

Guide pratique pour la cuisson sur le barbecue

VIANDE	PRÉPARATION	CUISSON
BŒUF Cuisson du bifteck <ul style="list-style-type: none"> • Aloyau/côtes levées • Faux-filet • Filet • Surlonge • Entrecôte 	<ul style="list-style-type: none"> • Pendant la cuisson, badigeonnez la viande de Sauce Barbecue <i>Kraft</i> Ordinaire, Ail, Poulet et côtes levées ou Aigre-douce au cours des 10 à 15 dernières minutes sur le gril. <p>Présentation suggérée</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coupez la viande cuite en lanières et servez-la sur un lit de laitue. 	<ul style="list-style-type: none"> • GRILLEZ la viande sur une braise d'intensité moyenne-élevée en la tournant une seule fois. • Épaisseur de 1/2 po à 3/4 po : Saignant : de 3 à 5 minutes À point : de 5 à 7 minutes Bien cuit : de 7 à 9 minutes • Épaisseur de 1 po : Saignant : de 5 à 7 minutes À point : de 7 à 9 minutes Bien cuit : de 9 à 11 minutes
BIFTECK MARINÉ <ul style="list-style-type: none"> • Ronde • Flanc 	<ul style="list-style-type: none"> • Entaillez légèrement le bifteck à plusieurs endroits. Faites mariner la viande de 20 à 30 minutes ou une nuit entière au réfrigérateur à l'aide de la Sauce Barbecue <i>Kraft</i>, de la vinaigrette Tomate confite et origan Signature <i>Kraft</i> ou de la vinaigrette Italienne piquante <i>Kraft</i>. <p>Conseil de cuisson</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ne laissez cuire la viande que jusqu'à ce qu'elle soit à point. La viande cuite plus longtemps devient coriace. 	<ul style="list-style-type: none"> • GRILLEZ la viande sur une braise d'intensité moyenne en la tournant une seule fois. • Épaisseur de 1/2 po à 3/4 po : Saignant : de 3 à 5 minutes À point : de 5 à 7 minutes • Épaisseur de 1 po : Saignant : de 5 à 7 minutes À point : de 7 à 9 minutes
VIANDE HACHÉE	<ul style="list-style-type: none"> • Mélangez ¼ de tasse de sauce barbecue <i>Kraft</i> et(ou) de fromage parmesan râpé de <i>Kraft</i> dans 1 lb de viande hachée. 	<ul style="list-style-type: none"> • GRILLEZ la viande sur une braise d'intensité moyenne pendant 15 minutes ou jusqu'à ce qu'elle ait perdu sa teinte rosée. • Garnissez la viande de Tranches de produit de fromage fondu Singles <i>Kraft</i>.
BROCHETTES	<ul style="list-style-type: none"> • Faites mariner les cubes de bœuf une nuit entière à l'aide des vinaigrettes <i>Kraft</i> Italienne ou Italienne piquante. 	<ul style="list-style-type: none"> • GRILLEZ la viande sur une braise d'intensité moyenne pendant 15 minutes ou jusqu'à ce qu'elle ait perdu sa teinte rosée. • Garnissez la viande de Tranches de produit de fromage fondu Singles <i>Kraft</i>.
POULET AVEC OS	<ul style="list-style-type: none"> • Arrosez les morceaux de poulet de Sauce Barbecue <i>Kraft</i>. • Faites mariner les poitrines de poulet à l'aide des vinaigrettes Fines herbes <i>Kraft</i>, César <i>Kraft</i> ou Tomate confite et origan Signature <i>Kraft</i>. 	<ul style="list-style-type: none"> • PRÉCHAUFFEZ la grille sur une braise d'intensité moyenne-élevée. Grillez le poulet 2 ou 3 minutes pour rendre la peau croustillante. Déplacez le poulet sur un côté de la grille, fermez le couvercle et faites cuire les cuisses et les poitrines pendant 30 minutes et les ailes pendant 15 minutes.
POULET DÉSOSSÉ	<p>Présentation suggérée</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coupez les poitrines de poulet en lanières et servez-les sur une salade César 	<ul style="list-style-type: none"> • GRILLEZ le poulet sur une braise d'intensité moyenne-élevée directement au-dessus de la source de chaleur en le badigeonnant fréquemment pour éviter qu'il ne s'assèche. Faites cuire les poitrines 15 minutes, les brochettes de 8 à 10 minutes et les satays de 5 à 7 minutes.

