



American Club 78



Bienvenue.

L'American Club 78 Western Loisir vous présente.

Sommaire :

Origines notes de musique ... P2

Recettes par Uncle Mark ... P3 à 6



American Club 78 Western Loisir
<http://americanclub78.com>

Anita THOMAS





American Club 78



O rigines notes de musique

Pourquoi les notes de musique sont-elles appelées 'do, ré, mi, etc.' ?

La notation "do, ré, mi, fa, sol, la, si" a été créée au 11e siècle par un moine italien : .Guido d'Arezzo

Elle est inspirée d'un chant religieux latin (Elle est inspirée d'un chant religieux latin (chaque première syllabe a donné son nom à un degré de la gamme) :



Ut queant laxis

Resonare fibris

Mira gestorum

Famuli tuorum,

Solve polluti

Labii reatum,

Sancte Ioannes.

"ut", difficile à chanter, a été remplacé par "do" au 17e siècle

Extrait : <http://www.jesuiscultive.com/>





American Club 78



R ecettes par Uncle Mark

THE UNCLE MARK RECIPES par Uncle Mark

Le printemps vient de sonner à la porte, chacun va essayer de redémarrer sa vieille tondeuse, de nettoyer la terrasse et de dépoussiérer le barbecue !

Justement, parlons-en du barbecue, à travers (sans jeu de mots) une recette traditionnelle et ses sauces.



Barbecue (BBQ)

Histoire :

Le feu de bois, et son prolongement contemporain le barbecue, remonte au plus lointain passé humain .

Depuis la découverte du feu : «la grande fleur rouge», l'homme est resté fasciné par ce dernier, qui lui a permis de faire cuire sa nourriture et de se chauffer !

Bien évidemment, pendant la conquête des Etats-Unis, les colons voyageant beaucoup, le feu de camp était le moyen le plus pratique pour cuire ses aliments.

Cette tradition est restée très vivace au pays de la Country.

Pour des raisons pratiques et de sécurité, l'homme a fait prisonnier le feu, et l'a enfermé dans des boîtes en fer, en redoublant d'imagination quand à leurs formes et leur fabrication (futs coupés en deux, pièces de voiture, de train ou d'avion découpées et soudées, etc.).

Le charbon de bois (40%), cède malheureusement, petit à petit la place au gaz (60%).

Le barbecue, c'est tout un pan de loisir (et d'économie) de la vie américaine.

Savez vous que les américains (environ 300 million), l'allument environ trois milliard (appelé billion au US) de fois par an ??? Soit 10 fois par personne et par an !

Et c'est surtout un moyen très convivial (et traditionnel) de se réunir.

Des milliers de manifestations sont organisées, chaque année, par des dizaine d'énormes associations, sur tout le territoire, afin de se retrouver, de concourir (contest) et de déguster des plats à base de porc, de boeuf, d'agneau, de mouton, de poisson, de fruits et légumes, tous cuits au barbecue. Citons par exemple, le «World's Highest Barbecue Contest», à Frisco (CO) pas loin de Denver, ou le «Jack

Extrait du N° 65 – AVRIL/MAI 2011— Mail : cwb@countryenalsace.com





American Club 78



Recettes
Par
Uncle Mark
(suite)

Ribs (Travers de porc)

Country Style Ribs

Ingrédients (ingredients) : Pour 5 à 6 personnes
2 Kg de travers de porc (pork, hog)
2 oignons (scallions, onions) finement coupés
1 cannette de Coca (33cl)
Un fond de bouteille de rhum brun (dark rum)
2 cuillères à soupe d'huile (vegetable oil)
2 cuillères à soupe de moutarde aux condiments
2 cuillères à soupe de paprika
2 cuillères à café de poivre (peper)
1 cuillère à café de sel (salt)
Le jus d'un citron (lemon)



Recette (method) :

Placez vos travers dans une casserole remplie d'eau et faites bouillir 30mn.

Mélanger dans une casserole le coca, le rhum, le citron, les oignons et l'huile, puis faites chauffer à feu très doux.

Mélangez la moutarde, le paprika, le sel et le poivre, et recouvrez en vos travers. Puis, disposez les travers et la préparation tiède dans un saladier, et laissez mariner au moins 2 heures au réfrigérateur.

Faites griller à feu moyen, jusqu'à ce que la viande soit bien croustillante. Servez accompagné de sauce à base de tomates (ketchup, sauce barbecue, Thousand Island, etc.).



Uncle Mark Ribs

Ingrédients (ingredients) : Pour 5 à 6 personnes
2 Kg de travers de porc (pork, hog)
2 oignons (onions) finement hachés
Un fond de bouteille de Whisky (Jack Daniel's)
Le jus d'un citron (lemon)
1/2 cuillère à soupe de paprika
1/2 cuillère à café de poivre (peper)
1/2 cuillère à café de sel (salt)
1 tasse de ketchup
1 tasse de miel liquide, ou de sirop d'érable, ou de sirop d'agave
1 cuillères à soupe d'huile de pépins de raisin



Extrait du N° 65 – AVRIL/MAI 2011 – Mail : cwb@countryenalsace.com





American Club 78



R ecettes Par Uncle Mark (suite)

Uncle Mark Ribs

Ingédients (ingredients) : Pour 5 à 6 personnes

2 Kg de travers de porc (pork, hog)

2 oignons (onions) finement hachés

Un fond de bouteille de Whisky (Jack Daniel's)

Le jus d'un citron (lemon)

1/2 cuillère à soupe de paprika

1/2 cuillère à café de poivre (peper)

1/2 cuillère à café de sel (salt)

1 tasse de ketchup

1 tasse de miel liquide, ou de sirop d'érable, ou de sirop d'agave

1 cuillères à soupe d'huile de pépins de raisin



Recette (method) :

Placez vos travers dans une grande casserole remplie d'eau et faites

bouillir une vingtaine de minutes.

Mélangez poivre, sel et paprika, et badigeonnez en vos travers, en les laissant refroidir.

Mélanger dans une jatte les oignons, dorés avec un peu d'huile, le whisky, le citron, le ketchup, le miel et l'huile.

Disposez travers et préparation dans un saladier, et laisser mariner toute la nuit au réfrigérateur (retourner de temps en temps la viande dans la marinade).

Faites griller à feu doux, et badigeonnez régulièrement avec la marinade. En cas de flammes, jetez un peu de sel, ou pulvérisez un peu d'eau dessus.

Servez accompagné de sauce à base de tomates (sauce Jack Daniel's, sauce barbecue, etc.).



Astuces :

Vous pouvez pulvériser dessus, régulièrement un mélange d'eau avec un tout petit peu de vinaigre balsamique, afin que vos travers ne sèchent pas.

Extrait du N° 65 - AVRIL/MAI 2011— Mail : cwb@countryenalsace.com





American Club 78



Recettes Par Uncle Mark (suite)

Sauces

Barbecue

Ingrédients (ingredients) :

200g de purée de tomate (tomatoes)
2 oignons (onions) finement hachés
3 gousses d'ail (garlic)
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de thym
3 cuillères à soupe de vinaigre de vin
1 cuillère à café de céleri
1 pincée de cannelle (cinnamon), de sel et de poivre de Cayenne
2 cuillères à soupe de sucre roux
2 cuillères à soupe de moutarde (mustard)
Epices ou huile goût fumé (si vous en trouvez)



Recette (method) :

Faites dorer dans une casserole l'oignon et l'ail dans l'huile.
Ajouter la tomate, le céleri, le thym, le vinaigre, la moutarde, le sucre et la cannelle.
Saler, poivrer et laisser mijoter à feu doux.
Conserver au réfrigérateur.

Uncle Mark Dip

Ingrédients (ingredients) :

300 g de coulis de tomate
1 gros oignon rouge haché finement
2 gousses d'ail écrasées finement
1 cuillère à soupe de beurre
2 à 3 cuillères à soupe de whisky (Jack Daniel's)
2 cuillères à soupe de miel épais
1 cuillère à soupe de concentré de tomates
sel et poivre 5 baies
1 pincée de noix de muscade (nutmeg), de coriandre (coriander), de fines herbes et de cannelle (Cinnamon)
1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique ou de framboise (Raspberry)



Recette (method) :

Mettez à fondre le beurre dans une poêle, faites y dorer l'oignon.
Ajoutez l'ail, puis le coulis de tomate, faite mijoter 5mn à feu très doux (thermostat 3 ou 4), et incorporer le reste des ingrédients.
Laisser réduire 5mn, puis conserver une semaine au réfrigérateur dans un récipient bien fermé.

Variante :

Vous pouvez remplacer le miel par un 1/2 verre de Coca (ou plus), mettre 1 cuillère à soupe de concentré de tomates supplémentaire ainsi qu'une cuillère à soupe de sucre de canne, laissez réduire un peu plus longtemps.

J'ai testé aussi dedans, un mélange d'épices : cannelle, abricots et dates, sublime !

Extrait du N° 65 - AVRIL/MAI 2011 - Mail : cwb@countryenalsace.com





American Club 78



A bientôt



Anita THOMAS

