

Planches de cuisson pour barbecue BBQ Grilling Planks

Fabriqué au Canada
Made in Canada



Recette incluse
Recipe inside

Planches de cuisson pour barbecue / BBQ Grilling Planks

Convient à tous les barbecues au charbon de bois et au propane / For use with all charcoal and gas grills.

Instructions pour cuisson sur planches pour barbecue

Faire tremper la planche pendant au moins 1 heure pour humidifier le bois et le rendre résistant aux flammes du barbecue. Pour donner plus de saveur, ajouter 1 c. à table de sel à l'eau de trempage. Pour d'avantage de saveur, ajouter du vin blanc sec, du cidre de pomme ou du jus d'agrumes ou de baies. Préparer le barbecue selon les directives du fabricant. La température devrait se situer entre 200° à 215°C. Lors de la première utilisation, assaisonner la planche en la faisant griller légèrement de chaque côté avant de faire cuire les aliments. Cela intensifiera la saveur et aidera à prévenir le gauchissement. Placer la planche préparée sur le gril et abaisser le couvercle du barbecue. Après quelques minutes, la planche commencera à dégager de la fumée et à grésiller. Placer les aliments sur la planche et abaisser le couvercle du barbecue. Le temps de cuisson varie selon les aliments et la recette. Attention: Si le barbecue surchauffe, la planche pourrait commencer à brûler. Utiliser un atomiseur rempli d'eau pour éteindre toute flamme. Ajuster la chaleur et continuer la cuisson. Quand la cuisson est terminée, mettre la planche chaude dans un contenant rempli d'eau afin d'éviter que la planche ne se rallume pendant le refroidissement et ceci aidera à conserver le bois qui reste. Si la planche n'est pas complètement boursouflée, on peut la réutiliser. Rincer simplement à l'eau chaude savonneuse et laisser sécher. On peut, au choix, refaire tremper la planche ou non pour une autre utilisation. Conseil: Si la planche est complètement noircie, la défaire en petits morceaux, placer ces derniers sous le gril et les utiliser comme copeaux à arôme de fumée.

BBQ Grilling Plank Instructions

Soak plank for at least 1 hour to add moisture and resist burning while on the grill. To spice up the flavor, add 1-tablespoon of salt to water. For even more zest, try adding dry white wine, apple cider, citrus or berry juice. Prepare barbecue according to manufacturer's instructions. Temperature should be medium-high (400°-425°F). For first time use, season the plank by lightly toasting each side before cooking food. This imparts more intense flavor and helps prevent warping. Place prepared plank onto grill and close lid. After a few minutes, the plank will begin to smoke and crackle. Place food on plank and close lid. Plank cooking times will vary, depending on the food and recipe. Caution: If grill becomes too hot, the plank may start to burn; use a spray bottle filled with water to extinguish any flames, adjust heat and continue cooking. When you are finished grilling, place your hot plank in a container of water. This will prevent your plank from reigniting as it cools and will also help extend the life of any remaining wood. If the plank is not completely blistered, you can reuse it. Simply rinse clean with warm, soapy water. Let dry. Re-soaking is optional. Tip: If the plank is charred through, crumble it into the bottom of your barbecue and use as smoking chips.

**CÈDRE
CEDAR**



Pour une douce saveur épicée avec un arôme subtil de fumée
Sweet, spicy flavor blended with a mild, smoky edge

**ÉRABLE
MAPLE**



Arôme de bois légèrement sucré, avec saveur de beurre
Sweet, buttery flavor with a mild, smoky layering

**HICKORY
HICKORY**



Riche saveur de fumée avec un goût doux semblable au bacon
Rich smoky flavor with mild, bacon-like notes

