



Boeuf Jerky



the Smart Oven® Air Fryer Pro

Breville®

Boeuf Jerky



Préparation 20 minutes + macération 8 heures / Déshydratation 3 à 4 heures



Portions 6 à 8



the Smart Oven® Air Fryer Pro

450 g (1 lb) de bœuf maigre comme le surlonge, le bifteck de flanc, le haut ou le bas de ronde

1 tablespoon garlic powder

1 teaspoon onion powder

¼ cup brown sugar

Mélange d'épices

4 c. à thé de sel kasher

½ c. à thé de poivre noir fraîchement moulu

2 c. à thé de poudre de chili

1 c. à thé de cumin

Méthode

1. Parer la viande de tout le gras visible et congeler 1 à 2 heures ou jusqu'à consistance ferme, mais pas trop dure. À l'aide d'un couteau bien affûté, couper la viande à travers le grain en tranches de 3 mm ($\frac{1}{8}$ po).
2. Dans un petit bol, mélanger les épices. Dans un bol moyen, placer la viande et la frotter avec le mélange d'épices dans le sens du grain. Couvrir d'une pellicule plastique et réfrigérer au moins 8 heures ou toute la nuit. La viande peut également être marinée dans un grand sac ziploc.
3. Disposer les tranches de viande en une seule couche sur 2 paniers à déshydratation.
4. Sélectionner DEHYDRATE/160°C (70°C) / SUPER CONVECTION/4 heure. Placer les paniers sur les grilles en position 3 et 5 et appuyer sur DÉMARRER.
5. Déshydrater 3 à 4 heures ou jusqu'à ce que la viande ne soit plus rouge et que les tranches se plient sans se casser. Laisser refroidir complètement avant de transférer dans un contenant hermétique.
6. Le bœuf Jerky se gardera jusqu'à 3 semaines dans un contenant hermétique à température ambiante, ou 4 mois au réfrigérateur.

Note

Vous aurez besoin de deux paniers de déshydratation pour cette recette. Sinon, déshydrater en deux portions et garder la seconde moitié au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

Trucs

Pour faire le jerky

Des tranches minces permettront à la chaleur d'atteindre le centre de la viande. Couper la viande contre le grain pour un jerky plus tendre et moins coriace. Par contre, pour un jerky résistant à la dent, couper la viande dans le sens du grain.

Le sel et le vinaigre dans les marinades liquides ou sèches ajoutent de la saveur et contribuent à détruire l'agent pathogène sur la surface de la viande. Garder la viande au réfrigérateur avant de la déshydrater.

Le jerky peut être fait de différents types de viande comme le bœuf, le porc, l'agneau et le poulet. La viande maigre est préférable, car le gras ne sèche pas et pourrait avarier la viande plus rapidement.