



Guide de grillage emballant du porc canadien

GUIDE DE GRILLAGE DU PORC CANADIEN

Guide de grillage du porc canadien

Le grillage est une excellente option pour le porc canadien. Il existe un large éventail de coupes, parfaites pour le gril, qui offrent une expérience culinaire délicieuse. Ces coupes polyvalentes de porc canadien peuvent être personnalisées et bonifiées à l'aide d'assaisonnements et de marinades, puis grillées en utilisant les techniques appropriées pour créer une saveur fumée appétissante et une texture tendre et juteuse.

Méthodes de cuisson 🍖 Barbecue 🍷 Grillage 🍷 Grillage au four



Côtelette de côte de porc



La coupe de côte de choix. Bien persillée pour des résultats tendres et juteux.



Côtelette désossée de faux-filet de porc



La côte de choix désossée : toute la saveur sans l'os.



Steak de faux-filet de porc désossé



Le faux-filet de porc. Un petit steak à griller plein de saveur.



Côtelette désossée de surlonge de porc



Le haut de surlonge de porc est un choix à la texture ferme, plus maigre et à la saveur prononcée. Il est parfait pour les grillades de type picanha.



Flanc de porc, steak de porc



Les steaks de flanc de porc à griller offrent des saveurs incroyables.



Bout des côtes de porc, sans os, style campagnard



Les tranches de côte de porc sont parfaites pour les brochettes de type Churrasco.



Épaule de porc capicollo



Le steak capicollo a une texture ferme et est bien persillé avec une saveur et une jutosité exceptionnelles.



Épaule de porc picnic désossée, steak de coussin



Côte croisée, désossée, coupée près de la patte avant du porc. Bien persillée pour une saveur prononcée et la jutosité.



Saucisses de porc à l'italienne



Spécialités de saucisses de porc fraîches artisanales en boyau naturel. Les saucisses ou les rouleaux sont parfaits pour le gril.



Saucisses de porc à déjeuner



Les saucisses à déjeuner artisanales sont disponibles dans de nombreux profils de saveurs, parfaites pour le gril.



Galette de porc extra-maigre



Le « ham-burger » original est un excellent choix pour le gril et peut être mélangé avec une variété d'herbes et d'épices pour offrir une saveur incroyable sur le gril.



Steak de palette de porc



Le steak de palette non désossé est un choix de prédilection pour le gril, offrant une portion plus importante, une viande à la texture ferme et une saveur prononcée. Parfait pour les gros appétits ou pour partager.



Côtelette de centre de longe



Le T-bone de porc ou la coupe porterhouse. Le favori traditionnel pour les gros steaks à griller.



Côtelette de centre de longe désossée



La côtelette New York est un steak à texture ferme et à saveur moins prononcée.

Porc grillé à la perfection

Grillez à feu moyen direct, sauf indication contraire. Tournez à mi-cuisson. Le porc haché et les saucisses de porc doivent être cuits à une température interne de 160 °F/71 °C.

Coupes	Taille	Température de cuisson	Temps
Côtelettes et steaks – épaisseur	¾ à 1 po/20 à 25 cm	Moyenne	11 à 12 min
Côtes sans os de style campagnard	2 à 3 lb/900 g à 1,4 kg	Moyenne	25 à 30 min
Filet mignon entier	1 ½ à 2 lb/680 à 900 g	Moyenne	25 à 30 min
Burger de porc	½ po/13 mm	Moyenne	8 à 12 min
Saucisses de porc	100 g chacune	Basse	20 à 22 min

Pour un porc parfaitement cuit et juteux, utilisez toujours un thermomètre à viande. Insérez-le dans la partie la plus épaisse de la viande, puis retirez du feu lorsque la viande atteint une température interne de 155 °F (68 °C). Laissez reposer de 3 à 5 minutes jusqu'à ce que la température atteigne 160 °F (71 °C). C'est la meilleure façon de garantir des résultats délicieux.



Des côtes de porc parfaitement grillées

Grillez à feu moyen indirect (environ 325 °F/160 °C). Retirez du feu lorsque la température interne atteint 155 °F/68 °C, puis laissez reposer de 3 à 5 minutes jusqu'à ce que la température atteigne 160 °F/71 °C.

Coupes	Taille	Température de cuisson	Temps
Côtes de dos	1 ½ lb/680 g	Moyenne, indirecte	1 ½ à 2 h
Côtes de flanc de style St. Louis	3 lb/1,4 kg	Moyenne, indirecte	1 ½ à 2 h
Côtes avec os de style campagnard	3 à 4 lb/1,4 à 1,8 kg	Moyenne, indirecte	45 min à 1 hr

Porc fumé à la perfection

Le porc doit être fumé à basse température et lentement à chaleur indirecte en utilisant du bois pour obtenir une saveur riche et fumée. Maintenez une température de fumage constante de 225 °F (107 °C). Suivez le tableau ci-dessous pour connaître les bonnes températures de cuisson. Laissez le porc fumé reposer avant de le trancher, ou de faire du porc effiloché, pour conserver les jus et améliorer la tendreté.

Coupes	Taille	Temps approx.	Température interne
Côtes de dos	2,2 lb/1 kg	3 à 4 h	190 °F/88 °C*
Côtes de flanc	4 lb/1,8 kg	3 à 4 h	190 °F/88 °C*
Soc ou épaule picnic (avec ou sans os)	3 lb/1,4 kg	1 ½ h par lb	190 °F/88 °C*
Flanc avec ou sans couenne	3 lb/1,4 kg	1 h par lb	155 °F/68 °C**
Rôti avec ou sans os	3 lb/1,4 kg	½ h par lb	155 °F/68 °C**
Côtelettes et steaks de longe, avec ou sans os	¾ à 1 po	1 à 1 ½ h	155 °F/68 °C**
Fesse, avec ou sans os	18 lb/8,2 kg	1 ½ h par lb	155 °F/68 °C**
Filet	1 lb/500 g	1 ½ à 2 ½ h	155 °F/68 °C**
Pain de viande	2,2 lb/1 kg	½ h par lb	160 °F/71 °C
Saucisses	3 ½ oz/100 g	1 à 2 h	160 °F/71 °C

*Repos pour atteindre 205 °F/96 °C ** Repos pour atteindre 160 °F/71 °C

Astuce : le porc à effilocher est prêt quand il semble tendre et qu'une sonde ou une brochette s'insère avec peu de résistance. Les côtes sont prêtes lorsque la viande se retire des os et se plie facilement sans se briser.

PAS DE FUMOIR ? VOTRE BARBECUE PEUT LE DEVENIR :

1. Faites tremper des copeaux de bois de votre choix dans de l'eau claire et froide pendant 20 à 30 minutes. Bien égoutter.
2. Enveloppez les copeaux dans un papier d'aluminium et percez plusieurs trous sur le dessus.
3. Allumez un brûleur du barbecue et placez l'emballage de copeaux directement sur le brûleur.
4. Placez le porc de l'autre côté de la grille.
5. Fermez le couvercle et fumez pour le temps prévu à température constante. Remplacez l'emballage de copeaux si la fumée cesse.
6. Si votre barbecue n'a pas de thermomètre, utilisez un thermomètre de four afin de maintenir la bonne température.

POUR LES MEILLEURS RÉSULTATS, ASSAISONNEZ D'HERBES, D'ÉPICES OU DE MARINADE SÈCHE AVANT LE FUMAGE.





APPRENEZ À FAIRE
GRILLER LE PORC
CANADIEN.

APPRENEZ À FAIRE
FUMER LE PORC
CANADIEN.

Pour des astuces de cuisson et de l'information au sujet du porc de qualité supérieure Porc canadien vérifié, visitez verifiedcanadianpork.com.

canadapork.com / verifiedcanadianpork.com



Fiers fournisseurs de Porc canadien vérifié™ :



Organismes provinciaux des producteurs de marketing national du porc :

