

# Opération pastrami

écrit par Pariseyn | 12 avril 2017



Le pastrami, c'est l'élément indispensable aux sandwiches New Yorkais des Deli's, en particulier au fameux Katz Deli's, référence incontournable du Reuben sandwich. En effet, tout sandwich Reuben digne de ce nom contient soit du pastrami, soit du corbed beff, soit ces deux viandes. Elles sont toutes les deux réalisées à base de viande de bœuf ayant fermentée pendant une à plusieurs semaines dans une solution saumurée. Les cuissons après fermentation diffèrent : le pastrami reçoit une marinade sèche, puis est fumé de longues heures (8 à 12), alors que le corned beef est cuit dans une solution aqueuse, que ce soit simplement de l'eau, seule ou avec des épices, du bouillon, de la bière, bref, les solutions sont multiples en fonction des goûts. Fumer du pastrami à basse température nécessite un fumoir que tout le monde n'a pas. J'ai donc utilisé la méthode de chef John ([Food Wishes](#)) qui consiste à le cuire au four emballé dans de l'aluminium pendant environ 6 heures (tout de même). Comme déjà indiqué dans l'article sur le corned beef, je rappelle les dosages à respecter pour le saumurage des aliments. Le dosage du salpêtre étant délicat, on peut utiliser à la place du sel nitrité qui en contient déjà à la dose requise. Pour nous résumer, les dosages des saumures ou de la mée (la préparation charcutière) sont :

- Salpêtre : 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 :

1,5 kg de paleron, de flanchet, de basse cote, de gros bout de poitrine ou de bœuf à bouillir\*

2 gousses d'ail

125 ml d'huile d'olive

### **Pour la marinade sèche :**

60 ml de poivre noir fraîchement moulu (4 cuillères à soupe)

30 ml de paprika fumé (2 cuillères à soupe)

10 ml de coriandre moulue (2 cuillères à café)

5 ml de moutarde en poudre (1 cuillère à café)

2,5 ml de poivre blanc fraîchement moulu ( $\frac{1}{2}$  cuillère à café)

0,12 ml de piment de Cayenne ( $\frac{1}{4}$  cuillère à café)

### **Pour le saumurage :**

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 concassé (1 cuillère à soupe)

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

15 ml de thym séché (1 cuillère à soupe)

1 gousse d'ail passée au presse-ail

Le début de la recette, c'est-à-dire la mise en saumure et

fermentation, est identique à la recette du [corned beef](#) :

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

La déposer dans le récipient de salage : une boîte en plastic genre Tupperware® avec couvercle convient parfaitement si elle permet de recouvrir complètement la viande avec la saumure.

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 (respecter **strictement** cette consigne, pas d'approximation) 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 : ce point 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 même jusqu'à 8 semaines une autre fois et c'était parfait à chaque fois. 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 jamais eu à rajouter une seule goutte de liquide.

Tout d'abord, sortir la viande de la saumure et 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 (16 heures pour 8 semaines), en changeant l'eau toutes les deux heures.

Verser l'huile dans un bol. Éplucher et hacher l'ail dans l'huile. Réserver 1 heure.

Préchauffer le four à 110 °C, chaleur tournante, avec la grille en position 2 (1 étant la plus basse).

Dans un bol, mélanger le poivre, le paprika, la coriandre, la moutarde en poudre, le poivre blanc et le piment de Cayenne\*\*\*. Réserver.

Préparer une grande feuille de papier aluminium *épais*. L'enduire au pinceau avec l'huile aillée.

Sécher la viande à l'aide d'un essuie-tout.

Poser la viande sur le papier d'aluminium et la badigeonner de tous les cotés avec la marinade sèche, en conservant au moins 2 cuillères à soupe de cette marinade pour plus tard.

Enfermer la viande dans le papier aluminium, la fermeture se trouvant au-dessus.

Poser une autre feuille d'aluminium sur le plan de travail, et déposer la viande emballée fermeture vers le bas.

Enfermer la viande avec la fermeture vers le haut.

Préparer une 3ème feuille de papier aluminium et déposer le précédent paquet fermeture vers le bas. Refermer avec la fermeture vers le haut.

Déposer la viande dans un plat allant au four.

Cuire pendant 6 heures. Le mieux est de programmer son four pour que la viande cuise la nuit.

Retirer le pastrami du four, et laisser refroidir tel quel dans son plat pendant 3 heures à température ambiante.

Une fois refroidi, mettre le pastrami, toujours dans son emballage, au réfrigérateur pendant 8 à 10 heures.

Préchauffer le gril du four sur fort ( 275 °C pour moi) avec une grille placée au niveau 3 (pour moi, à 16 cm de la résistance chauffante).

Sortir le pastrami du réfrigérateur : le gras qui s'est échappé pendant la cuisson s'est figé et est facile à éliminer à l'aide d'une cuillère\*\*\*. Déballez le pastrami et le poser dans un plat allant au four. Il est très humide, nous allons donc le sécher avec le gril et lui donner son aspect définitif.

Saupoudrer sur le pastrami le reste de la marinade sèche de tous les cotés.

Enfourner et laisser griller 1 à 4 minutes le premier coté pour brunir la surface, retourner sur l'autre face et griller pendant le même temps (pour moi, 1 minute 30 de chaque coté ont été suffisantes). Il faut seulement sécher la viande, attention donc à ne pas brûler la marinade sèche.

Retirer le pastrami et réserver.

Au moment de servir, il suffit de le couper en tranches très fines que l'on réchauffe quelques minutes dans une poêle antiadhésive avec un peu d'eau. Quand il est froid, 4 à 5 minutes sont suffisantes. Si l'on possède un cuit-vapeur genre cuiseur à riz, il est recommandé de l'utiliser pour le réchauffer.



Voilà de quoi préparer un vrai [sandwich Reuben](#) comme à New York. Et malgré un long temps de cuisson, la viande est très

tendre et savoureuse.

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.

\*\*\* La quantité définitive des épices de la marinade sèche est à ajuster selon son goût et son expérience : par exemple, je ne mets pas du tout de piment de Cayenne pas plus que de piment doux, car les autres épices sont suffisamment relevées comme cela.

\*\*\*\* Lors de la cuisson, le gras fond et peut s'échapper dans le plat de cuisson. Cela dépend du morceau qui a été choisi (plus ou moins gras), et du soin apporté lors de l'emballage de la viande dans les différentes couches de papier aluminium. La perte d'eau et de gras lors de la cuisson peut amener à une perte de poids très importante : ainsi un morceau de gros bout de poitrine de 1030 g s'est vu réduit à 598 g !

Par ailleurs, si l'on a fait fermenté une grande quantité de viande (par exemple 2 morceaux de 1,5 kg) et que l'on ne souhaite tout utiliser pour faire du pastrami, il est tout à fait possible de congeler ce second morceau fermenté : il suffit de bien le sécher après le rinçage et de le glisser dans un sac congélation. Pour l'utiliser, il suffit de le ressortir du congélateur et de le laisser décongeler quelques heures à température ambiante. Ensuite, on le prépare et on le cuit comme indiqué ci-dessus. Pour l'avoir déjà réalisé, je peux confirmer que ça ne pose aucun problème.