



Haïku* d'ambiance

Braises en silence
Le sucre fond, le bois crépite
L'été dans l'assiette

Épices Feu de Miel - BBQ sucré-fumé

Profil de saveur

Ce mélange joue sur un équilibre sucré-fumé-épicié très rond en bouche.

- Cristaux de miel : douceur naturelle qui caramélise à la cuisson
- Poudre de fumée hickory : goût boisé, évoque le fumoir
- Paprika fumé : profondeur fruitée et fumée
- Ail & oignon : base savoureuse et réconfortante
- Moutarde sèche : petit “zing” sec et acide
- Poivre noir : chaleur boisée équilibrée
- Cayenne: montée de chaleur en fin de bouche

Accords culinaires

- Porc : côtes levées, épaule effilochée, filet grillé
- Poulet : ailes BBQ, cuisses grillées, poulet entier au four
- Bœuf : bavette, contre-filet, poitrine de bœuf en cuisson lente
- Légumes & tofu : maïs grillé, pommes de terre, chou-fleur ou tofu grillé

Utilisations suggérées

- Frotter à sec (dry rub) sur viandes ou légumes
- Saupoudrer directement avant la cuisson de la viande
- Utiliser 1 c. à soupe d'épices par 500 g de viande ou de légumes et ajouter un filet d'huile ou de sirop d'érable pour une belle croûte caramélisée
- Incorporer à de la sauce tomate ou du ketchup pour créer une sauce BBQ maison

* **Haïku** : poème japonais très bref, permettant de noter les émotions, le moment qui passe ou qui émerveille.