plats comme l'agneau bourré.

Traduire tout le texte en français

Comment faire de l'épaule d'agneau fumée pour l'agneau effiloché

5 étoiles sur 1 avis

Auteur : Jess Pryles

Ingrédients

- Papier aluminium pour aider
- Épaule d'agneau

Instructions

1. L'agneau est l'une des viandes de barbecue les plus sous-estimées, mais sa richesse et sa teneur en graisse en font une viande parfaite pour le fumage.
2. En général, plus une viande est tendre et douce, plus elle est difficile à fumer. Assaisonnez-la de manière agressive, car elle peut souvent être trop délicate pour le fumage. Cependant, une protéine robuste comme l'épaule d'agneau est idéale pour le fumage.
3. La viande de l'épaule est marbrée de graisse, ce qui lui donne une saveur riche et intense. Elle peut résister à l'arôme de fumée intense d'un barbecue et développer une croûte foncée et croustillante à l'extérieur. Cela crée une belle variation de texture entre l'écorce assaisonnée et la viande tendre et humide.
4. Fumer une épaule d'agneau demande peu de surveillance. Une fois dans le fumoir, laissez-la cuire jusqu'à ce qu'elle soit extrêmement tendre.
5. La principale erreur est de retirer l'agneau du fumoir avant qu'il ne soit complètement cuit. Lorsque vous sondez la viande, assurez-vous de vérifier plusieurs zones de l'épaule. Toutes doivent offrir peu ou pas de résistance. Si certaines zones sont encore fermes, laissez cuire plus longtemps.
6. Si le processus prend trop de temps, vous pouvez utiliser la méthode "Texas crutch" en enveloppant la viande dans du papier aluminium. Pour préserver la croûte, essayez la méthode "bateau", où la viande est enveloppée sur le fond et les côtés, mais reste exposée sur le dessus.
7. Pour la phase de repos, utilisez du papier de boucher, qui permet une circulation d'air et protège la croûte.
8. Pour l'assaisonnement, utilisez le mélange Hardcore Carnivore Camo, spécialement conçu pour l'agneau et les viandes de gibier, avec des épices parfumées comme le piment de la Jamaïque et la coriandre. Pour une saveur plus classique, optez pour le mélange Black, qui aide également à obtenir une croûte parfaite.
9. Une fois que l'agneau est tendre et sans résistance, retirez-le du fumoir. Si ce n'est pas déjà fait, enveloppez-le dans du papier aluminium ou du papier de boucher. Placez l'épaule entière dans une glacière ou une boîte chauffante et laissez reposer au moins 30 minutes.
10. Pour servir, effilochez la viande et dégustez. Vous pouvez utiliser deux fourchettes, mais la viande devrait être assez tendre pour être effilochée à la main avec des gants.
11. ## Avez-vous réalisé cette recette ?

