

Opération corned beef

écrit par Pariseyn | 12 avril 2017



Faire son corned beef n'est pas difficile en soi, mais cela demande du temps. Précisons que le terme « corned » est à prendre ici dans le sens de « to corn », c'est-à-dire préserver dans le sel. En effet, la viande doit mariner environ 1 semaine, ou 3 voire 6, dans une solution de saumure relevée ou non d'épices, puis être cuite 3 heures au court bouillon. Cette méthode permettait, au temps où les congélateurs n'existaient pas, de conserver les viandes et les légumes. Mais pourquoi adopter cette ancienne méthode de conservation, alors qu'on peut acheter sa viande tous les jours chez le boucher ? Mais pour le moelleux et surtout, pour le goût, grâce aux épices ajoutées dans la saumure. J'ai suivi la méthode du site [Ni cri ni cuit](#) de Marie-Claire Frédéric, ma référence pour tout ce qui concerne la fermentation des aliments. Ce site est une mine pour ceux qui s'intéressent à la nourriture saine et naturelle. La saumure utilisée est une solution de sel dans de l'eau. Marie-Claire recommande 30 g de gros sel pour 1 litre d'eau pour les légumes et 200 g de gros sel pour 1 litre d'eau pour les viandes, les poissons et les œufs. Il faut utiliser du gros sel de mer qui ne contient aucun additif contrairement au sel fin de table contenant un agent antiagglomérant qui peut donner des résultats bizarres. On peut ajouter du salpêtre pour que la viande conserve sa couleur rose. Si l'on n'en met pas, cela ne change rien au goût ni au moelleux, mais la viande aura une couleur marron, moins appétissante. Attention toutefois : il est impératif de **ne pas dépasser 0,5 g de salpêtre par litre de saumure ou par kilo de viande lors de préparation charcutière (confection de saucisses, saucissons, etc...)**. Pour éviter de se tromper dans le dosage du salpêtre, on peut le remplacer par du sel nitrité qui en contient déjà à la dose requise. Pour nous résumer, les

dosages des saumures ou de la mêlée (la préparation charcutière) sont :

- Salp etre : 0,5 g par kilo de préparation ou par litre de saumure
- Sel nitrité : 18 g par kilo de préparation ou par litre de saumure
- Mélange salpêtre et sel nitrité : 0,1 g/kg de salpêtre et 16 g/kg pour le sel nitrité.
- Gros sel : 200 g par litre pour les viandes et 30 g par litre pour les légumes.

Ingrédients :

3,5 kg de paleron, de flanchet, de basse cote, de gros bout de poitrine ou de b œuf à bouillir*

De l'eau pour couvrir

Du gros sel de mer

Du salpêtre (en droguerie) ou du sel nitrité

Du sucre en poudre

15 ml de paprika doux (1 cuillère à soupe)

15 ml de poivre noir concass e (1 cuillère à soupe)

15 ml de graines de moutarde concassées (1 cuillère à soupe)

15 ml de thym s ech e (1 cuillère à soupe)

1 gousse d'ail passées au presse-ail

Piquer plusieurs fois la viande de part en part avec une brochette métallique.

La déposer dans le récipient de salage : on a choisi une boite en plastic genre Tupperware® avec couvercle.

Mesurer la quantité d'eau nécessaire pour couvrir complètement la viande (plus une marge) : il m'a fallu une fois 4,4 litres, une autre fois 3 l d'eau. Cela dépend de la taille du récipient et du volume occupé par la viande

Mettre cette eau dans un faitout, ajouter les épices**, le sel à raison de 200 g par litre, le sucre à raison de 50 g par litre, le salpêtre à raison de 0,5 g par litre de saumure ou le sel nitrité à raison de 18 g par litre.

Porter à ébullition et remuer jusqu'à ne plus sentir les cristaux de sel ou de sucre.

Quand tout est bien diluer, couper le feu puis laisser complètement refroidir (compter au moins 4 heures).

Verser la saumure refroidie sur la viande. Celle-ci doit être **entièrement** immergée. Poser dessus une petite assiette et éventuellement un poids pour empêcher la viande de flotter. Ceci est très important.

Mettre le couvercle et entreposer au bas du réfrigérateur pour 3 semaines. Je l'ai sortie au bout de 6 semaines, et une autre fois 8 semaines et c'était parfait. Vérifier de temps en temps le niveau du liquide pour que la viande soit toujours immergée. Sur les 6 ou 8 semaines, je n'ai pas eu à rajouter une seule goutte de liquide.

Quand on souhaite utiliser le corned beef, il faut sortir la viande de la saumure, la rincer abondamment à l'eau courante puis la faire tremper dans de l'eau froide de 6 à 12 heures pour la dessaler. Se baser sur 2 heures de rinçage par semaine passée dans la saumure, et donc pour moi, 12 heures pour 6 semaines, en changeant l'eau 2 fois au cours de cette période de 12 heures.

Après cela, on coupe la viande en deux parties égales (environ 1600 g chaque) à moins qu'on ne l'ait fait avant le saumurage, une partie va nous servir à finaliser le corned beef, et avec

l'autre, on peut réaliser du [pastrami](#).

Pour finaliser le corned beef, il suffit de cuire la viande comme on le fait pour un pot-au-feu. Mettre la viande dans un grand faitout et couvrir avec de l'eau non salée.

Ajouter un bouquet garni, les légumes du pot-au-feu (carottes, poireaux, navet, choux, pomme de terre).



Porter à ébullition, puis laisser mijoter 3 heures en écumant au début.

Une fois cuit, on le déguste comme un pot-au-feu ou comme un corned beef de la Saint Patrick.

Notons que grâce au salpêtre, la viande, qui a pourtant cuit plus de 3 heures, a conservée sa couleur rose.

On remarque que la viande est si tendre qu'il est pratiquement impossible de couper des tranches tant elle s'effiloche sous le couteau : un régal de goût et de tendreté !

Cette recette est généreuse. En effet, avec ce corned beef, nous avons pu réaliser des sandwiches Reuben, déjeuner d'un pot-au-feu, réaliser une délicieuse soupe avec le bouillon, puis le finir froid avec de la salade verte, des échalotes, des cornichons et un écrasé de carottes tièdes à la coriandre et graines de carvi.

Notes :

*J'ai obtenu les meilleurs résultats avec le paleron et surtout le gros bout de poitrine, et de moins bons avec le flanchet.

** Pour les épices de la saumure, je n'ai mis ni paprika doux ni ail pour ne pas avoir un goût trop marqué.