

BBQ

& PLANCHA

Griller • cuire • snacker • dorer • gratiner • colorer
flamber • mariner • assaisonner • caraméliser • fumer
badigeonner • parfumer • pimenter • piquer

Cuisinart

BBQ

& PLANCHA

Griller • cuire • snacker • dorer • gratiner • colorer
flamber • mariner • assaisonner • caraméliser • fumer
badigeonner • parfumer • pimenter • piquer

Cuisinart®



Osez l'art culinaire

Depuis 40 ans, Cuisinart vous accompagne dans la pratique culinaire grâce à ses techniques sans failles : pétrir un pain ou hacher une farce dans ses robots multifonctions, mixer un velouté au blender, griller une côte de bœuf sur le Griddler et même préparer des glaces et des yaourts. Nous avons toujours l'appareil idéal pour vous aider à sublimer chaque repas.

Cuisinart poursuit sa mission et vous accompagne dans une nouvelle expérience. Nous transportons votre cuisine à l'extérieur, et créons un nouvel espace culinaire : la terrasse et le jardin.

Nous vous imaginons là, autour du barbecue, avec votre famille et vos amis, partageant une autre manière de cuisiner.

En un clic, il est allumé et, en moins de deux, il est prêt pour vous emmener vers une nouvelle aventure : la cuisson au barbecue.

Cuisinart vous éclaire dans cette pratique. Nous vous invitons à parcourir ce guide, véritable mine d'or pour réaliser un grand nombre de délicieuses recettes.

Je mets à votre disposition mon savoir-faire et mes techniques culinaires spécifiques à la cuisson au barbecue.

Ainsi, l'art de préparer les marinades ou les mélanges de sels n'auront plus de secrets pour vous et donneront un air de voyage à vos grillades.

Savourez des burgers préparés avec des pains faits maison et maîtrisez la plancha avec des cuissons simples et rapides. Rôtissez des grosses pièces de viande, grillez tous les légumes pour des saveurs incomparables, utilisez la grillade pour donner du fondant au fromage.

Je vous laisse découvrir tout cela et bien plus encore...

A vous de cuisiner : osez pour le plus grand plaisir de vos convives, tel un vrai Chef!

Philippe Lusseau, conseiller culinaire Cuisinart



10 étapes pour allumer votre barbecue à gaz*

- Connecter la bouteille de gaz au détendeur.
- Vérifier la fermeture des boutons de commande.
- Ouvrir le couvercle du barbecue pour contrôler l'allumage mais aussi pour éviter l'accumulation de gaz non brûlé.
- Ouvrir le robinet de la bouteille de gaz.
- Tourner les boutons de commande en position maximale.
- Appuyer sur le bouton d'allumage électronique.
- Vérifier que les brûleurs sont allumés.
- Fermer le couvercle et préchauffer les grilles de cuisson.

10 étapes avant de commencer la cuisson*

- Préchauffer votre barbecue 15 minutes avant de débuter la cuisson.
- Fermer le couvercle pour bien répartir la chaleur.
- Contrôler la température avec le thermomètre sur le couvercle.
- Brosser les grilles avant de commencer la cuisson.
- Utiliser une brosse spécialement adaptée au nettoyage du barbecue.
- Porter des gants isolants contre la chaleur afin d'éviter les brûlures.
- Préparer vos ustensiles spécialement adaptés au barbecue.
- Sortir les aliments fragiles du réfrigérateur juste avant la cuisson.
- Régler la température de cuisson recommandée pour la recette.
- Régler le barbecue en mode de cuisson directe ou indirecte.

10 étapes pour nettoyer votre barbecue*

- Allumer votre barbecue en réglant les boutons en position "Max".
- Fermer le couvercle et contrôler la température avec le thermomètre.
- Régler les boutons pour avoir une température de 300°C.
- Brûler les graisses et arrêter lorsqu'il n'y a plus de fumée.
- Ouvrir le couvercle et broser les grilles avec une brosse adaptée.
- Garder le barbecue chaud mais pas brûlant.
- Préparer un mélange d'eau et de vinaigre blanc pour le nettoyage.
- Gratter et nettoyer l'intérieur du barbecue pour éliminer les résidus.
- Nettoyer le plateau à graisse, les protecteurs de flamme et les brûleurs.
- Nettoyer le couvercle puis restaurer la brillance à l'aide d'un chiffon légèrement imbibé d'huile de cuisson.



* Suivre la notice pour toutes ces étapes

Les modes de cuisson sur un barbecue

La cuisson avec flammes directes:

Tous les brûleurs sont allumés à la même température selon les recommandations de la recette. C'est le contact de la chaleur sur la grille et sous l'aliment qui va permettre de cuire. Il est recommandé de fermer le couvercle pendant la cuisson.

Les aliments se dessèchent moins rapidement, elle est aussi plus homogène et rapide. Le couvercle permet aussi à l'air d'être mieux régulé ce qui évite les flammes sous les aliments pendant la cuisson.

On utilise le mode direct pour les petites pièces de viandes, de poissons ou de légumes qui seront grillés rapidement. Pendant la cuisson directe, les viandes ou les poissons seront retournés un minimum de fois.



La cuisson avec flammes indirectes:

Elle est utilisée pour rôtir des grosses pièces (viandes, poissons ou fruits et légumes entiers), qui demandent beaucoup plus de temps sans être brûlées ou desséchées.

Pour cela, préchauffer le barbecue puis éteindre les brûleurs qui sont sous l'aliment mis en cuisson, généralement les brûleurs centraux du barbecue.

Les brûleurs de chaque extrémités sont réglés suivant la recette, l'aliment à cuire est placé sur la surface sans flammes. On ferme le couvercle du barbecue pour obtenir une chaleur tournante semblable à un four. Les brûleurs sont ajustés pendant la cuisson.



La cuisson à la broche:

Lorsque le barbecue est équipé d'un brûleur infrarouge, il est possible d'utiliser le tourne-broche vendu en accessoire. Il est équipé d'un moteur qui permet de cuire des grosses pièces comme une volaille ou un gigot.

Grâce au moteur électrique, la cuisson à la broche est une cuisson simple et sans effort qui se fait en cuisson indirecte. Placer une barquette en aluminium sous les aliments et arroser régulièrement avec le jus de la cuisson ou une marinade, ce qui permet à la chair de garder sa saveur, son moelleux et d'être beaucoup plus juteuse.

Le couvercle du barbecue sera fermé le plus souvent possible.

Les assaisonnements

Frotter une pièce de viande avec une poignée de sel parfumé et quelques épices.

Saupoudrer un filet de poisson d'un mélange d'herbes et de condiments séchés.

Arroser un poulet d'une marinade relevée.

Voilà les premiers plaisirs de la cuisson au barbecue pour réveiller les papilles de vos invités. Nous vous proposons quelques mélanges originaux pour badigeonner, frotter, faire macérer et parfumer les grillades.

Ainsi les saveurs vont se renforcer et donneront un goût unique aux préparations.

Plus l'aliment est gros ou épais, plus le temps de macération sera long.

A vous d'utiliser ces mélanges selon vos envies.



Etonnant tandoori

- 3 c. à soupe de curcuma
- 2 c. à soupe de cumin moulu
- 1 c. à soupe de gingembre moulu
- 1 c. à soupe de poivre noir moulu
- 1 c. à café de cannelle moulue
- 1 c. à soupe de piments doux moulu
- 1 c. à soupe de graines de fenouil
- 1 c. à café de muscade en poudre
- 1 c. à café de macis moulu
- 1 c. à soupe de graines de moutarde
- 1 c. à soupe de graines de coriandre



Saupoudrer légèrement vos morceaux de viande ou vos filets de poisson avant de les griller. Mélanger 1 c. à soupe d'épices avec 10 cl d'huile pour badigeonner vos grillades.

Mélanger ensemble tous les ingrédients et mixer à l'aide d'un robot multifonctions. Conserver dans une boîte hermétique.

Saveur indienne



Saupoudrer au dernier moment un peu de ce mélange sur un plat de légumes.

- 4 c. à soupe de graines de coriandre
- 1 c. à soupe de poivre noir en grains
- 3 c. à soupe de graines de cumin
- 4 feuilles de laurier séchées
- 1 c. à soupe de cardamome verte
- 1 c. à soupe de macis en poudre
- 6 clous de girofle
- 1 bâton de cannelle

Griller dans une poêle les épices en grains, la cannelle et la cardamome, jusqu'à ce que l'arôme se dégage. Ajouter le laurier et le macis et mixer à l'aide d'un robot multifonctions. Conserver dans une boîte hermétique.

Fumet de Chine

- 1 c. à soupe d'anis étoilé
- 4 c. à soupe de graine de fenouil
- 4 c. à soupe de poivre de Sichuan
- 1 c. à soupe de cannelle
- 1 c. à soupe de clous de girofle



Pour assaisonner des gambas, des noix de St Jacques, des aiguillettes de canard ou des côtes de porc.

Mixer tous les ingrédients dans un robot multifonctions. Conserver dans une boîte hermétique.



Parfum du Sichuan

- 150 g de fleur de sel de Guérande
- 2 c. à soupe de graines de coriandre
- 2 c. à soupe de poivre de Sichuan
- 1 c. à soupe de gingembre frais râpé
- 1 c. à café de zeste de citron vert râpé
- ½ c. à café d'anis vert



*Pour assaisonner des gambas, des noix de St Jacques, des encornets, un rôti de lotte, des suprêmes de volaille.
Saupoudrer les aliments pendant la grillade.*

Mixer toutes les épices dans un robot multifonctions.
Mélanger avec le sel. Conserver dans une boîte hermétique.

Doux agrumes



*Pour assaisonner des noix de St Jacques, des filets de poisson blanc, des blancs de volaille.
Frotter les aliments à cuire avec un peu de mélange et les poser sur la grillade.*

- 200 g de fleur de sel
- 1 c. à soupe de zeste de citron jaune râpé
- 2 c. à soupe de baies rose
- 1 c. à café de cardamome concassée
- 1 c. à soupe de zeste d'orange râpé

Mélanger tous les ingrédients dans un récipient.
Conserver dans une boîte hermétique.

Ecume de mer

- 200 g de fleur de sel
- 1 c. à soupe d'algues séchées
- 1 c. à café de baies de genièvre
- ½ c. à café de poivre vert concassé
- 1 c. à café de fenouil sec concassé



Pour assaisonner des petits poissons grillés, des coquillages, de la volaille, des légumes.


Mélanger tous les ingrédients dans un récipient.
Conserver dans une boîte hermétique.



Arôme d'épices

200 g de fleur de sel
1 c. à café de gingembre en poudre
½ c. à café de macis en poudre
½ c. à café de cannelle en poudre
1 étoile de badiane écrasée
3 clous de girofle écrasés


Mélanger tous les ingrédients dans un récipient.
Conserver dans une boîte hermétique.

 Pour assaisonner des magrets de canard, des mignons de porc ou de veau. Frotter les morceaux avant de les poser sur le barbecue.
Mélanger 1 c. à soupe d'épices, 10 cl d'huile d'olive, 2 c. à soupe de miel et badigeonner pendant la grillade.

Bouquet des garrigues

200 g de fleur de sel
1 c. à soupe de thym séché
1 c. à soupe de fenouil séché
1 c. à soupe de serpolet séché
½ c. à café de poivre concassé
½ c. à café d'ail en poudre


Mélanger tous les ingrédients dans un récipient.
Conserver dans une boîte hermétique.

 Pour assaisonner des légumes entiers à griller, des sardines, des pavés de saumon, une cuisse de dinde.

Senteur polynésienne

200 g de fleur de sel
1 c. à soupe de coco en poudre
1 gousse de vanille séchée
½ c. à café de zeste de citron vert râpé

Mélanger tous les ingrédients dans un récipient.
Conserver dans une boîte hermétique.

 Pour assaisonner des coquillages, des filets de poisson ou de la viande blanche.
Frotter les aliments à cuire avec un peu de mélange et les poser sur la grillade.




Teriyaki

6 pers. | Marinade: 1 h au réfrigérateur

- 6 c. à soupe de sauce soja japonaise
- 6 c. à soupe de mirin (condiment japonais)
- 6 c. à soupe de saké
- 3 c. à soupe de miel liquide

Porter à ébullition tous les ingrédients puis laisser refroidir.

 Pour la viande rouge et blanche.
Badigeonner les aliments avant de les griller puis pendant la cuisson.




Massala

6 pers. | Marinade: 3 à 6 h au réfrigérateur

- 2 c. à soupe d'ail haché
- ½ c. à café de poivre long moulu
- 1 c. à café de curcuma en poudre
- 1 c. à café de cumin en poudre
- 1 c. à café de gingembre frais râpé
- 1 c. à café de fleur de sel de Camargue
- 1 c. à soupe de coriandre fraîche hachée
- 1 c. à soupe d'oignon moulu déshydraté
- 10 cl d'huile de tournesol
- 5 cl de jus de citron vert

Mélanger les épices, les condiments et le sel. Ajouter l'huile, la sauce soja et le jus de citron.

 Pour mariner des morceaux de volailles ou de porc, des crustacés, des filets de poisson, des légumes en rondelles.




Vermouth et épices

6 pers. | Marinade: 3 h au réfrigérateur

- ½ c. à café de badiane moulue
- ½ c. à café de carvi moulu
- 1 c. à café de fleur de sel de Guérande écrasé
- 4 c. à café d'aneth haché
- 10 cl d'huile d'olive
- 5 cl de vermouth

Mélanger toutes les épices et le sel. Ajouter l'huile et le vermouth.

 Pour mariner des poissons entiers ou en filets, des crustacés, des coquillages, ou des morceaux de porc.



Sauce exotique

6 pers. | Marinade: 3 à 6 h au réfrigérateur

- ½ c. à café de cardamome verte
- ½ c. à café de curcuma en poudre
- 2 clous de girofle
- 1 gousse d'ail écrasé
- 1 c. à soupe d'oignon haché
- 1 c. à soupe de gingembre râpé frais
- 1 c. à soupe de coriandre fraîche hachée
- 5 cl de jus de fruits de la passion frais
- 5 cl de jus d'ananas frais
- 5 cl d'huile de tournesol

Griller la cardamome et les clous de girofle. Les écraser pour obtenir une poudre. Ajouter le curcuma. Mixer le reste des ingrédients et ajouter les épices en poudre.

 Pour badigeonner des crustacés, un poisson ou de la volaille avant de les griller.



Vodka et miel

6 pers. | Marinade: 3 à 6 h au réfrigérateur

- | | |
|----------------------------------|---|
| 1 oignon mixé en purée | 1 c. à soupe de vinaigre blanc |
| 1 c. à soupe de purée de raifort | 1 c. à café de baies de genièvre écrasées |
| 5 cl de vodka | 1 c. à soupe de sauge hachée |
| 10 cl d'huile de tournesol | |
| 2 c. à soupe de miel liquide | |

Mélanger les épices et les condiments. ajouter la vodka, le vinaigre, le miel et l'huile.

 Pour mariner des filets de poisson d'eau douce, du saumon, de la viande blanche, des légumes.



Jus d'orange et cacahuètes

6 pers. | Marinade: 1 à 4 h au réfrigérateur

- | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 15 cl de sauce Hoisin | 3 c. à soupe d'huile de pistache |
| 3 oignons nouveaux | 3 c. à soupe d'huile végétale |
| 3 gousses d'ail hachées | 1/2 c. à café de Tabasco rouge |
| 5 cl de vinaigre de Xérès | 1 c. à soupe de gingembre en poudre |
| 5 cl de jus d'orange | |
| 2 c. à soupe de beurre de cacahuète | |

Dorer les oignons et l'ail dans l'huile végétale. Déglacer avec le vinaigre et le jus d'oranges, laisser réduire. Ajouter la sauce Hoisin et verser l'huile de pistache, le Tabasco, le gingembre. Lier au beurre de cacahuète.

 Pour mariner de la viande et des filets de poisson blanc.



Sweet Coffee

6 pers. | Marinade: 24 h au réfrigérateur

- | | |
|-----------------------------------|--|
| 10 cl de café filtre | 1 c. à café de piments doux en poudre |
| 5 cl d'alcool de café | 3 c. soupe de Ketchup |
| 2 échalotes | 2 c. à soupe de sauce sweet chili |
| 3 c. à soupe d'huile végétale | 2 c. à soupe de sauce soja type "Tamari" |
| 2 gousses d'ail hachées | 1 c. à soupe de gingembre en poudre |
| 1 c. à soupe de sucre roux | |
| 4 c. à soupe de vinaigre de cidre | |

Faire suer les échalotes et l'ail dans l'huile. Verser et caraméliser le sucre roux, déglacer au vinaigre. Ajouter le mélange de café et d'alcool. Porter à ébullition puis incorporer les autres ingrédients. Mélanger et laisser refroidir.

 Pour mariner des ribs de porc, des côtes d'agneau, des abats.




Saké et sésame

6 pers. | Marinade: 4 à 5 h au réfrigérateur

- | |
|--------------------------------------|
| 3 c. à soupe de sauce soja japonaise |
| 2 c. à soupe de vinaigre de riz |
| 5 c. à soupe de saké |
| 4 c. à soupe d'huile de sésame |
| 1 c. à soupe de sucre |
| 1 gousse d'ail écrasée |
| 1 c. à café de gingembre frais râpé |

Mélanger la sauce soja et le vinaigre, ajouter le sucre, le saké, l'ail et le gingembre. Mixer en incorporant l'huile.


 Pour mariner des crustacés, des morceaux de poisson à chair ferme, des blancs de volaille des mignons de porc et de la viande rouge.

Au vin rouge

6 pers. | Marinade: 12 h au réfrigérateur

- | | |
|-------------------------------------|---------------------------------|
| 1/2 litre de vin rouge | 2 c. à café de sauge hachée |
| 1 carotte en rondelles | 2 c. à soupe de vin de Porto |
| 1 c. à café de fleurs de thym frais | 6 c. à soupe d'huile d'olive |
| 2 feuilles de laurier | 2 clous de girofle |
| 1 branche de romarin | 5 baies de genièvre |
| 1 branche de sarriette | 1 c. à café de poivre en grains |
| 1 oignon émincé | |
| 1 c. à café d'ail haché | |

Faire réduire le vin rouge de moitié et ajouter à chaud tous les ingrédients. Laisser refroidir avant d'utiliser.

 Pour les filets de poisson, les queues de crevettes, la viande rouge et le gibier.




Basilic et parmesan

6 pers. | Marinade: 30 min au réfrigérateur

- 15 cl d'huile d'olive
- 1 botte de basilic effeuillé
- 80 g de pignons de pin
- 80 g de parmesan râpé
- 1 c. à café d'ail haché
- 5 cl de jus de citron vert

Mixer l'huile d'olive, l'ail, les pignons et le basilic. Ajouter en mélangeant délicatement le parmesan et le jus de citron vert.

 Pour la viande blanche et le poisson en filets. Badigeonner les aliments avant de les griller et pendant la cuisson.



Menthe et tomate confite

6 pers. | Marinade: 3 à 6 h au réfrigérateur

- 1 c. à café de cumin en poudre
- 1 c. à café de gingembre frais râpé
- 1 c. à café de cannelle en poudre
- 1 c. à soupe de coriandre en poudre
- 1 c. à café de menthe séchée
- 1 c. à café d'origan séché
- 1 oignon haché
- 3 c. à soupe de tomates séchées hachées
- 5 cl de jus de tomate
- 15 cl d'huile d'arachide
- 2 jus de citron vert
- 1 c. à café de sel fin

Mélanger tous les ingrédients ensemble.

 Pour mariner l'agneau en morceaux ou la volaille.




Force 7

6 pers. | Marinade: 5 min avant la cuisson

- 1 c. à café de fleur de sel
- 1 c. à soupe de grains de poivre de Sichuan
- 1 c. à soupe de sucre cassonade
- 1/2 c. à café de piment oiseau
- 1 oignon haché
- 1 c. à café de paprika
- 15 cl d'huile de tournesol

Concasser les épices et mélanger tous les ingrédients ensemble.

 Pour assaisonner pendant la grillade des poissons blancs, des crustacés, de la viande rouge, des morceaux de porc et de volaille.



Il est tout à fait possible de faire cuire différents pains sur le barbecue. En utilisant la plaque plancha, les grilles de cuisson ou une pierre spéciale pizza.

Muffins

12 pièces | Préparation: 25 min | Repos: 3 h | Mode de cuisson: plancha/directe | T° de cuisson: 200° | Difficulté **



500 g de farine semi-complète
35 cl de lait tiède
2 sachets de levure de boulanger déshydratée
6 cl d'huile d'olive
10 g de sel fin
100 g de semoule de blé extra fine
Un cercle inox de 6 cm de diamètre

 Pour contrôler la cuisson des muffins, baissez le feu sous la plancha 2 minutes après l'avoir déposé.

1. Lier la levure avec le lait et verser sur la farine, le sel et l'huile d'olive.
2. Pétrir pour obtenir une pâte homogène et élastique.
3. Former une boule de pâte et la déposer dans un saladier.
4. Laisser gonfler la pâte 2 heures, recouvert d'une feuille de papier film.
5. Etaler la pâte sur 2 cm d'épaisseur et tailler les muffins à l'aide du cercle inox.
6. Les rouler dans la semoule et les façonner.
7. Les poser sur un plateau et recouvrir d'une feuille de papier film.
8. Laisser pousser 1 heure de plus.
9. Préchauffer le barbecue pour une cuisson directe.
10. Posez la plancha sur les grilles du barbecue et ranger dessus les muffins légèrement espacés.
11. Fermer le couvercle et cuire environ 10 minutes de chaque côté.


Préparez votre pain la veille et conservez-les dans une boîte hermétique. Vous pouvez même les congeler.

Burgers

12 pièces | Préparation: 25 min | Repos: 2 h | Mode de cuisson: plancha/directe | T° de cuisson: 200° | Difficulté **



500 g de farine
30 g de beurre
1 œuf
40 cl d'eau tiède
55 cl de lait tiède
15 g de sel fin
10 g de sucre en poudre
2 sachets de levure de boulanger déshydratée
100 g de sésame

 Avant de cuire les petits pains: Fouettez 1 jaune d'oeuf avec 10 cl d'eau, badigeonnez les burgers avec le mélange et saupoudrez de sésame. Ils auront une belle couleur dorée.

1. Dissoudre la levure dans l'eau et le lait.
2. Mélanger la farine, le beurre, l'œuf, le sel et le sucre. Verser l'eau, le lait et la levure.
3. Pétrir pour obtenir une pâte homogène et élastique.
4. Former une boule et la déposer dans un saladier.
5. Recouvrir d'une feuille de papier film et laisser gonfler 2 heures.
6. Diviser la pâte en 12 portions égales puis former des boules.
7. Les poser sur un plateau et recouvrir d'une feuille de papier film.
8. Laisser pousser 1 heure de plus.
9. Préchauffer le barbecue pour une cuisson directe.
10. Posez la plancha sur les grilles du barbecue et ranger dessus les burgers légèrement espacés.
11. Baisser le feu sous la plancha 2 minutes après avoir l'avoir déposé.
12. Fermer le couvercle et cuire environ 10 minutes.

Tortillas

6 pers. | Préparation: 25 min | Repos: 2 h | Mode de cuisson: plancha/indirecte | T° de cuisson: 200° | Difficulté **



400 g de farine
100 g de farine de maïs
4 c. soupe de margarine végétale
25 cl d'eau tiède
1 c. à café de sel fin

 Enveloppez les tortillas au fur et à mesure dans une feuille d'aluminium pour les garder moelleuses et chaudes.

1. Mélanger les farines, la margarine et le sel.
2. Pétrir en ajoutant l'eau tiède au fur et à mesure pour obtenir une pâte homogène et élastique.
La quantité d'eau change suivant les types de farines.
3. Former une boule et la déposer dans un saladier.
4. Recouvrir d'une feuille de papier film et laisser reposer 2 heures.
5. Placer la plaque plancha au centre des grilles et préchauffer le barbecue.
6. Diviser la pâte en 12 portions égales puis former des boules et les étaler en disques d'une vingtaine de centimètres de diamètre.
7. Déposer les tortillas deux par deux sur la plancha.
8. Fermer le couvercle et cuire environ 20 secondes de chaque côté.

Pitas

6 pers. | Préparation: 25 min | Repos: 2 h | Mode de cuisson: plancha/indirecte | T° de cuisson: 200° | Difficulté **



500 g de farine
2 paquets de levure de boulanger déshydratée
5 cl d'huile d'olive
30 cl d'eau tiède
1 c. à café de sel fin
1 c. à café de sucre roux

 Enveloppez les pitas au fur et à mesure dans une feuille d'aluminium pour les garder moelleuses et chaudes.

1. Mélanger la farine et le sucre, le sel.
2. Faire dissoudre la levure dans l'eau tiède.
3. Pétrir en ajoutant l'eau et l'huile d'olive pour obtenir une pâte homogène.
La quantité d'eau change suivant les types de farines.
4. Former une boule et la déposer dans un saladier.
5. Recouvrir d'une feuille de papier film et laisser reposer 2 heures.
6. Placer la plaque plancha au centre des grilles et préchauffer le barbecue.
7. Diviser la pâte en 12 portions égales.
8. Former des boules et étaler des disques d'une quinzaine de centimètres de diamètre sur un centime d'épaisseur.
9. Eteindre les feux sous la plancha, attendre 5 min avant de déposer les cercles de pâte deux par deux.
10. Fermer le couvercle et cuire environ 30 secondes de chaque côté.

Pizza/La pâte

6 pers. Préparation: 20 min Repos: 2 h Mode de cuisson: plancha/indirecte T° de cuisson: 200° Difficulté **



300 g de farine (type 55)
4 c. à soupe d'huile d'olive
20 cl d'eau tiède
1 paquet de levure de boulanger déshydratée
1 c. à café de sel fin



Vous pouvez cuire les pizzas sur les grilles du barbecue mais toujours en cuisson indirecte.

1. Mélanger la levure avec 5 cl d'eau tiède et laisser reposer environ 20 minutes.
2. Verser la farine dans un saladier et former un puits.
3. Ajouter les 15 cl d'eau restante, ainsi que l'huile d'olive, le sel et le levain.
4. Pétrir la pâte le plus longtemps et le plus énergiquement possible avec la paume de la main, afin d'obtenir une pâte souple et élastique, finir le pétrissage sur la table.
5. Déposer dans un saladier et couvrir la pâte d'une feuille de papier film.
6. Laisser gonfler dans un endroit tiède pendant 2 heures.
7. Former des boules selon le nombre de pizzas que vous allez préparer.
8. Etaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
9. Fariner régulièrement la pâte pendant la préparation.
10. Garnir selon votre envie ou suivre les recettes du livre.
11. Placer la plaque plancha au centre des grilles et préchauffer le barbecue.
12. Eteindre les feux sous la plancha et déposer la pizza.
13. Fermer le couvercle et cuire environ 5 minutes.

Tradition

6 pers. Préparation: 25 min Repos: 3 h Mode de cuisson: plancha/indirecte T° de cuisson: 230°-180° Difficulté ***



400 g de farine (type 55)
100 g de farine de seigle
30 cl d'eau tiède
2 paquets de levure de boulanger déshydratée
1 c. à café de sel fin



Vaporisez de l'eau sur les pains avant de fermer le couvercle. L'humidité en début de cuisson donne une belle couleur dorée.

1. Mélanger la levure avec 10 cl d'eau tiède et laisser reposer environ 20 minutes.
2. Verser les farines dans un saladier et former un puits.
3. Ajouter les 20 cl d'eau restante, le sel et le levain.
4. Pétrir la pâte le plus longtemps et le plus énergiquement possible avec la paume de la main, afin d'obtenir une pâte souple et élastique. Finir le pétrissage sur la table.
5. Déposer dans un saladier et couvrir la pâte d'une feuille de papier film.
6. Laisser pousser dans un endroit tiède pendant 2 heures.
7. Former des boules selon le nombre de pains que vous allez préparer.
8. Les poser sur un plateau et recouvrir d'une feuille de papier film.
9. Laisser gonfler 1 heure de plus.
10. Placer la plaque plancha au centre des grilles et préchauffer le barbecue à 230°.
11. Eteindre les feux sous la plancha 5 minutes avant de commencer la cuisson.
Réduire les feux au minimum sur les côtés. Déposer les pains.
12. Fermer le couvercle et cuire environ 20 minutes à 180°.

Lamb burger/sauce menthe

6 pers. Préparation: 35 min Mode de cuisson: plancha/indirecte T° de cuisson: 180° Difficulté **

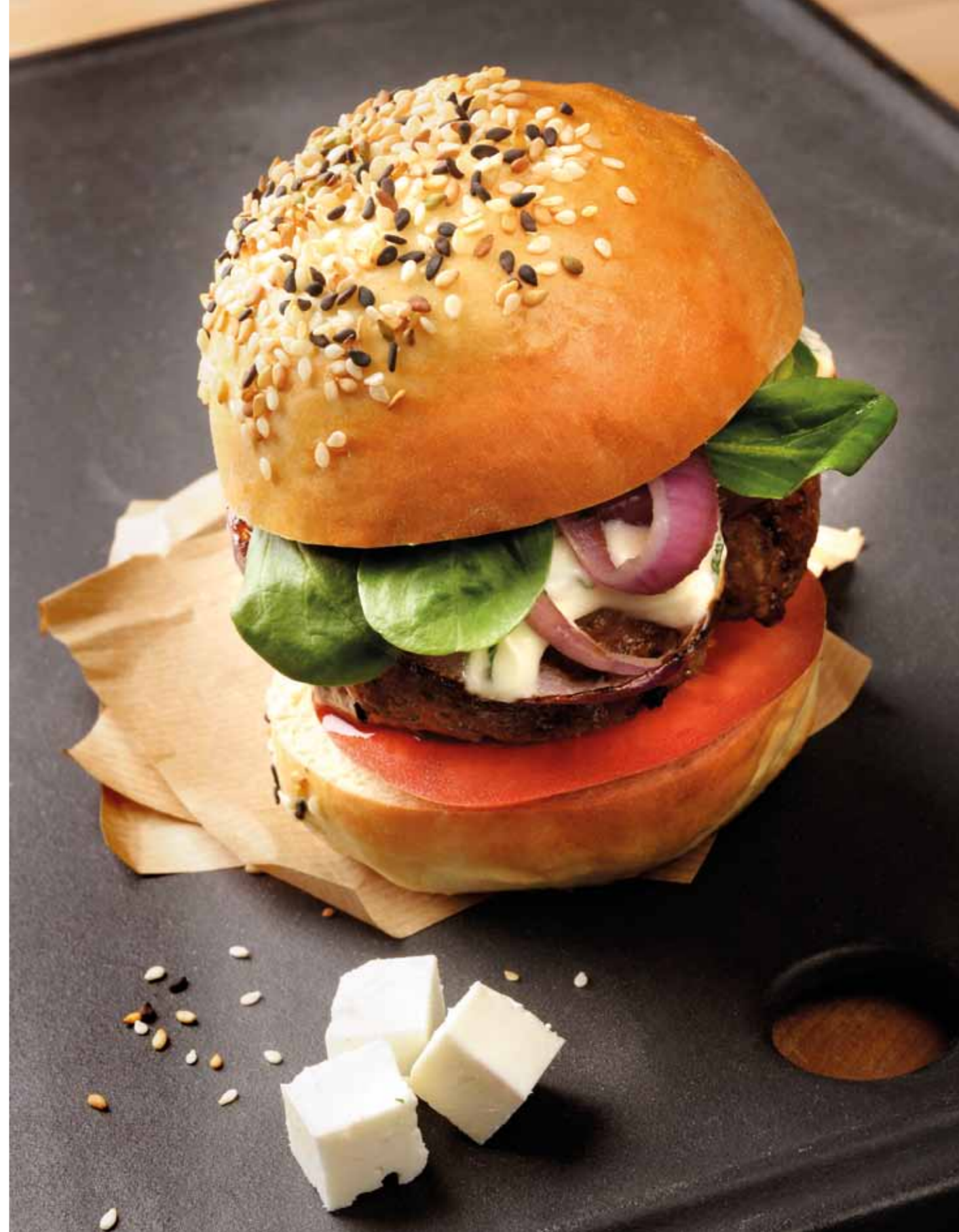


1,2 kg d'agneau haché
 6 pains burger (recette page 23)
 2 c. à café d'ail en poudre
 2 c. à soupe d'oignon sec
 1 c. à soupe de miel
 2 c. à café de cumin en poudre
 4 c. à soupe de menthe fraîche hachée
 6 c. à soupe de fromage blanc
 2 cl d'huile d'olive
 2 grosses tomates
 2 oignons rouges
 80 g de petits dés de feta
 1 bouquet de mâche lavée
 Sel et poivre



*Posez les dés de feta sur les steaks 1 minute avant la fin de la cuisson.
 Le fromage sera chaud et légèrement fondant.*

1. Préparer les pains burger selon la recette page 23.
2. Mélanger la chair d'agneau avec le cumin, l'oignon sec, la poudre d'ail, le miel et 2 cuillerées de menthe fraîche. Assaisonner de sel et de poivre.
3. Modeler 6 steaks du même diamètre que les pains burger. Réserver au réfrigérateur.
4. Mélanger dans un bol le fromage blanc, l'huile d'olive et le reste de menthe fraîche.
5. Assaisonner et réserver.
6. Couper en rondelles les tomates et les oignons.
7. Placer la plaque plancha au centre des grilles et préchauffer le barbecue.
8. Cuire les steaks sur le barbecue 6 minutes de chaque côté.
9. Chauffer les demi-pains pendant la cuisson en les posant sur la grille de maintien au chaud.
10. Caraméliser les oignons sur la plancha.
11. Entre les deux tranches de pain chaud et doré, déposer des rondelles de tomate, le steak d'agneau, un peu de sauce blanche, de l'oignon caramélisé, un peu de mâche et quelques dés de feta.



Bacon burger/caramel tomate et radis noir

6 pers. | Préparation: 35 min | Marinade: 30min | Mode de cuisson: plancha/directe | T° de cuisson: 200° | Difficulté **



1,2 kg de viande de bœuf haché	5 cl de vinaigre balsamique blanc
1 c. à café de fleur de thym	3 c. à soupe de sucre roux
6 pains muffin (recette page 22)	2 cl de whisky
6 c. à soupe d'oignon haché	1 c. à soupe
3 c. à soupe de graines pour salade	de concentré de tomate
6 tranches de fromage	3 c. à soupe de sauce anglaise
type cheddar	Sel et poivre
12 tranches de poitrine fumée	
1 radis noir râpé	



*Posez la tranche de fromage sur les steaks 1 minute avant la fin de la cuisson.
Le fromage sera fondant et chaud.*

1. Préparer les pains muffins selon la recette page 22.
2. Faire chauffer le vinaigre et une cuillère à soupe de sucre.
3. Mettre le radis noir râpé à mariner 30 minutes dans le mélange.
4. Egoutter et conserver la marinade. Faire un caramel blond avec le reste de sucre.
5. Déglacer avec la marinade et réduire de moitié.
6. Ajouter le whisky, le concentré de tomate et la sauce anglaise.
7. Cuire environ 10 minutes à feu doux pour obtenir une sauce onctueuse.
8. Mélanger le thym avec la viande de bœuf.
9. Modeler 6 steaks du même diamètre que les pains muffin. Réserver.
10. Placer la plaque plancha sur le barbecue et préchauffer pour une cuisson directe.
11. Dorer les tranches de poitrine et les oignons sur la plancha. Débarrasser.
12. Cuire les steaks sur la grille 4 minutes de chaque côté. Assaisonner.
13. Chauffer les demi-pains en les posant sur la plancha.
14. Entre les deux tranches de pain chaud et doré, déposer les oignons, un peu de graines pour salade, le steak, une tranche de cheddar, le bacon, un peu de radis mariné puis arroser de sauce.



Fajitas/poulet paprika et guacamole

6 pers. | Préparation: 40 min | Mode de cuisson: barbecue/directe | T° de cuisson: 200° | Difficulté *



6 blancs de volaille sans peau
Sel et poivre
3 c. à soupe de paprika
6 c. à soupe de crème fraîche épaisse
2 salades type sucrine lavées et ciselées
6 tortillas de blé (recette page 24)
Guacamole
3 tomates épépinées et coupées en dés
2 avocats
3 c. à soupe de coriandre fraîche
2 c. à café de Tabasco
2 c. à café de jus de citron vert



Pour la présentation, roulez les tortillas dans une feuille de papier sulfurisé.

1. Préparer les tortillas selon la recette page 24.
2. Mixer la chair des avocats avec le jus de citron et le Tabasco.
3. Assaisonner à votre goût.
4. Ajouter la coriandre grossièrement hachée et les dés des tomates. Réserver.
5. Escaloper les blancs de poulet pour les ouvrir en portefeuille.
6. Recouvrir d'une feuille de papier film et aplatir avec le cul d'une casserole.
7. Les graisser, les saupoudrer de paprika et assaisonner. Réserver au frais.
8. Préchauffer le barbecue pour une cuisson directe à 200°C.
9. Cuire le poulet 5 minutes de chaque côté.
10. Faire chauffer sur le barbecue les tortillas enveloppées dans une feuille d'aluminium.
11. Garnies les tortillas de sucrine, de poulet émincé, d'une cuillerée de crème épaisse et de guacamole.
12. Les taillées en biseau.

Pitas/croquettes et crudités

6 pers. | Préparation: 45 min | Repos: 24h | Mode de cuisson: plancha/directe | T° de cuisson: 210° | Difficulté **



6 pains pita (recette page 25)
300 g de pois chiches secs
6 gousses d'ail
½ botte de persil plat effeuillé
1 botte de coriandre fraîche effeuillée
1 oignon émincé
1 c. à café de bicarbonate de soude
1 c. à café de coriandre en poudre
1 c. à café de cumin en poudre
1 citron jaune
150 g de chou rouge ciselé
2 carottes râpées en gros filaments
½ concombre épépiné et émincé
2 yaourts de brebis
10 feuilles de menthe ciselée
Sel et poivre du moulin



Pour remplir les pitas, faire une incision avec un couteau sur le côté du pain et écartez légèrement. Chauffez avant de garnir.

1. Faire tremper les pois chiches dans l'eau froide pendant 24 heures.
2. Préparer les pitas selon la recette page 25.
3. Egoutter et sécher les pois chiches.
Mixer avec 5 gousses d'ail, le persil, la moitié de la coriandre et l'oignon.
4. Ajouter le bicarbonate, la coriandre, le cumin en poudre et le zeste râpé du citron.
5. Assaisonner et réserver au frais.
6. Installer la plaque plancha sur les grilles et préchauffer le barbecue pour une cuisson directe.
7. Graisser la plancha et régler les feux au "minimum".
8. Poser des petites boules de pâte formées à la cuillère. Dorer environ 1 minute de chaque côté.
9. Mélanger les légumes crus avec les yaourts, une gousse d'ail en purée, la menthe, le reste de la coriandre fraîche hachée et le jus du citron. Assaisonner.
10. Réchauffer les pitas sur le barbecue. Les garnir de croquettes et de légumes sauce blanche.

Pizza grillée/tomates confites et ricotta

6 pers. | Préparation: 30 min | Mode de cuisson: barbecue/directe et indirecte | T° de cuisson: 180° | Difficulté **



300 g de pâte à pizza (recette page 26)
 300 g de pétales de tomates confites
 100 g d'olives noires dénoyautées
 100 g de pignons de pin grillés
 3 aubergines coupées en rondelles
 6 c. à soupe de ricotta
 1 botte d'origan frais
 10 cl d'huile d'olive
 3 gousses d'ail
 Sel et poivre



Assaisonnez des feuilles de roquette et servez sur la pizza en bouquet.

1. Préparer la pâte à pizza selon la recette page 26.
2. Préchauffer le barbecue pour une cuisson directe.
3. Mixer l'huile d'olive et l'ail. Badigeonner les rondelles d'aubergines avec le mélange.
4. Les cuire au barbecue de chaque côté. Assaisonner et réserver.
5. Hacher les tomates confites et les olives. Ajouter les pignons de pin. Réserver.
6. Etaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie pour former 6 disques.
7. Laisser reposer 30 minutes entre deux feuilles de papier sulfurisé.
8. Badigeonner les disques d'huile et les poser sur la grille du barbecue en cuisson indirecte.
9. Cuire en quadrillant la pâte de chaque côté.
10. Garnir une face de tomates confites et d'olives.
11. Ajouter des morceaux d'aubergines, de la ricotta et saupoudrer de feuilles d'origan frais.
12. Cuire 1 minute en cuisson indirecte, les feux au minimum et couvercle fermé.



Poulet fermier/ananas et pâte de citron

6 pers. | Préparation: 25 min | Marinade: 2 h | Mode de cuisson: barbecue/directe | T° de cuisson: 200° | Difficulté *



6 blancs de poulet fermier
2 ananas victoria
2 citrons jaunes non traités
4 cl d'eau
5 cl d'huile végétale
½ c. à café de pâte de curry vert
10 cl de lait de coco
2 c. à café de sucre en poudre
1 c. à soupe de basilic thaï haché
Sel et poivre du moulin



Si vous utilisez des brochettes en bois, pensez à les faire tremper ½ heure dans l'eau froide avant de piquer le poulet. Ainsi les brochettes ne brûlent pas pendant la cuisson.

1. Eplucher et couper les ananas pour obtenir des cubes.
2. Tailler les blancs de poulet en morceaux de la même grosseur.
3. Couper les citrons en 4 morceaux. Enlever la pulpe. Réserver.
4. Blanchir les peaux de citron 30 secondes dans une eau bouillante et rafraîchir aussitôt. Refaire l'opération 4 fois de suite.
5. Mixer la peau des citrons avec le jus extrait de la pulpe, le sucre et une demi cuillère à café de sel.
6. Cuire 10 minutes à feu très doux pour obtenir une pâte.
7. Mélanger l'huile, le lait de coco, l'eau, la pâte de curry, la pâte de citron et le basilic thaï.
8. Déposer le poulet 2 heures dans la marinade, réserver au frais.
9. Piquer sur chaque brochette les morceaux de poulet en alternant avec l'ananas.
10. Préchauffer le barbecue pour une cuisson directe.
11. Griller les brochettes 3 minutes de chaque côté. Assaisonner à votre goût.
12. Fermer le couvercle le plus souvent possible et surveiller la température pendant la cuisson.
13. Servir le reste de la marinade chaude avec les brochettes.



Agneau et dattes/au Pébre d'ail

6 pers. | Préparation: 35 min | Marinade: 1h | Mode de cuisson: barbecue/directe | T° de cuisson: 200° | Difficulté *



1,2 kg de filets mignons d'agneau
2 cl de cognac
18 dattes dénoyautées
9 tranches de viande des Grisons
½ botte de sarriette hachée
1 échalote hachée
1 gousse d'ail hachée
15 cl d'huile d'olive
Sel et poivre du moulin
6 branches de romarin sans les feuilles



Vous pouvez remplacer la viande des Grisons par des tranches de poitrine fumée.

1. Couper l'agneau en morceaux.
2. Faire suer l'échalote et l'ail avec une cuillère à soupe d'huile d'olive.
3. Déglacer avec le cognac et ajouter le reste d'huile.
4. Verser la sarriette hachée et laisser infuser.
5. Mettre à mariner les morceaux d'agneau dans l'infusion. Réserver 1 heure au frais.
6. Enrouler les dattes dans une demi-tranche de viande des Grisons.
7. Piquer sur les brochettes de romarin, les morceaux d'agneau égouttés et les dattes.
8. Préchauffer le barbecue pour une cuisson directe.
9. Griller les brochettes 2 minutes sur chaque côté. Assaisonner à votre goût.
10. Fermer le couvercle le plus souvent possible et surveiller la température pendant la cuisson.

Yakitoris poulet/cacahuètes grillées

6 pers. | Préparation: 30 min | Marinade: 1 h | Mode de cuisson: plancha/directe | T° de cuisson: 200° | Difficulté *



4 blancs de poulet
400 g de cacahuètes non salées
100 g de farine
3 œufs
1 zeste de citron râpé
Sel et de poivre de Sichuan
24 brochettes en bois de 12 cm



Si vous utilisez des brochettes en bois, pensez à les faire tremper ½ heure dans l'eau froide avant de piquer le poulet. Ainsi les brochettes ne brûlent pas pendant la cuisson.

1. Couper les blancs de poulet en cubes de 1,5 centimètre de côté.
2. Assaisonner de sel et de poivre de Sichuan.
3. Concasser les cacahuètes dans un bol.
4. Battre les œufs dans un autre bol et ajouter un zeste de citron râpé.
5. Dans un troisième, verser la farine.
6. Piquer 3 cubes de poulet par brochette.
7. Paner les brochettes dans la farine, puis dans les œufs et terminer avec les cacahuètes.
8. Placer la plaque plancha au centre des grilles et préchauffer le barbecue.
9. Graisser la plancha et cuire les brochettes 2 minutes de chaque côté.

Blanc de volaille haché/satay coco

6 pers. | Préparation: 35 min | Marinade: 1 h | Mode de cuisson: barbecue/directe | T° de cuisson: 180° | Difficulté *



600 g de blanc de poulet	1 c. à soupe de sucre cassonade
100 g de noix de coco râpée	80 g de cacahuètes décortiquées
1 oignon	15 cl d'eau
10 cl de sauce soja	30 cl de lait de coco
½ botte de coriandre fraîche	4 cl de vinaigre de riz
1 c. à café de curcuma en poudre	1 c. à café de pâte de curry
1 pointe de piment en poudre	12 brochettes en bois
1/2 citron vert	



Avant de cuire les brochettes de poulet, posez une feuille d'aluminium sur la grille et placez les brochettes de façon que le bois soit sur la feuille et la viande sur la grille, ainsi les brochettes en bois ne brûleront pas sous l'effet de la chaleur.

1. Faire tremper une demi-heure les brochettes dans de l'eau froide.
2. Verser l'eau et le lait de coco dans une casserole.
3. Ajouter les cacahuètes mixées, le vinaigre et la pâte de curry.
4. Remuer et laisser mijoter 5 minutes à feu doux. Garder au chaud.
5. Hacher le poulet et l'oignon à l'aide d'un robot multifonctions.
6. Verser le mélange dans un saladier.
7. Ajouter la sauce soja, la coriandre hachée, le curcuma et le piment.
8. Verser le jus du ½ citron vert et le sucre. Mélanger.
9. A l'aide de vos mains, former des petits boudins avec la farce.
10. Transpercer chaque boudin avec une brochette en bois et paner dans la poudre de coco.
11. Préchauffer le barbecue pour une cuisson directe à feux doux.
12. Placer les brochettes sur les grilles et dorer chaque face 5 à 6 minutes.
13. Fermer le couvercle le plus souvent possible.
14. Emulsionner la sauce avant de servir à l'aide d'un mixeur plongeant.
15. Déguster les brochettes arrosées de sauce.



Côtes de bœuf/Aubrac

6 pers. Préparation: 20 min Marinade: 5 min Mode de cuisson: barbecue/directe T° de cuisson: 200° Difficulté *



2 côtes de bœuf d'Aubrac de 1 kg
2 c. à soupe de fleur de sel
1 c à café de poivre long
2 c. à soupe de cèpes séchés
10 feuilles de sauge hachées
1 c. à soupe de fleur de thym
10 cl d'huile de noisette

Garniture

6 pommes de terre moyennes
3 tranches de poitrine fumée
150 g de tomme fraîche
100 g de noisettes grillées



Achetez de préférence les côtes de bœuf chez votre boucher.

Le bœuf du plateau d'Aubrac est une viande de couleur rouge vif, avec un grain fin et persillé.

1. Préchauffer le barbecue pour une cuisson directe.
2. Envelopper les pommes de terre dans une feuille d'aluminium.
3. Les poser sur la grille du barbecue.
4. Cuire 25 minutes à feu moyen et couvercle fermé. Retourner à mi-cuisson.
5. Mixer les cèpes puis ajouter la fleur de sel, le poivre concassé et les herbes hachées.
6. Verser l'huile de noisette et frotter les côtes de bœuf avec le mélange. Réserver 5 minutes.
7. Griller les tranches de poitrine.
8. Couper un chapeau aux pommes de terre, enlever un peu de chair.
9. Mélanger la chair avec la tomme coupée en dés, la poitrine broyée et les noisettes écrasées.
10. Remplir la coque avec le mélange et recouvrir avec le chapeau.
11. Cuire les côtes de bœuf 5 minutes de chaque côté pour une cuisson bleue,
7 à 8 minutes pour une cuisson saignante ou 10 minutes pour une viande à point.
12. Poser les pommes de terre sur la grille pour faire fondre le fromage, pendant la cuisson des côtes de bœuf.



Côtes de bœuf/Angus

6 pers. | Préparation: 20 min | Marinade: 5 min | Mode de cuisson: barbecue/directe | T° de cuisson: 200° | Difficulté *



2 côtes de bœuf d'Angus de 1,200 kg
 2 c. à soupe de fleur de sel
 ½ c. à café de poivre noir
 4 petits oignons nouveaux ciselés
 3 feuilles de laurier
 1 c. à café de moutarde
 5 cl d'huile végétale
 1 c. à soupe de sauce anglaise
 5 cl de whisky écossais
Garniture
 6 pommes de terre moyennes
 100 g de cheddar
 6 tranches de bacon



Le bœuf Angus est originaire du nord est de l'Écosse. C'est une viande avec un grain délicat et persillée d'une couleur crème. Particulièrement tendre aux saveurs intenses.

1. Préchauffer le barbecue pour une cuisson directe.
2. Envelopper les pommes de terre dans une feuille d'aluminium. Les poser sur la grille du barbecue.
3. Cuire 25 minutes à feu moyen et retourner à mi-cuisson.
4. Mélanger la fleur de sel, le poivre concassé, les oignons, le laurier, la moutarde, l'huile, le whisky et la sauce anglaise.
5. Frotter les côtes de bœuf avec le mélange. Réserver 5 minutes.
6. Griller les tranches de bacon.
7. Enlever la peau des pommes de terre. Ecraser chaque pomme de terre sur une feuille d'aluminium propre et arroser avec le reste de marinade.
8. Parsemer de dès de fromage et de copeaux de bacon. Réserver.
9. Cuire les côtes de bœuf 5 minutes de chaque côté pour une cuisson bleu, 7 à 8 minutes pour une cuisson saignante ou 10 minutes pour une viande à point.
10. Fermer le couvercle le plus souvent possible et surveiller la température.
11. Poser chaque portion de pommes de terre sur la grille pour faire fondre le fromage, pendant la cuisson des côtes de bœuf.

Côtes de veau/orange et sauge

6 pers. | Préparation: 30 min | Marinade: 3 h | Mode de cuisson: barbecue/directe | T° de cuisson: 200° | Difficulté *



3 côtes de veau de 500 g
 10 cl d'huile de noisettes
 1 botte de sauge
 1 échalote
 1 orange
 1 c. à soupe de fleur de sel
 ½ c à café de poivre noir



Faites chauffer un peu d'armagnac dans une petite casserole sur le barbecue. Ajoutez le reste de marinade et 100 g de noisettes concassées. Servez avec les côtes de veau.

1. Mixer les feuilles de sauge avec l'échalote et l'huile de noisette.
2. Ajouter le zeste d'orange râpé et le jus.
3. Faire mariner les côtes de veau 3 heures dans le mélange.
4. Préchauffer le barbecue pour une cuisson directe.
5. Cuire les côtes de veau 7 à 8 minutes pour une cuisson rosée ou 10 minutes pour une viande à point.
6. Fermer le couvercle le plus souvent possible et surveiller la température.
7. Assaisonner les côtes de veau en fin de cuisson.

Côtes d'agneau/miel et lait d'amande

6 pers. | Préparation: 30 min | Marinade: 3 h | Mode de cuisson: barbecue/directe | T° de cuisson: 200° | Difficulté *



18 côtes d'agneau
5 cl de lait d'amande
5 cl d'huile d'olive
2 gousses d'ail
1 c. à café de fleur de thym
2 c. à soupe de miel
1 c. à soupe d'épices "Ras el hanout"
1 c. à soupe de fleur de sel
½ c à café de poivre noir



*Faites chauffer un peu de cognac dans une petite casserole sur le barbecue.
Ajoutez la marinade mixée avec 100 g d'amandes fraîches. Servez avec les côtes de veau.*

1. Mixer le thym, l'ail, le miel, le lait et l'huile d'olive. Ajouter les épices.
2. Faire mariner les côtes d'agneau 2 heures dans le mélange.
3. Préchauffer le barbecue pour une cuisson directe.
4. Cuire les côtes d'agneau 2 minutes de chaque côté pour une cuisson rosée ou 3 minutes pour une viande à point.
5. Fermer le couvercle le plus souvent possible et surveiller la température.
6. Assaisonner les côtes d'agneau pendant la cuisson.



Faux filet/BBQ maison

6 pers. | Préparation: 20 min | Marinade: 5 min | Mode de cuisson: barbecue/directe | T° de cuisson: 180° | Difficulté *



6 pièces de faux filet de 300 g
1 c. à soupe de fleur de sel
1 c. à café de poivre de Jamaïque
5 cl de beurre clarifié

Sauce BBQ

3 c. à soupe d'huile d'arachide
1 oignon émincé
2 gousses d'ail hachées
3 c. à soupe de miel
5 cl de rhum brun
5 cl de sauce Worcestershire
1 jus de citron vert
1 c. à soupe de concentré de tomate
15 cl de coulis de tomate
2 c. à soupe de mélasse
1 c. à café d'arôme naturel de fumée



Délayez la sauce avec un peu d'huile végétale et badigeonnez directement la viande avant la cuisson.

1. Faire suer l'oignon et l'ail avec l'huile d'arachide.
2. Verser le miel et caraméliser. Déglacer avec le rhum.
3. Réduire de moitié et ajouter le reste des ingrédients.
4. Cuire à feu doux pour obtenir une sauce un peu épaisse.
5. Réserver dans un bol de présentation.
6. Préchauffer le barbecue pour une cuisson directe à 180°C .
7. Beurrer légèrement les faux filets. Assaisonner avec le sel et le poivre concassé.
8. Cuire les faux filets environ 3 minutes de chaque côté pour une cuisson bleue, 5 à 6 minutes pour une cuisson saignante ou 10 minutes pour une viande à point.



Volaille caramélisée/mayo nipponne

6 pers. Préparation: 35 min Marinade: 12h Mode de cuisson: plancha/directe T° de cuisson: 200° Difficulté ***



12 hauts de cuisse de poulet fermier
4 gousses d'ail hachées
2 c. à soupe de gingembre râpé
10 cl de vin de prune
5 cl de sauce soja japonaise
4 cl d'huile végétale
100 g de chou rouge
½ chou chinois
1 botte de coriandre fraîche
30 g de sésame noire

Vinaigrette

1 c. à soupe de moutarde
1 jaune d'œuf
1 c. à soupe de mélasse
1 c. à soupe de miel
2 c. à soupe de sauce soja japonaise
2 c. à soupe de vinaigre de riz
10 cl d'huile de sésame
10 cl d'huile végétale
Sel et poivre



Je rajoute dans le chou, pour le côté croustillant, de la pâte à ravioli chinoise émincée finement et frite dans un bain d'huile.

1. La veille, enlever la peau et désosser les hauts de cuisse.
2. Mixer l'ail, le gingembre, le vin de prune, la sauce soja et l'huile.
3. Faire mariner 12 heures les hauts de cuisse dans le mélange et conserver au frais.
4. Le jour J, préparer la vinaigrette.
5. Mélanger l'œuf, la moutarde, la mélasse, le miel, et la sauce soja.
6. Émulsionner comme une mayonnaise en incorporant l'huile de sésame et l'huile végétale.
7. Ajouter le vinaigre de riz. Assaisonner et réserver.
8. Émincer très finement les choux et la coriandre. Ajouter le sésame.
9. Placer la plaque plancha au centre des grilles et préchauffer le barbecue.
10. Egoutter et cuire 10 minutes les hauts de cuisse sur la plancha.
11. Badigeonner régulièrement avec le reste de marinade.
12. Fermer le couvercle le plus souvent possible et surveiller la température.
13. Emincer le poulet caramélisé et servir sur le lit de chou croquant. Sauce à part.

Foie de veau torsadé/mâche et graines

6 pers. Préparation: 40 min Mode de cuisson: plancha/directe T° de cuisson: 180° Difficulté *



480 g de foie de veau
300 g de mâche lavée
2 cl d'huile d'arachide
120 g de mélange de graines pour salade
120 g de poitrine fumée "allumettes"
4 tomates
1 c. à soupe de moutarde
6 c. à soupe de vinaigre de Xérès
3 c. à soupe de persil plat
10 cl d'huile d'olive
Sel poivre



Déglacez le foie de veau pendant la cuisson avec 3 ou 4 cuillères de vinaigre aromatisé.

1. Couper le foie de veau en lanières et lier avec un peu d'huile.
2. Inciser les cotés avec la pointe du couteau.
3. Monder et épépiner les tomates puis couper la chair en petits dés.
4. Préparer une vinaigrette avec la moutarde, l'huile d'olive et le vinaigre de Xérès. Assaisonner.
5. Placer la plaque plancha au centre des grilles et préchauffer le barbecue.
6. Verser les graines et les lardons sur la plancha.
7. Cuire pour obtenir une jolie couleur dorée.
8. Ajouter les lamelles de foie. Dorer rapidement et assaisonner.
9. Déposer la mâche dans des bols individuels et verser cette préparation sur les salades, ajouter les dés de tomates et le persil haché.

Pluma "pata negra"/chimichurri

6 pers. | Préparation: 20 min | Marinade: 1h | Mode de cuisson: plancha/directe | T° de cuisson: 200° | Difficulté **



6 plumas de 200 g environ
15 cl d'huile d'olive
1 poivron rouge
2 tomates mûres
1 oignon rouge ciselé
4 gousses d'ail écrasées
1 c. à soupe de persil frais haché
1 c. à soupe de basilic frais haché
1 c. à soupe d'origan frais haché
1/3 c. à café de piment en flocon
1 c. à soupe de fleur de sel



Le "chimichurri" est une sauce originaire d'Argentine.

Souvent mixée afin d'être servie avec le bœuf grillé.

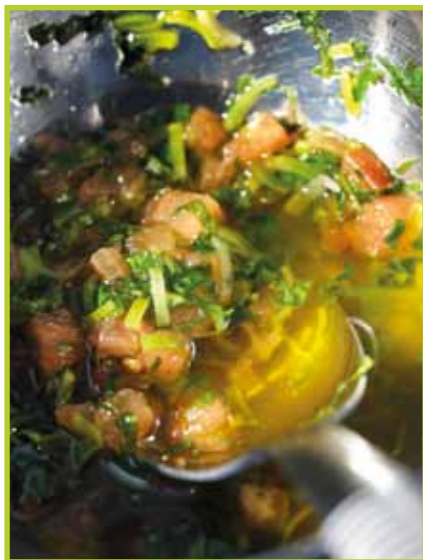
Ici, nous avons gardé les légumes en morceaux pour avoir un croquant en bouche.

1. Epépiner le poivron et le couper en petits dés. Faire de même avec les tomates.
2. Mélanger tous les ingrédients sauf la fleur de sel.
3. Faire mariner les morceaux de porc dans le mélange 1 heure avant la cuisson.
4. Placer la plaque plancha au centre des grilles et préchauffer le barbecue.
5. Saisir de chaque côté environ 3 à 4 minutes les morceaux de pluma égouttés.
6. Verser la marinade et arroser la viande.
7. Cuire 3 à 4 minutes de plus et servir avec les légumes confits.
8. La pluma se mange rosée pour découvrir les qualités gustatives de ce morceau de choix.



Volaille contisée/tomates et sauce vierge

6 pers. | Préparation: 30 min | Mode de cuisson: barbecue/directe | T° de cuisson: 180° | Difficulté **



- 6 suprêmes de volaille
- 4 c. à soupe de tomates confites
- 3 c. à soupe de pignons de pin
- 2 gousses d'ail
- ½ botte de coriandre fraîche
- 3 c. à soupe de parmesan râpé
- 15 cl d'huile d'olive
- Sel et poivre
- Sauce vierge
- 3 tomates
- 4 oignons nouveaux
- ½ botte de coriandre fraîche
- 15 cl d'huile d'olive
- 5 cl de vinaigre balsamique blanc

 *Chauffez légèrement la sauce vierge sur le bord du barbecue pendant la cuisson des suprêmes. Arrosez d'un trait de sauce avant de déguster.*

Sauce vierge:

1. Monder les tomates et enlever la pulpe. Couper la chair des tomates en petit dés.
2. Ciseler les oignons nouveaux.
3. Hacher les feuilles de coriandre.
4. Mélanger le tout avec l'huile et le vinaigre. Rectifier l'assaisonnement.

Volaille contisée:

5. Mixer les tomates confites, les pignons de pin, les gousses d'ail, la coriandre effeuillée et le parmesan. Lier avec l'huile d'olive.
6. Décoller la peau des suprêmes de volaille, puis avec les doigts insérer le pistou de tomate sous la peau.
7. Assaisonner la volaille des deux côtés. Réserver au frais.
8. Préchauffer le barbecue pour une cuisson directe à 180°C en baissant les feux au minimum.
9. Cuire les suprêmes sur la grille côté peau, puis retourner une fois colorés.
10. Finir la cuisson côté chair environ 10 à 12 minutes.



Poitrine de veau/farce paysanne

6 pers. | Préparation: 40 min | Marinade: 5 min | Mode de cuisson: barbecue/indirecte | T° de cuisson: 220° | Difficulté ***



1,2 kg de poitrine de veau préparée
80 g de blanc de volaille
100 g de poitrine fumée
10 champignons de paris émincés
300 g d'épinard frais
1 oignon ciselé
4 gousses d'ail hachées
10 feuilles de sauge hachées

½ botte de basilic ciselé
5 cl de cognac
1 œuf
100 g de parmesan râpé
80 g de pignons de pin
10 cl d'huile d'olive
4 cl de vinaigre balsamique
Sel et poivre



Faites préparer la poitrine par votre boucher, dégraissez-la et ouvrez-la en incisant l'intérieur pour former une poche ou faites-lui ouvrir complètement puis roulez-la avec la farce.

1. Equeuter et laver les épinards. Les cuire rapidement avec un morceau de beurre. Refroidir.
2. Poêler au beurre les champignons de Paris. Réserver.
3. Passer au hachoir le blanc de volaille et la poitrine.
4. Mélanger avec les champignons et les épinards hachés.
5. Ajouter les oignons, l'ail, la sauge, le basilic, les pignons et le cognac. Assaisonner à votre goût.
6. Lier la farce avec l'œuf et le parmesan. Farcir la poitrine avec le mélange.
7. Coudre la poitrine à l'aide d'une aiguille à brider et de la ficelle de boucher.
8. Préchauffer le barbecue pour une cuisson indirecte. Frotter les grilles avec une brosse.
9. Badigeonner la poitrine avec un mélange d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.
10. Assaisonner de chaque côté.
11. Poser la pièce au centre du barbecue.
12. Cuire environ 2 heures à feu doux en retournant la poitrine régulièrement.
13. Fermer le couvercle et surveiller la température pendant la cuisson.

Coquelet en crapaudine/ananas et gingembre

6 pers. | Préparation: 35 min | Marinade: 30 min | Mode de cuisson: barbecue/directe | T° de cuisson: 180° | Difficulté **



6 coquelets
25 cl de jus d'ananas
4 c. à soupe de sucre roux
2 c. à soupe de vinaigre de Xérès
4 c. à soupe de sauce chili douce
2 c. à soupe de gingembre râpé
Sel et poivre du moulin
12 brochettes bois de 15 cm

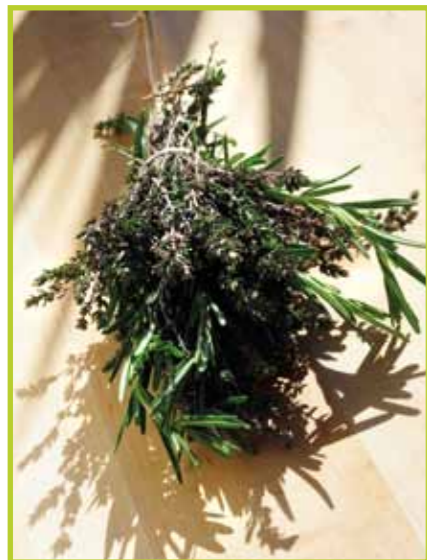


Préparez la marinade la veille de la cuisson, elle sera plus sirupeuse pour le glaçage.

1. Plonger les brochettes 20 minutes dans une eau tiède.
2. Dans une casserole, faire bouillir le jus d'ananas, le sucre et le vinaigre. Réduire de moitié.
3. Ajouter la sauce chili et le gingembre. Assaisonner à votre goût.
4. Passer la marinade au blender pour émulsionner. Réserver.
5. Découper à l'aide de ciseaux les deux côtés de la colonne vertébrale des coquelets.
6. Les ouvrir en deux en écartant les côtés.
7. Piquer chaque coquelet de deux brochettes qui traverseront la volaille en diagonale en passant par l'aile et la cuisse. Ce qui permet de maintenir les coquelets bien à plat pendant la cuisson.
8. Assaisonner les deux côtés des volailles et badigeonner avec la marinade.
9. Laisser mariner 30 minutes.
10. Préchauffer le barbecue pour une cuisson directe à 180°C.
11. Poser le côté intérieur des coquelets sur la grille.
12. Cuire 25 minutes en les faisant pivoter à mi-cuisson pour avoir un quadrillage.
13. Retourner puis les cuire de nouveau de la même façon.
14. Badigeonner si besoin les coquelets pendant la cuisson.

Tout le lapin/sauge et citron

6 pers. | Préparation: 30 min | Mode de cuisson: broche/indirecte et infrarouge | T° de cuisson: 200° | Difficulté **



1 lapin de 2 kg
3 gousses d'ail hachées
2 c. à soupe de sauge hachée
2 c. à soupe de romarin haché
2 citrons
15 cl d'huile d'olive
Sel et poivre

 *Ficelez ensemble un gros bouquet d'herbes séchées composé de thym, de romarin, de sarriette et de marjolaine. Trempez le bouquet dans la marinade et badigeonnez le lapin. Effet saveur garanti.*

1. Mélanger l'huile d'olive avec les herbes hachées, l'ail et le zeste râpé des citrons.
2. Embrocher le lapin et le piquer avec les fourches de chaque côté.
3. Ficeler fortement le lapin sur la broche pour éviter qu'il se détache pendant la cuisson.
4. Assaisonner de poivre et de sel.
5. Préchauffer le barbecue en cuisson indirecte à 200°C et allumer le brûleur infrarouge.
6. Mettre la broche en place et allumer le moteur du tournebroche.
7. Placer une barquette en aluminium sous le lapin pour le jus de cuisson.
8. Cuire environ 45 minutes avec le couvercle fermé.
9. Badigeonner régulièrement le lapin avec la marinade.



Magret lardé en rôti/farce aux pruneaux

6 pers. | Préparation: 40 min | Marinade: 1h | Mode de cuisson: barbecue/directe | T° de cuisson: 210° | Difficulté ***

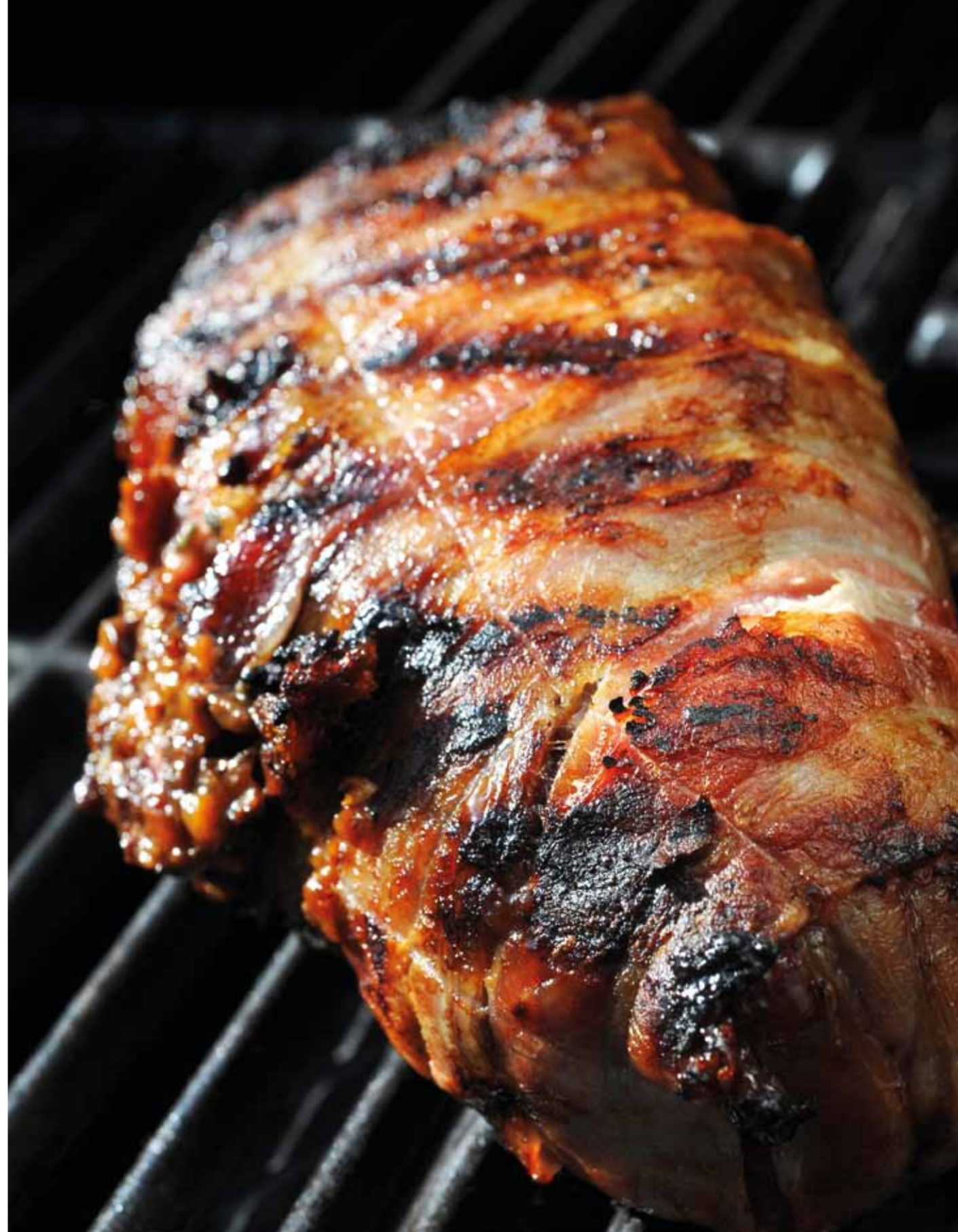


4 magrets de canard de 400 g
20 tranches de poitrine fumée
200 g de pruneaux dénoyautés
10 cl d'armagnac
½ oignon rouge
1 c. à soupe de beurre
1 c à café de fleur de thym
Sel et poivre



*Vous pouvez récupérer les aiguillettes de canard pour les ajouter à la farce.
La farce doit être sèche pour éviter de couler en dehors des rôtis.*

1. Retirer la graisse des magrets de canard sans abimer les chairs.
2. Porter à ébullition l'armagnac. Verser sur les pruneaux. Laisser infuser pendant 1 heure.
3. Dans une casserole, faire suer l'oignon ciselé au beurre puis ajouter les pruneaux découpés en morceaux. Saupoudrer de fleur de thym et ajouter l'armagnac.
4. Cuire pendant 3 minutes à feu doux.
5. Mixer le tout au mini préparateur. Refroidir.
6. Assaisonner les magrets.
7. Les recouvrir de farce puis les coller deux par deux comme un sandwich pour obtenir 2 rôtis.
8. Déposer 10 tranches de poitrine les unes à côté des autres sur le plan de travail.
9. Poser le rôti de canard et l'envelopper avec les tranches de poitrine.
10. Faire de même avec l'autre rôti.
11. Ficeler chaque pièce de façon à maintenir la poitrine sur les magrets.
12. Préchauffer le barbecue pour une cuisson directe.
13. Cuire les rôtis environ 35 minutes à feu doux en cuisson indirecte
14. Fermer le couvercle du barbecue le plus souvent possible.



Gambas agrumes/patates douces

6 pers. | Préparation: 30 min | Marinade: 1 h | Mode de cuisson: plancha/directe | T° de cuisson: 200° | Difficulté *



12 grosses gambas
6 kumquats
1 citron vert
5 cl de sauce soja
10 cl d'huile d'olive
1 c. à café de gingembre râpé
1 branche de basilic thaï
6 graines de poivre vert
Sel fin
1 patate douce
1 feuille d'aluminium
12 fines tiges de fenouil sec



Barbouillez les brochettes et les tranches de patate douce avec la marinade pendant la cuisson. Vous pouvez cuire les gambas sur les grilles du barbecue.

1. Décortiquer les gambas, garder le cartilage de la queue sur le corps. Réserver au frais.
2. Envelopper la patate douce dans la feuille d'aluminium.
3. Préchauffer le barbecue pour une cuisson directe. Frotter les grilles avec une brosse.
4. Poser et cuire la patate douce sur le barbecue environ 20 minutes.
5. Laver les tiges de fenouil.
6. Mixer les kumquats, le poivre et les feuilles de basilic.
7. Ajouter le zeste râpé du citron vert ainsi que le jus, la sauce soja, le gingembre et l'huile d'olive.
8. Piquer les gambas en longueur sur les tiges de fenouil taillées en pointe.
9. Eplucher et couper la patate douce en tranches épaisses.
10. Badigeonner le tout de marinade et réserver au frais 1 heure.
11. Poser les patates douces sur la grille et les gambas sur la plaque plancha.
12. Cuire 2 minutes de chaque côté.
13. Assaisonner pendant la cuisson.

Saumon en vrille/concombre et lard

6 pers. | Préparation: 35 min | Marinade: 1 h | Mode de cuisson: barbecue/directe | T° de cuisson: 200° | Difficulté **



1 kg de filet de saumon sans peau
1 concombre de petit diamètre
12 tranches de poitrine fumée
2 pincées de badiane en poudre
1 c. à café d'ail haché
1 jaune d'œuf
1 c. à café de purée de pommes de terre
1 c. à café de safran
15 cl d'huile d'olive
Sel et poivre
6 brochettes en métal



Servez le reste de sauce avec les brochettes.

1. Couper le filet de saumon, dans sa longueur, en fines lanières.
2. Rouler chaque lanière en forme d'escargot. Réserver au frais.
3. Mélanger le jaune d'œuf, l'ail, la poudre de badiane, le safran et la purée de pommes de terre.
4. Assaisonner et lier avec l'huile d'olive pour obtenir une sauce épaisse.
5. Eplucher le concombre et couper des rondelles de la taille des vrilles de saumon.
6. Les enrouler avec une demi-tranche de poitrine.
7. Piquer sur chaque brochette, deux vrilles de saumon et deux rondelles de concombre au lard.
8. Badigeonner avec la sauce et réserver 1 heure au frais.
9. Préchauffer le barbecue pour une cuisson directe. Frotter les grilles avec une brosse.
10. Poser les brochettes sur la grille et fermer le couvercle du barbecue.
11. Cuire 3 à 4 minutes de chaque côté. Assaisonner pendant la cuisson.

Joues de Lotte/abricots secs

6 pers. | Préparation: 40 min | Marinade: 2 h | Mode de cuisson: barbecue/directe | T° de cuisson: 200° | Difficulté **



24 joues de lotte épluchées
18 gros abricots secs
12 feuilles de laurier
1 c. à café de tapenade
½ citron en saumure
2 oignons rouges épluchés
½ botte de coriandre fraîche
15 cl d'huile d'olive
Sel et poivre
1 sachet de thé à la menthe
25 cl d'eau
6 branches de romarin effeuillées



Un petit goût agréable! Remplacez 5 cl d'huile d'olive par 5 cl d'huile d'argan.

1. Préchauffer le barbecue pour une cuisson directe. Frotter les grilles avec une brosse.
2. Envelopper les oignons dans une feuille d'aluminium et les cuire 15 minutes à feu doux.
3. Chauffer l'eau et infuser le sachet de thé. Plonger les abricots 5 minutes dans la boisson.
4. Mixer l'huile d'olive, le citron, les feuilles de coriandre et la tapenade.
5. Mariner 2 heures les joues de lotte et les abricots dans la préparation.
6. Piquer sur chaque branche de romarin 6 joues de lotte en alternant avec les abricots et des morceaux d'oignons confits.
7. Piquer une feuille de laurier de chaque côté.
8. Poser les brochettes sur la grille et fermer le couvercle du barbecue.
9. Cuire 3 à 4 minutes de chaque côté et assaisonner pendant la cuisson.



Couteaux et algues/beurre basilic et citron

6 pers. | Préparation: 40 min | Mode de cuisson: plancha/directe | T° de cuisson: 200° | Difficulté *



1,5 kg de couteaux
2 échalotes hachées
1 c. à café d'algue déshydratée
1 c. à café de fleur de sel
1 c. à soupe d'ail finement hachée
250 gr de beurre demi sel
Le zeste râpé d'un citron
2 c. à soupe de basilic ciselé
Sel et poivre du moulin
10 cl d'huile d'olive



Ne remuez pas trop les couteaux sur la plancha une fois ouverts, vous éviterez ainsi qu'ils sortent de leur coquilles.

1. Laisser les couteaux une heure dans un grand bain d'eau froide salée pour les faire dégorger.
2. Les laver deux à trois fois.
3. Mélanger la fleur de sel, les algues et les échalotes.
4. Mixer le beurre ramolli avec le zeste râpé de citron, l'ail et le basilic.
5. Verser le beurre dans une poche à pâtisserie à l'embout très fin.
6. Placer la plaque plancha au centre des grilles et préchauffer le barbecue.
7. Mélanger les couteaux et l'huile d'olive. Les saisir sur la plancha.
8. A l'ouverture, saupoudrer avec le mélange sel et algues.
9. Ajouter rapidement un trait de beurre de basilic à l'intérieur.
10. Laissez fondre le beurre et servir aussitôt.



Dos de bonite/cannelle et piments

6 pers. | Préparation: 40 min | Mode de cuisson: plancha/directe | T° de cuisson: 200° | Difficulté **



6 morceaux de dos de bonite de 130 g
4 c. à soupe d'huile d'olive
4 c. à soupe de cannelle en poudre
1 c. à café de piment d'Espelette
Sel poivre
3 citrons verts



Pour avoir la bonne cuisson du dos de bonite, prenez un thermomètre de cuisine et piquer la chair. Elle doit être entre 30 et 35°C.

1. Dans une assiette creuse mélanger, la cannelle et le piment d'Espelette.
2. Assaisonner de sel et de poivre les longes de bonite puis les rouler dans le mélange d'épices.
3. Placer la plaque plancha au centre des grilles et préchauffer le barbecue.
4. Graisser la plancha avec l'huile d'olive et poser les longes.
5. Dorer une minute chaque face. Le poisson doit être bleu et tiède à cœur.
6. Servir coupé en tranches comme des makis accompagnés d'un demi citron vert par personne.

Noix de St Jacques/télines et fenouil

6 pers. | Préparation: 35 min | Marinade: 1 h | Mode de cuisson: plancha/directe | T° de cuisson: 220° | Difficulté **



24 noix de St Jacques
18 mini fenouils
1 oignon rouge
300 g de télines
1 branche de citronnelle fraîche
15 cl d'huile d'olive
1 c. à soupe de gingembre râpé
1 c. à soupe de sel fumé
1/2 c. à café de poivre long écrasé



Vous pouvez préparer de la même façon des petites noix de pétoncles ou des palourdes.

1. Laisser dégorger les télines dans un bain d'eau froide salée.
2. Ciseler la racine de la citronnelle.
3. La mélanger avec le gingembre et 10 cl d'huile d'olive.
4. Mariner 1 heure les noix de St Jacques dans la préparation.
5. Fendre les fenouils et arroser avec un peu d'huile d'olive.
6. Poser la plaque plancha sur les grilles et préchauffer le barbecue.
7. Cuire les fenouils sur la plancha 3 à 4 minutes en les mélangeant souvent.
8. Eplucher et couper l'oignon en tranches très fines.
9. Jeter sur la plancha les noix de St Jacques égouttées et les oignons.
10. Assaisonner avec le sel et le poivre écrasé.
11. Ajouter les télines, verser la marinade et cuire 2 à 3 minutes.

Rôti de cabillaud/soubressade

6 pers. | Préparation: 35 min | Mode de cuisson: barbecue/directe | T° de cuisson: 200° | Difficulté ***



1,2 kg de filet de cabillaud désarêtés avec peau
150 g de soubressade
5 branches de romarin frais
4 gousses d'ail
10 pétales de tomates séchées
Sel et poivre du moulin
Une grande feuille d'aluminium



Enlevez facilement la peau de la soubressade en la passant sous l'eau chaude.

1. Assaisonner de poivre et de sel les filets de poisson.
2. Enlever la peau de la soubressade et mixer la chair.
3. Etaler la soubressade sur la chair d'un filet de cabillaud.
4. Poser l'autre filet par dessus comme un sandwich.
5. Ficeler délicatement les filets entre eux sans trop serrer.
6. Eplucher les gousses d'ail et enlever le germe. Les ciseler dans la longueur.
7. Découper le romarin en bâtonnets.
8. A l'aide de la pointe d'un couteau, piquer plusieurs fois la peau du rôti et planter l'ail, les tomates et le romarin en alternant les condiments.
9. Préchauffer le barbecue à 200°C en cuisson directe.
10. Envelopper le rôti dans une feuille d'aluminium et le poser sur la grille du barbecue.
11. Cuire 15 minutes de chaque côté.
12. Après cuisson, retirer la feuille d'aluminium et les ficelles à l'aide d'une paire de ciseaux.
13. Arroser d'un filet d'huile d'olive extra et déguster chaud.



Ailes de raie/câpres et noisettes

6 pers. | Préparation: 35 min | Mode de cuisson: barbecue/directe | T° de cuisson: 200° | Difficulté ***



6 petites ailes de raie
3 grosses pommes de terre Bintje
250 g de beurre doux ramolli
2 échalotes hachées
1 c. à café de fleur de sel
½ c. à café d'extrait de café
6 c. à soupe de câpres
3 c. à soupe de persil Haché
12 cl de porto blanc
100 g de noisettes grillées
12 brochettes en bois
6 feuilles de bananier de 30 cm de côté
Poivre du moulin



Badigeonnez les feuilles de bananier avec un peu d'huile végétale avant de déposer les pommes de terre. Les feuilles de bananier sont fragiles. Attention au moment du pliage.

Demander à votre poissonnier de prélever les chairs sur le cartilage des ailes de raie.

1. Mélanger le beurre, les échalotes, la fleur de sel, le café et le persil. Assaisonner avec le poivre.
2. Mettre le beurre de café dans une poche à pâtisserie.
3. Faire tremper les feuilles de bananier 15 minutes dans de l'eau tiède.
4. Eplucher et râper finement les pommes de terre. Les rincer à l'eau tiède et les presser.
5. Poser sur la table les feuilles de bananier égouttées.
6. Placer au centre une poignée de pommes de terre râpées et un peu de beurre de café.
7. Arroser d'un trait de porto.
8. Placer par-dessus la chair de la raie, une cuillère de câpres et du beurre de café.
9. Parsemer de noisettes concassées et assaisonner de poivre.
10. Fermer les papillotes avec des pics en bois.
11. Préchauffer le barbecue et positionner les feux au minimum.
12. Poser les papillotes et refermer le couvercle du barbecue.
13. Laisser cuire 15 minutes en les déplaçant de temps en temps et en les retournant à mi-cuisson.



Palourdes et cabillaud/légumes primeurs

6 pers. | Préparation: 40 min | Mode de cuisson: plancha/directe | T° de cuisson: 200° | Difficulté **



24 grosses palourdes
1 kg de filet de cabillaud
12 cl de vin blanc sec
1 citron
6 petits oignons nouveaux
12 petits navets fanes
12 petites carottes fanes
3 cl d'huile d'olive
6 feuilles de papier Carta Fatta
6 branches d'estragon
Sel et poivre du moulin



Le papier film Carta Fatta est spécialement étudié pour la cuisson et résiste aux températures élevées. Vous le trouverez dans les magasins d'art de la table et sur des sites internet. A utiliser uniquement sur la plancha.

1. Dégorger les palourdes dans de l'eau froide salée.
2. Couper 6 morceaux de cabillaud dans le filet.
3. Eplucher les carottes, les navets et les oignons nouveaux. Les fendre en deux.
4. Placer sur la table le papier cuisson taillé en carré de 40 cm de côté.
5. Poser au centre de chaque feuille, 4 palourdes, 1 morceau de cabillaud, 2 légumes de chaque variété fendus, un peu de zeste râpé du citron, un trait de vin blanc et de jus de citron.
6. Arroser d'huile d'olive et poser les branches d'estragon. Assaisonner.
7. Replier les coins de la feuille puis fermer avec des attaches silicone ou de la ficelle.
8. Placer la plaque plancha au centre des grilles et préchauffer le barbecue.
9. Baisser les feux au minimum avant de poser les papillotes. Laisser le couvercle ouvert.
10. Cuire 10 minutes puis servir les papillotes bien gonflées.

Riz et langouste/façon paella

6 pers. | Préparation: 35 min | Mode de cuisson: barbecue/directe | T° de cuisson: 200° | Difficulté ***



3 queues de langouste crues et décongelées
18 sot-l'y-laisse frais de poulet
36 coques fraîches lavées
200 g de riz rond
2 échalotes ciselées
4 c. à soupe d'huile d'olive
6 c. à soupe de petits pois frais
6 fonds d'artichauts décongelés
18 tomates cerises

18 rondelles de chorizo
6 oignons nouveaux émincés
Le zeste râpé de deux citrons
½ c. à café de "Spigol"
1 cube de bouillon Kub Or
Sel et poivre du moulin
6 papillotes type "Qbag"
ou feuilles d'aluminium



Vous pouvez trouver les papillotes type "Qbag" dans les magasins d'art de la table ou sur les sites internet. Pour éviter le contact des aliments avec l'aluminium, posez une feuille de papier sulfurisé à l'intérieur.

1. Préchauffer le barbecue pour une cuisson directe à 200°C.
2. Laver le riz une dizaine de fois à l'eau claire pour enlever l'amidon.
3. Dans une cocotte posée sur le barbecue, faire suer les échalotes dans l'huile d'olive.
4. Ajouter le riz égoutté et cuire 1 à 2 minutes en remuant.
5. Verser 50 cl d'eau et émietter les cubes de bouillon déshydraté.
6. Cuire le riz "al dente". Saupoudrer de Spigol en fin de cuisson.
7. Laisser refroidir le riz dans la cocotte. Le riz doit rester humide.
8. Décortiquer les langoustes et les fendre en deux.
9. Mélanger les artichauts coupés en quatre, avec les petits pois, les tomates, les rondelles de chorizo, les oignons émincés et le zeste râpé des citrons. Assaisonner.
10. Dans chaque papillote, faire un lit de riz, poser une demi queue de langouste, 3 sot-l'y-laisse et 6 coques.
11. Parsemer un peu de mélange de légumes. Fermer hermétiquement les papillotes.
12. Régler les feux du barbecue au minimum et poser les papillotes sur les grilles.
13. Abaisser le couvercle du barbecue et laisser cuire 10 minutes.
14. Déplacer les papillotes de temps en temps pendant la cuisson.

St Jacques en coquille/Euskal Herria

6 pers. | Préparation: 40 min | Mode de cuisson: barbecue/directe | T° de cuisson: 230° | Difficulté **



18 coquilles St Jacques
15 cl d'huile d'olive
5 gousses d'ail épluchées
18 pétales de tomates séchées
3 tranches fines de jambon de Bayonne
3 tranches de pain de campagne
1 c. à soupe de fleurs de thym
Fleur de sel
Poivre du moulin



Pensez à enlever le nerf sur les noix de St Jacques.

La noix de st Jacques se mange à peine cuite, juste dorée à l'extérieur.

1. Ouvrir et prélever les noix de chaque coquille St Jacques.
2. Les rincer à l'eau claire puis les égoutter sur un linge propre. Réserver au frais.
3. Laver et conserver les coquilles creuses.
4. Couper les gousses d'ail en fines pétales et le jambon en fines lanières.
5. Préchauffer le barbecue à 230°C en cuisson directe.
6. Griller les tranches de pain et découper des petits dés.
7. Dans chaque coquille creuse, verser 1 cuillère à café d'huile d'olive.
8. Ajouter 4 à 5 pétales d'ail et 3 ou 4 lanières de jambon.
9. Placer les noix de St Jacques, un peu de thym et une pétale de tomate.
10. Poser les coquilles sur les grilles et dorer les ingrédients.
11. Laisser rissoler les noix 30 secondes de chaque côté.
12. Assaisonner avec la fleur de sel et le poivre du moulin.
13. Parsemer de petits croûtons et servir.



Homard coque/beurre citron vert

6 pers. | Préparation: 30 min | Mode de cuisson: barbecue/directe | T° de cuisson: 200° | Difficulté **



3 homards de 800 g
250 g de beurre salé ramolli
2 citrons verts
1 c. à café de gingembre râpé
½ c. à café de poivre de Sèchuan en poudre



Servez avec du pain de campagne grillé sur lequel vous tartinez le reste de beurre de citron vert.

1. Fendre les homards en deux à l'aide d'un gros couteau et en commençant par la tête.
2. Enlever la poche de sable et garder le corail. Fissurer les pinces avec le dos du couteau.
3. Mixer le beurre, le corail, le poivre, le gingembre et le zeste râpé des citrons verts.
4. Verser dans une poche à pâtisserie.
5. Préchauffer le barbecue à 230°C en cuisson directe.
6. Poser les pinces et les demi-homards sur les grilles côté carapace.
7. Fermer le couvercle pendant 6 minutes pour saisir les chairs.
8. Napper les homards de beurre aromatisé.
9. Cuire doucement 6 minutes de plus, couvercle fermé.
10. Dresser sur un plat.



Surf and Turf/sauce cajun

6 pers. | Préparation: 30 min | Mode de cuisson: barbecue/directe | T° de cuisson: 200° | Difficulté **



6 ½ queues de langouste
6 tournedos de bœuf de 140 g
Sel et poivre du moulin
2 cl d'huile végétale
5 c. à soupe de mayonnaise
1 c. à café d'ail haché
2 c. à café de paprika
1 c. à soupe d'oignon finement haché
1 c. à café d'origan
½ c. à café de poivre de Cayenne
1 c. à soupe de Worcestershire sauce



Servez à part une salade César préparée avec un peu de feuilles de salade romaine, des croûtons à l'ail, des morceaux de parmesan et des œufs mollets. Arrosez d'une sauce huile d'olive, jus de citron et Worcestershire sauce.

1. Préchauffer le barbecue pour une cuisson directe à 200°C.
2. Sur un plat, poser les pièces de bœuf et les demi queues de langoustes.
3. Arroser d'huile végétale et assaisonner.
4. Poser les langoustes et les tournedos sur la grille.
5. Les quadriller de chaque côté.
6. Comptez environ 8 minutes de cuisson pour les langoustes et 12 minutes pour les tournedos.
7. Pendant la cuisson, mélanger le reste des ingrédients avec la mayonnaise.
8. Servir le Surf and Turf chaud, arroser de sauce.

La "morue"/fèves et courgettes

6 pers. | Préparation: 35 min | Marinade: 1 h | Mode de cuisson: plancha/directe | T° de cuisson: 200° | Difficulté **



6 pavés de cabillaud de 180 g
200 g de gros sel de Guérande
80 g de sucre en poudre
3 sachets de sucre vanillé
4 citrons verts
1 c. à café de cannelle
1 c. à café de muscade en poudre
15 cl d'huile d'olive
300 g de fèves écossées
8 mini courgettes lavées
8 carottes fanes grattées
12 pétales de tomates séchées
1 c. à soupe de fleur de thym frais
Sel poivre du moulin



Pour la sauce, mixez la chair d'une petite pomme de terre cuite, avec une cuillère à café de gingembre râpé et un jaune d'œuf. Emulsionnez à l'huile d'olive comme pour une mayonnaise et finissez par un trait de citron vert.

1. Mélanger le gros sel avec les sucres. Ajouter le zeste râpé des citrons et les épices.
2. Poser les pavés de cabillaud dans un plat et les recouvrir avec le mélange.
3. Laisser mariner 1 heure.
4. Fendre les courgettes et les carottes en deux.
5. Mélanger 5 cl d'huile d'olive avec les courgettes, les carottes, le thym et les fèves.
6. Installer la plaque plancha sur les grilles du barbecue. Le préchauffer à 200°C en cuisson directe.
7. Sortir les pavés de cabillaud du plat et les frotter pour enlever la croûte de sel.
8. Essuyer avec un linge humide. Les imbiber avec le reste d'huile d'olive.
9. Poser les pavés sur la plancha côté peau. Laisser cuire sur la peau environ 15 minutes.
10. Pendant ce temps, verser les légumes sur la plancha et griller en remuant régulièrement.
11. Ajouter les tomates confites et cuire les légumes croquants.
12. Assaisonner les légumes et poivrer les pavés.
13. Servir dans une assiette creuse.

Dorades royale/sauce Talla

6 pers. | Préparation: 45 min | Mode de cuisson: barbecue/directe | T° de cuisson: 210° | Difficulté ***

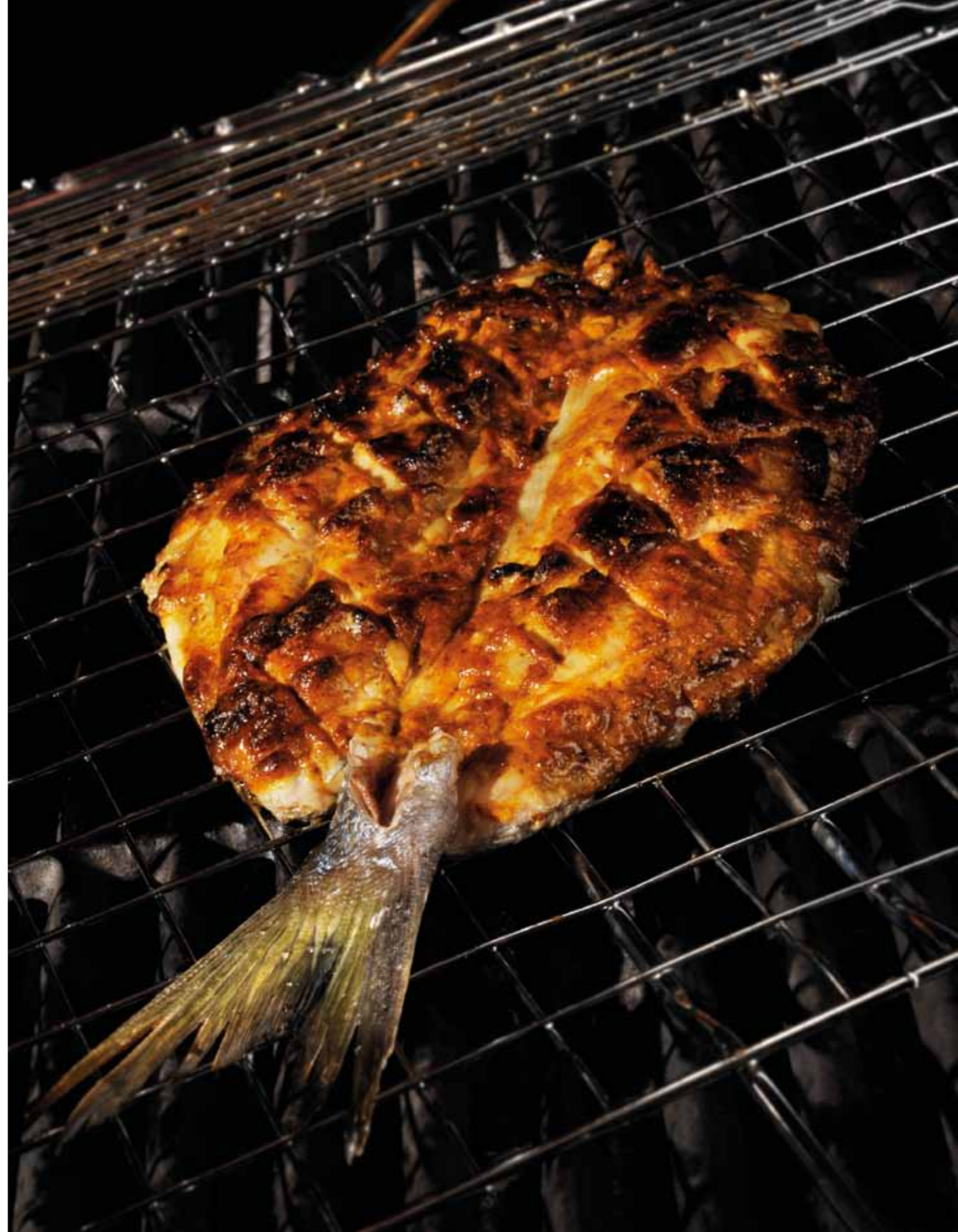


3 dorades royales de 600 g
3 piments entiers "guajillo"
2 c. à soupe d'oignon haché
1 clou de girofle
4 c. à soupe de mayonnaise
2 c. à café d'origan sec
2 c. à café d'ail haché
2 citrons verts
Sel et poivre



*Le guajillo est un piment mexicain qui se trouve dans les épiceries spécialisées.
On peut remplacer les piments Guajillo par 2 c. à soupe de paprika doux en poudre.*

1. Plonger les piments dans l'eau tiède pendant 1 heure pour les ramollir.
2. Couper la tête des dorades. Les vider et les écailler.
3. Les ouvrir par le ventre en forme de papillon en remontant le long des deux côtés de l'arête.
4. Détacher les arêtes de la chair. Attention de ne pas couper la partie dorsale.
5. Enduire la chair des dorades de jus de citron et assaisonner recto et verso.
6. Mixer les piments, l'oignon, le clou de girofle, l'origan, l'ail et la mayonnaise, afin d'obtenir une pâte orangée.
7. A l'aide d'un pinceau, étaler sur le côté chair la sauce marinade à base de Guajillo.
8. Préchauffer le barbecue à 200°C en cuisson directe.
9. Placer les dorades dans une ou plusieurs grilles pliantes "spéciale poisson".
10. Cuire côté peau pendant 8 minutes.
11. Retourner et cuire côté chair pendant 4 minutes.



Truite grillée/beurre blanc

6 pers. | Préparation: 30 min | Marinade: 1h | Mode de cuisson: barbecue/directe | T° de cuisson: 200° | Difficulté **



6 truites de 300 g
 4 c. à soupe de sel "Ecume de mer" (page 12)
 5 feuilles de laurier
 10 cl d'huile d'olive
 25 cl de Muscadet
 2 cl de vinaigre blanc
 2 échalotes ciselées
 400 g de beurre demi sel
 Sel et poivre du moulin



Vous pouvez les poser directement sur les grilles du barbecue. Pour cela, la température du barbecue doit être de 230°C et les grilles bien chaudes pour éviter que la peau reste collée.

Demander au poissonnier de vider les truites.

1. Mélanger l'huile d'olive, 10 cl de muscadet, le laurier et le sel "Ecume de mer".
2. Arroser les truites avec le mélange et laisser mariner 1 heure.
3. Préchauffer le barbecue à 200°C en cuisson directe.
4. Dans une cocotte, faire réduire de moitié le reste du vin blanc, le vinaigre et les échalotes.
5. Fouetter pour incorporer, à feu très doux, des petits morceaux de beurre.
6. Egoutter les truites et les placer dans une grille à poisson spécial barbecue.
7. Cuire 8 minutes de chaque côté.
8. Fermer le couvercle du barbecue le plus souvent possible.
9. Après cuisson, enlever les truites de la grille et les déposer délicatement dans un plat.
10. Servir avec le beurre blanc.



Rougets sous la cloche/fumée aux herbes

6 pers. | Préparation: 30 min | Mode de cuisson: plancha/directe | T° de cuisson: 200° | Difficulté ***



9 petits rougets vidés et écaillés
2 cl d'huile végétale
3 branches de sarriette sèches
3 branches de thym citronnelle séchées
3 têtes de fenouillettes
2 étoiles de badiane
1 citron vert
4 cl de vin blanc
Sel et poivre de Séchuan



Accompagnez les rougets de pain grillé au beurre de roquette. Pour le beurre de roquette, blanchir 3 poignées de roquette à l'eau salée et mixez avec 125 g de beurre et 80 g de parmesan.

1. Faire lever les filets de rougets par votre poissonnier. Bien les assaisonner.
2. Placer la plaque plancha au centre des grilles et préchauffer le barbecue.
3. Ficeler ensemble les branches d'herbes pour former un bouquet.
4. Huiler la plaque plancha et poser les filets de rougets côté chair.
5. Placer les étoiles d'anis et le bouquet d'herbes sur la plancha, au milieu des rougets.
6. Enflammer le bouquet d'herbes séchées puis l'éteindre rapidement.
7. Le déposer sur les filets de rouget, et arroser avec le vin blanc.
8. Recouvrir aussitôt le tout avec la cloche. Laisser aromatiser 3 minutes.
9. Servir arrosé d'un jus de citron vert.

Lit de sardines/cèdres et thym frais

6 pers. | Préparation: 30 min | Marinade: 3h | Mode de cuisson: barbecue/directe | T° de cuisson: 200° | Difficulté ***



24 sardines
3 bottes de thym frais
10 cl d'huile d'olive
1 citron jaune
10 cl de Noilly Prat
1 c. à soupe de gingembre râpé
3 c. à soupe d'échalotes séchées
Fleur de sel
Poivre du moulin
2 planches de cèdre non traité

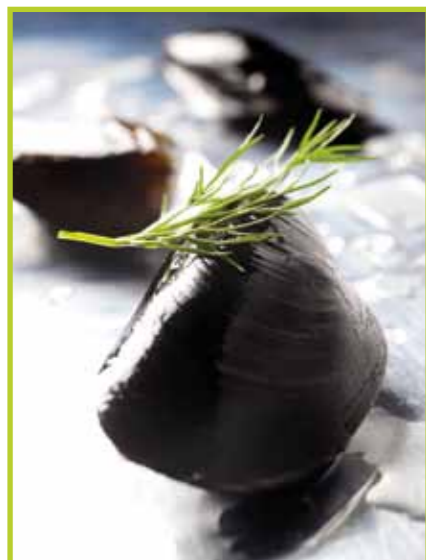


Servez avec du pain de campagne grillé sur le barbecue et un beurre salé.

1. Faire tremper les planches de cèdre dans l'eau pendant 4 heures.
2. Couper et laver les branches de thym.
3. Vider et laver les sardines. Les égoutter sur un linge propre.
4. Faire une marinade avec l'huile d'olive, le Noilly Prat, les zestes râpés et le jus du citron, le gingembre et les échalotes.
5. Déposer les sardines dans un plat et verser le mélange.
6. Laisser mariner 3 heures au frais.
7. Préchauffer le barbecue à 200°C en cuisson directe.
8. Poser les planches de cèdre sur les grilles du barbecue.
9. Lorsqu'elles commencent à fumer, les retourner puis déposer les branches de thym sur les planches.
10. Ranger les sardines sur le thym. Assaisonner avec la fleur de sel et le poivre.
11. Passer en cuisson indirecte et fermer le couvercle.
12. Laisser infuser 10 minutes en surveillant la cuisson sur les planches.
13. Retirer délicatement les planches du barbecue et poser sur la table.

Moules en cocotte/jus de fenouil

6 pers. | Préparation: 35 min | Mode de cuisson: barbecue/directe | T° de cuisson: 210° | Difficulté **



2 kg de moules de bouchot
12 cl de vin blanc sec
2 c. à soupe de pastis
1 c. à café d'ail finement haché
2 oignons ciselés
2 poivrons rouges émincés
1 bulbe de fenouil finement émincé
1 c. à café de piment d'Espelette
2 c. à soupe de persil haché
1 citron jaune
3 cl d'huile d'olive
1 moulière "Staub"



Râpez deux pommes de terre Bintje que vous mélangez avec 1 cuillerée de farine et un jaune d'œuf. Assaisonnez avec du sel et du poivre et 2 gousses d'ail en purée. Déposez une cuillerée à soupe de mélange sur la plancha bien graissée. Dorer de chaque côté et servir avec les moules.

1. Gratter et laver les moules à l'eau froide.
2. Dans un bol, mélanger le fenouil, les poivrons, l'ail et les oignons avec l'huile d'olive.
3. Préchauffer le barbecue à 210°C et poser la moulière Staub sur les grilles.
4. Faire suer la garniture dans la cocotte.
5. Ajouter les moules puis arroser de vin blanc et de pastis.
6. Fermer la cocotte et cuire 5 minutes le temps que les moules s'ouvrent.
7. Soulever le couvercle et remuer à l'aide d'une spatule.
8. Saupoudrer de piment d'Espelette et de persil haché.
9. Arroser d'un trait de jus de citron et servir dans la moulière.



Tomates confites/figues et brocciu

6 pers. | Préparation: 20 min | Mode de cuisson: barbecue/directe | T° de cuisson: 180° | Difficulté **



24 pétales de tomates confites
24 tomates cerises de couleur rouge
24 tomates cerises poires de couleur jaune
24 tomates cerises de couleur orange
2 oignons rouges
6 figues rouges moelleuses
6 c. à café de pignons de pin grillés
6 c. à soupe d'huile d'olive vierge
6 c. à café de sirop de vinaigre balsamique
6 c. à soupe de fromage frais type "brocciu"
6 c. à soupe de basilic ciselé
Sel et poivre du moulin
6 poêlons Staub en fonte



*Déposez 4 à 5 pétales d'ail dans l'huile d'olive avant de poser les légumes.
Le goût de l'ail confit parfume le plat et relève le goût des tomates.*

1. Laver les tomates et les figes. Fendre les tomates en deux et les figes en quartiers.
2. Eplucher et fendre les oignons en six. Détacher les pétales.
3. Déposer au fond des poêlons une cuillère d'huile d'olive.
4. Ranger les légumes en harmonisant les couleurs. Saler et poivrer.
5. Préchauffer le barbecue pour une cuisson directe à 180°C.
6. Poser les poêlons et fermer le couvercle du barbecue. Laisser confire pendant 10 minutes.
7. Parsemer sur chaque poêlon une cuillère de fromage, de pignons de pin et de basilic.
8. Arroser avec un filet de sirop de balsamique. Rectifier l'assaisonnement avant de servir.



Asperges/pistaches et parmesan

6 pers. | Préparation: 35 min | Marinade: 10 min | Mode de cuisson: barbecue/directe | T° de cuisson: 180° | Difficulté **



24 grosses asperges vertes
18 pétales de tomates confites hachées
10 cl d'huile de pistache
100 g de pistaches concassées
4 c. à soupe de cerfeuil haché
200 g de parmesan
Sel et poivre
8 brochettes en bois



Il est possible de préparer cette recette sur la plaque plancha, en arrosant directement les asperges sur la plaque.

1. Faire tremper les brochettes dans l'eau pendant 1 heure.
2. Eplucher et couper la partie dure des asperges.
3. Préchauffer le barbecue pour une cuisson directe.
4. Badigeonner les asperges avec l'huile de pistache.
5. Les poser à plat et les piquer 4 par 4 en travers avec les brochettes.
6. Griller les asperges en les déplaçant régulièrement.
7. Fermer le couvercle le plus souvent possible et surveiller la température.
8. Assaisonner pendant la cuisson.
9. Mélanger le reste d'huile de pistache avec les tomates, les pistaches concassées et le cerfeuil.
10. Déposer les asperges sur un plat et arroser avec le mélange.
11. Saupoudrer de parmesan.
12. Poser le plat sur le barbecue et fermer le couvercle pour faire fondre le parmesan.

Artichauts en étoile/purée de persil

6 pers. | Préparation: 40 min | Marinade: 5 min | Mode de cuisson: plancha/directe | T° de cuisson: 180° | Difficulté ***



16 artichauts poivrade
10 cl d'huile de tournesol
1 botte de persil plat
10 cl d'huile d'olive
80 g de pignons de pin
1 citron jaune
1 c. à café de fleur de sel
Sel et poivre du moulin



Pour éviter que les artichauts noircissent avant la cuisson, plongez-les dans un bac d'eau froide mélangée avec du jus de citron.

1. Mixer les feuilles de persil avec l'huile d'olive, les pignons de pin et le zeste râpé du citron.
2. Poser la plaque plancha sur les grilles et préchauffer le barbecue.
3. Ôter les feuilles dures des artichauts et couper les pieds.
4. Ecarter les feuilles tendres pour former une étoile. Enlever le foin.
5. Frotter les cœurs des artichauts avec le jus du citron et les arroser d'huile végétale.
6. Les poser sur la plancha côté cœur.
7. Assaisonner et laisser colorer les feuilles.
8. Retourner après 7 minutes de cuisson et dorer l'autre côté.
9. Badigeonner les artichauts avec la sauce pendant la cuisson.
10. Servir croustillant.

Les potatoes/peau croustillante

6 pers. | Préparation: 20 min | Marinade: 5 min | Mode de cuisson: plancha/directe | T° de cuisson: 180° | Difficulté **



6 grosses pommes de terre "Manon"
2 c. à soupe de paprika doux
1 c. à soupe de fécule de pomme de terre
1 c. à soupe de chapelure
1 c. à soupe d'ail en purée
2 c. à soupe d'échalote en poudre
2 c. à soupe de thym sec
10 c. à soupe d'huile de tournesol
Sel et poivre



Il est possible de préparer une recette similaire en posant les quartiers de pommes de terre directement sur les grilles du barbecue. Pour cela, enlevez la fécule et la chapelure de la recette.

1. Couper les pommes de terre en quartiers. Les laver à l'eau tiède et les sécher sur un linge.
2. Poser la plaque plancha sur les grilles et préchauffer le barbecue pour une cuisson directe.
3. Dans un saladier, mélanger les quartiers de pommes de terre avec 5 cl d'huile.
4. Enrober les quartiers dans un mélange de chapelure, de paprika, d'échalotes, d'ail et de fécule.
5. Poser les pommes de terre sur la plancha graissée avec le reste d'huile.
6. Baisser le feu et dorer les potatoes environ 5 minutes de chaque côté.
7. Assaisonner en fin de cuisson.
8. Servir dans un cornet en papier.



Epis de maïs laqués/beurre de Chine

6 pers. | Préparation: 15 min | Marinade: 5 min | Mode de cuisson: barbecue/direct | T° de cuisson: 200° | Difficulté **



6 épis de maïs tendres et frais.
½ c. à café de mélange "Fumet de Chine"
200 g de beurre doux
1 c. à café de fleur de sel
Sel et poivre du moulin
6 feuilles d'aluminium



Pré cuire le maïs en papillotes permet d'avoir des grains plus tendres, mais vous pouvez bien sûr les cuire directement sur les grilles du barbecue. Pour cela, la fraîcheur des épis de maïs est très importante.

1. Préchauffer le barbecue pour une cuisson directe.
2. Laver les épis de maïs.
3. Les envelopper, sans trop les égoutter, dans une feuille d'aluminium.
4. Les cuire 15 à 20 minutes sur les grilles du barbecue.
5. Les faire pivoter le plus souvent possible pendant la cuisson.
6. Faire fondre le beurre avec les épices et la fleur de sel.
7. Enlever le papier et badigeonner les épis.
8. Les dorer sur le barbecue en ajoutant du beurre, de temps en temps.
9. Servir chaud avec le reste du beurre.



Méli mélo de pommes de terre/thym et romarin

6 pers. Préparation: 20 min Mode de cuisson: plancha/directe T° de cuisson: 200° Difficulté **



6 pommes de terre rose "Rote Emmalie"
 6 pommes de terre violette "vitelotte"
 6 pommes de terre "Belles de Fontenay"
 2 betteraves jaunes
 6 c. à soupe d'huile végétale
 8 échalotes épluchées et fendues en deux
 1 gousse d'ail écrasée
 2 c. à café de fleur de thym
 1 c. à café de feuilles de romarin
 3 feuilles de lauriers
 2 c. à soupe de ciboulette hachée
 1 c. à soupe de moutarde en grain
 Sel et poivre du moulin
 Une cocotte "Staub" en fonte



Mettez la cocotte Staub sur le feu d'appoint qui se trouve sur le côté de certains barbecues. Ainsi, vous laissez les grilles libres pour cuire les viandes ou poissons qui accompagneront ce plat.

1. Laver et éplucher les légumes.
2. Couper les pommes de terre en deux et les betteraves en quatre.
3. Mélanger le tout dans un saladier avec l'huile.
4. Placer la plaque plancha au centre des grilles et préchauffer le barbecue.
5. Verser les légumes sur la plancha et assaisonner. Laisser colorer 5 minutes.
6. A l'aide d'une spatule mettre le tout dans la marmite Staub.
7. Ajouter les herbes aromatiques, les échalotes et l'ail.
8. Verser 1 c. à soupe d'eau puis couvrir.
9. Cuire 20 minutes sur les grilles du barbecue.
10. Ajouter au moment de servir la moutarde et la ciboulette puis assaisonner.

Patates douces/mascarpone et curry

6 pers. Préparation: 10 min Mode de cuisson: barbecue/directe T° de cuisson: 200° Difficulté **



½ botte de coriandre fraîche
 Sel et poivre du moulin
 3 feuilles d'aluminium
 3 patates douces calibrées
 6 c. à soupe de mascarpone
 5 cl de bouillon de volaille
 1 c. à café de curry en poudre

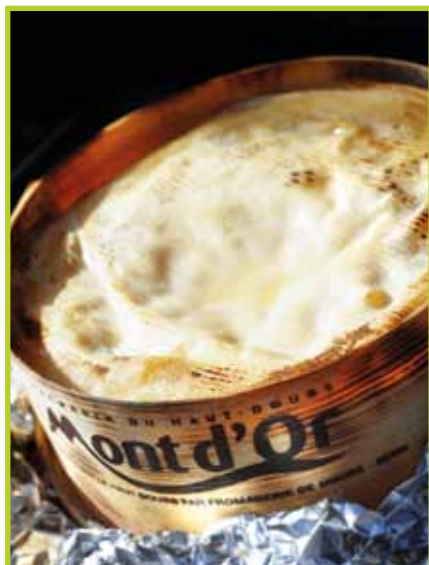


Pour accélérer la cuisson, piquez les patates avant de les envelopper dans les feuilles d'aluminium.

1. Préchauffer le barbecue pour une cuisson directe.
2. Envelopper les patates douces dans les feuilles d'aluminium.
3. Les poser sur les grilles du barbecue et fermer le couvercle.
4. Cuire environ 40 minutes en les retournant de temps en temps.
5. Mixer les feuilles de coriandre avec le bouillon de volaille et le curry. Ajouter le mascarpone.
6. Lorsque les patates sont cuites, enlever les feuilles d'aluminium et les éplucher.
7. Les fendre en deux et assaisonner. Napper de sauce.

Mont d'Or/brochettes de rattes

6 pers. | Préparation: 30 min | Mode de cuisson: barbecue/directe | T° de cuisson: 200° | Difficulté **



- 1 fromage "Mont d'Or"
- 5 cl de Macvin du Jura
- 12 pommes de terre rattes
- 4 tranches de pain de campagne
- 3 tranches de lard fermier épaisses
- Fleur de sel
- Poivre du moulin
- 12 brochettes
- Une seringue de cuisine



*Le Mont d'Or est un fromage originaire du Jura.
Il a la particularité d'être ceinturé par une sangle en écorce d'épicéa.*

1. Préchauffer le barbecue à 200°C en cuisson directe.
2. Envelopper chaque pomme de terre dans une feuille d'aluminium.
3. Les poser sur les grilles du barbecue et cuire 15 minutes couvercle fermé.
4. Glisser le couvercle sous la boîte du fromage.
5. A l'aide de la seringue, introduire le vin dans le fromage en piquant à plusieurs endroits.
6. Envelopper la boîte dans une feuille d'aluminium.
7. Cuire sur le barbecue pendant environ 20 minutes à feu doux.
8. Griller et couper en morceaux les tranches de pain et de lard.
9. Faire des brochettes avec une pomme de terre, un morceau de lard et un morceau de pain.
10. Poser chaque brochette sur une planche en bois et servir avec le fromage coulant.



Cabécou aux herbes/pâte filo

6 pers. | Préparation: 30 min | Mode de cuisson: plancha/directe | T° de cuisson: 210° | Difficulté **



6 cabécous de Rocamadour
6 feuilles de pâte filo
100 g de beurre doux
1 pomme Granny Smith
4 c. à soupe de cerneaux de noix
1 c. à café de ciboulette ciselée
1 c. à café de cerfeuil haché
1 c. à café de sarriette hachée
2 c. à soupe d'huile de noix
Fleur de sel
Poivre du moulin



Préparez une bonne salade verte pour déguster avec les briquettes.

1. Eplucher et couper la chair de la pomme en petits bâtonnets.
2. Mélanger les bâtonnets avec l'huile de noix, les cerneaux concassés et les herbes fraîches.
3. Faire fondre le beurre et badigeonner chaque feuille de pâte filo.
4. Les plier en quatre et poser le fromage au centre.
5. Ajouter un peu de mélange par-dessus. Assaisonner.
6. Replier les côtés et badigeonner de beurre pour coller les briquettes.
7. Poser la plaque plancha sur les grilles et préchauffer le barbecue.
8. Poser les briquettes sur la plancha huilée et cuire 1 minute de chaque côté.



Brochettes de fruits séchés/boutons de culotte

6 pers. | Préparation: 30 min | Mode de cuisson: plancha/directe | T° de cuisson: 230° | Difficulté **



6 grosses figues séchées
6 gros pruneaux
6 gros abricots séchés
9 boutons de culotte
3 grosses tranches de pain de campagne
1 c. à café de fleur de thym
5 cl d'armagnac
5 cl d'huile d'olive
Fleur de sel
Poivre du moulin
6 brochettes



Originaire du Mâconnais et du Haut-Beaujolais, ce petit fromage est appelé également cabrions ou chevrotons du Mâconnais.

1. Couper les boutons en deux. Fendre les fruits secs.
2. Enrouler les demis-boutons dans les fruits secs.
3. Piquer un assortiments des trois fruits sur chaque brochette.
4. Arroser d'un mélange armagnac et huile d'olive, saupoudrer de thym.
5. Poser la plaque plancha sur les grilles et préchauffer le barbecue.
6. Poser les brochettes sur la plancha et cuire 4 minutes de chaque côté.
7. Dorer les tranches de pain sur les grilles du barbecue. Couper en deux dans la longueur.
8. Poser chaque brochette sur une demi-tranche de pain grillé.

Tartines grillées/fourme d'Ambert et miel

6 pers. | Préparation: 20 min | Mode de cuisson: plancha/directe | T° de cuisson: 210° | Difficulté **



6 tranches de pain de campagne
5 cl d'huile d'olive
3 poires mûres
400 g de fourme d'Ambert
1 c. à café de fleur de thym
3 c. à soupe de miel liquide
Fleur de sel
Poivre du moulin



Posez les tartines garnies sur une feuille d'aluminium lorsque vous les faites griller. Ainsi le pain ne brûle pas et le fromage a le temps de fondre un peu plus.

1. Préchauffer le barbecue à 210°C en cuisson directe.
2. Dorer un seul côté des tranches de pain sur les grilles du barbecue.
3. Badigeonner légèrement d'huile d'olive le côté grillé.
4. Recouvrir de fines tranches de fourme.
5. Eplucher les poires et tailler des fines lamelles. Les poser sur les tartines.
6. Arroser de miel liquide et saupoudrer de fleur de thym. Assaisonner.
7. Couper les feux du barbecue.
8. Poser les tartines sur les grilles.
9. Fermer le couvercle pour faire fondre le fromage.
10. Déguster chaud.

Moelleux citron/ananas rôtis

6 pers. | Préparation: 25 min | Marinade: 1 h | Mode de cuisson: plancha/directe | T° de cuisson: 200° | Difficulté ***



5 œufs
 300 g de sucre
 1 pincée de sel
 150 g de crème fraîche épaisse
 270 g de farine
 5 g de levure chimique
 3 citrons
 100 g de beurre fondu
 12 moules en aluminium
 1 ananas mûr
 4 c. à soupe de sucre cassonade
 5 cl d'eau
 5 cl de limoncello
 4 cercles inox pâtisserie



Versez un peu de limoncello sur les gâteaux chauds lorsque vous les sortez du barbecue.

1. Ôter l'écorce et les yeux sur la chair de l'ananas.
2. Diviser en 12 quartiers et enlever le cœur de chaque morceau.
3. Faire un sirop avec le sucre cassonade, l'eau et le limoncello.
4. Mariner les quartiers dans le sirop pendant 1 heure.
5. Blanchir les œufs et le sucre.
6. Ajouter le zeste râpé des citrons, la farine, la levure et le sel.
7. Lier avec la crème fraîche puis le beurre fondu. Réserver.
8. Poser les 4 cercles inox sous la plaque plancha de façon à la rehausser.
9. Préchauffer pour une cuisson directe à feu doux.
10. Badigeonner les moules avec un peu de beurre fondu et fariner légèrement.
11. Verser au $\frac{3}{4}$ la préparation dans les moules.
12. Poser les moules sur la plaque plancha et cuire 15 minutes à feu doux. Fermer le couvercle.
13. En fin de cuisson, dorer l'ananas sur les grilles du barbecue.
14. Arroser les moelleux et l'ananas avec un peu de sirop avant de servir.



Cookies/chocolat blanc

6 pers. | Préparation: 15 min | Repos: 1 h | Mode de cuisson: plancha/indirecte | T° de cuisson: 180° | Difficulté ***



120 g de margarine ramollie
 1 c. à soupe de crème fraîche épaisse
 120 g de sucre blanc
 130 g de cassonade
 2 œufs
 450 g de farine
 ½ c. à café de sel
 200 g de chocolat blanc en morceaux
 ½ c. à café de poudre de vanille
 80 g de noix de pécan
 4 cercles inox pâtisserie



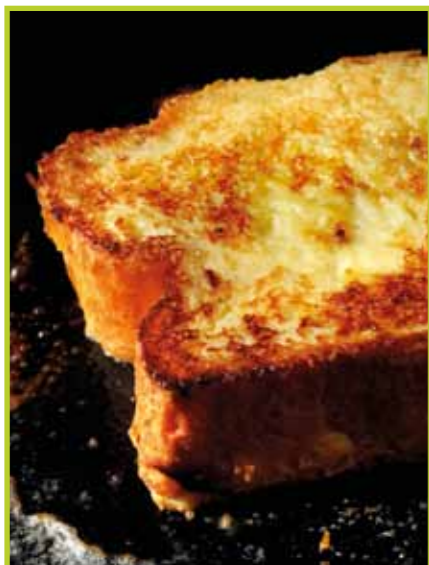
*Posez les galettes de pâte juste après avoir mis en chauffe votre barbecue.
 Les cookies seront moelleux et pas trop colorés.*

1. Mélanger la margarine, la crème fraîche et les différents sucres.
2. Ajouter les œufs et la vanille puis fouetter pour obtenir une crème.
3. Incorporer à l'aide d'une spatule la farine et le sel.
4. Ajouter enfin le chocolat blanc et les noix de pécan.
5. Laisser reposer au frais 1 heure.
6. Poser les 4 cercles inox sous la plaque plancha de façon à la rehausser.
7. Préchauffer le barbecue pour une cuisson indirecte à feux doux.
8. Faire des boules de pâte à l'aide d'une cuillère à glace.
9. Les aplatiser comme des galettes.
10. Les poser sur la plaque plancha légèrement graissée.
11. Fermer le couvercle et cuire environ 8 à 10 minutes.
12. Retirer les cookies à l'aide d'une spatule et les poser sur une grille. Déguster tiède.



Brioche caramélisées/pommes au miel

6 pers. Préparation: 15 min Marinade: 5 min Mode de cuisson: plancha/directe T° de cuisson: 200° Difficulté **



6 tranches de brioche épaisses
3 œufs
50 cl de lait
150 g de sucre cassonade
15 cl d'huile végétale
3 pommes à cuire
3 c. à soupe de miel
2 c. à soupe de beurre
10 cl d'eau
½ c. à café de cannelle en poudre

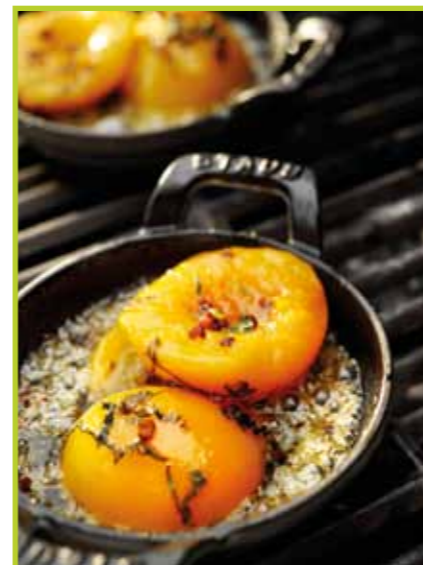


Versez une c. à café d'huile sur la plancha et poser par-dessus une tranche de brioche.
La graisse évite aux brioches de coller à la plaque.

1. Faire chauffer dans une casserole le beurre, le miel et l'eau. Réserver.
2. Battre les œufs avec 100 g de sucre. Ajouter le lait et mélanger.
3. Imbiber les tranches de brioche dans le mélange.
4. Les égoutter dans une assiette.
5. Poser la plaque plancha sur les grilles et préchauffer le barbecue pour une cuisson directe.
6. Couper les pommes en quartiers et enlever les pépins.
7. Les faire mariner dans le sirop de miel.
8. Les cuire au barbecue en les déplaçant régulièrement.
9. Graisser la plancha et poser les tranches de brioches saupoudrées de sucre.
10. Les dorer rapidement de chaque côté.
11. Servir les demi-pommes chaudes avec les brioches caramélisées.

Pêches rôties/basilic et poivre

6 pers. Préparation: 15 min Marinade: 5 min Mode de cuisson: barbecue/directe T° de cuisson: 200° Difficulté ***



6 pêches mûres
15 cl d'huile d'olive
½ c. à café de poivre de Sichuan concassé
10 feuilles de basilic ciselées
50 g de sucre en poudre
1 jus de citron
6 poêlons en fonte "Staub"



Le jus de cuisson doit être chaud mais ne doit pas caraméliser trop vite.
La pêche sera confite sur le dessus grâce à l'arrosage fréquent.

1. Eplucher et enlever les noyaux de pêches, poser les quartiers dans les poêlons.
2. Mélanger le jus de citron avec le sucre, ajouter le basilic, le poivre et l'huile d'olive.
3. Verser un peu de marinade dans chaque poêlon.
4. Préchauffer le barbecue pour une cuisson directe. Poser les poêlons sur les grilles.
5. Baisser les feux et à l'aide d'une grosse cuillère, arroser les pêches avec le jus de cuisson.
6. Rôtir les pêches environ 10 minutes en les arrosant régulièrement.
7. Servir avec une boule de glace vanille.

Figues/sirop d'érable et réglisse

6 pers. | Préparation: 20 min | Marinade: 1 h | Mode de cuisson: plancha/directe | T° de cuisson: 200° | Difficulté **



12 figes violettes
8 cl de sirop d'érable
1 citron jaune
½ c. à café de bâton de réglisse râpé
6 boules de glace vanille



*Coupez 3 tranches de pain d'épices en cubes.
Les dorer sur la plancha. Parsemer sur les figes et la glace vanille.*

1. Laver les figes et les fendre en deux.
2. Dans un bol mélanger les figes avec le sirop d'érable, le zeste râpé du citron et le réglisse râpé.
3. Réserver 1 heure.
4. Placer la plaque plancha au centre des grilles et préchauffer le barbecue.
5. Caraméliser les figes sur la plaque plancha en les déplaçant souvent.
6. Arroser avec le sirop en fin de cuisson et servir avec la glace vanille.



Cerises en papillote/chamallow et palets bretons

6 pers. | Préparation: 20 min | Mode de cuisson: plancha/indirecte | T° de cuisson: 180° | Difficulté **



1,2 kg de cerise
3 barquettes de framboises de 125 g
18 chamallows
1 gousse de vanille
6 biscuits "palet Breton"
6 feuilles de papier "Carta Fata"



A l'ouverture des papillotes, émietter les biscuits sur les cerises confites.

1. Equeuter et dénoyauter les cerises.
2. Ecraser les framboises.
3. Fendre la gousse de vanille en deux et couper 6 morceaux.
4. Placer sur la table le papier cuisson taillé en carrés de 50 cm de côté.
5. Déposer sur chaque feuille quelques cerises, des chamallows, des framboises écrasées et un morceau de vanille.
6. Replier les coins du papier puis fermer avec des attaches en silicone ou de la ficelle de cuisine.
7. Placer la plaque plancha au centre des grilles et préchauffer le barbecue.
8. Poser les papillotes et cuire 6 minutes.
9. Servir les papillotes bien gonflées.



Abricots en papillote/lavande et brownies

6 pers. Préparation: 20 min Marinade: 30 min Mode de cuisson: barbecue/directe T° de cuisson: 200° Difficulté ***



18 abricots
1 melon taillé en billes
1 c. à soupe de romarin en fleur non traité
5 cl d'eau
3 c. à soupe de cranberries séchées
3 c. à soupe d'amandes émondées
4 c. à soupe de miel de lavande
3 petits brownies coupés en cubes
6 feuilles de papier sulfurisé
6 feuilles d'aluminium



La feuille d'aluminium protège la feuille de papier sulfurisé des flammes.

1. Laver les abricots puis séparer les oreillons.
2. Dans une casserole, faire un sirop avec l'eau et le miel.
3. Ajouter le romarin et laisser infuser 30 minutes. Passer le sirop au tamis et réserver.
4. Poser sur la table les feuilles d'aluminium recouvertes des feuilles de papier sulfurisé.
5. Déposer les demi-abricots et les cubes de melon au centre de chaque feuille.
6. Ajouter un peu de sirop et les cubes de brownies.
7. Replier les coins des feuilles puis fermer avec des attaches en silicone ou de la ficelle de cuisine.
8. Préchauffer le barbecue pour une cuisson directe à 200°C.
9. Poser les papillotes et refermer le couvercle du barbecue.
10. Laisser cuire 10 minutes à feu doux.
11. Servir les papillotes bien gonflées.

Crumble à la plancha et mangues rôties

6 pers. Préparation: 20 min Repos: 1 h Mode de cuisson: plancha/directe T° de cuisson: 200° Difficulté ***



3 mangues mûres
Beurre d'orange
Le zeste râpé d'une orange
20 g de sucre blanc
80 g de beurre
Crumble
100 g de beurre
100 g de sucre en poudre
100 g de farine T55
50 g de poudre d'amandes



Ajoutez une boule de glace aux fruits exotiques, au fond de chaque ramequin.

1. Eplucher et découper la chair des mangues en gros cubes.
2. Préparer le beurre d'orange en mélangeant tous les ingrédients. Réserver au frais.
3. Pour le crumble, mélanger le beurre avec la farine, le sucre et la poudre d'amandes.
4. Réserver au frais 1 heure.
5. Placer la plaque plancha au centre des grilles et préchauffer le barbecue.
6. Emietter et dorer la pâte à crumble sur la plancha en remuant à l'aide de deux spatules.
7. Réserver sur un tapis de cuisson en silicone.
8. Verser les morceaux de mangues sur la plaque.
9. Ajouter le beurre à l'orange pour caraméliser les morceaux. Mélanger régulièrement.
10. Servir les morceaux de mangue confite dans des petits ramequins et saupoudrer de crumble.



remerciements à: _____

- Stéphane Réau pour son accueil et son aide très précieuse dans la réalisation de ce livre.
www.cooking4u.fr
- David Nakache pour les photographies. - www.davidnakache.fr
- Christelle Voncken pour le graphisme et la mise en page.
- Staub pour nous avoir fourni de somptueuses cocottes. - www.staub.fr
- Carole Tarrerias Guillaumont de chez TB Tarrerias pour nous avoir fourni de superbes couteaux.
www.tb-groupe.fr
- Alain Calmeilles des Boucheries Nivernaises - www.boucheries-nivernaises.com
et Serge Mangin de la poissonnerie la Marée de Neptune pour la qualité de leurs produits.
[la marée de Neptune Union](#)

Philippe Lusseau, conseiller culinaire Cuisinart

Table des matières

__préambule

10 étapes	4
Les modes de cuisson sur un barbecue	6

__les assaisonnements:

___sels aromatiques

Etonnant tandoori	10
Saveur indienne	10
Fumet de Chine	10
Parfum du Sichuan	12
Doux agrumes	12
Ecume de mer	12
Arôme d'épices	14
Bouquet des garrigues	14
Senteur polynésienne	14

___marinades

Teriyaki	16
Vermouth et épices	16
Massala	17
Sauce exotique	17
Vodka et miel	18
Sweet Coffee	18
Jus d'oranges et cacahuètes	19
Saké et sésame	19
Au vin rouge	20
Menthe et tomate confite	20
Basilic et parmesan	21
Force 7	21

__les pains

Muffins	22	**
Burgers	23	**
Tortillas	24	**
Pitas	25	**
Pizza/La pâte	26	**
Tradition	27	**

__burgers - Snacks

Lamb burger/sauce menthe	28	**
Bacon burger/caramel tomate et radis noir	30	**
Fajitas/poulet paprika et guacamole	32	*
Pitas/croquettes et crudités	33	**
Pizza grillée/tomates confites et ricotta	34	**

__volailles - sur un pic

Poulet fermier/ananas et pâte de citron	36	*
Agneau et dattes/au Pébre d'ail	38	*
Yakitoris poulet/cacahuètes grillées	39	*
Blanc de volaille haché/satay coco	40	*

___viandes - les côtes

Côtes de boeuf/Aubrac	42	*
Côtes de boeuf/Angus	44	*
Côtes de veau/orange et sauge	45	*
Côtes d'agneau/miel et lait d'amandes	46	*

___viandes - les spéciales

Faux filet/ BBQ maison	48	*
Volaille caramélisée/mayo nipponne	50	** *
Foie de veau torsadé/mâche et graines	51	*
Pluma "pata negra"/chimichurri	52	**
Volaille contisée sauce vierge	54	**

___viandes - en entier

Poitrine de veau/farce paysanne	56	** *
Coquelet en crapaudine/ananas et gingembre.	57	**
Tout le lapin/sauge et citron	58	**
Magret lardé en rôti/farce aux pruneaux	60	** *

___poissons - sur un pic

Gambas agrumes/patates douces.	62	*
Saumon en vrille/concombre et lard.	63	**
Joues de Lotte/abricots secs	64	**

___poissons - sur la plancha

Couteaux et algues/beurre basilic et citron	66	*
Dos de bonite/cannelle et piments	68	**
Noix de St Jacques/télines et fenouil.	69	**

___poissons - en papillotes

Roti de cabillaud /soubressade	70	** *
Ailes de raie/câpres et noisettes	72	** *
Palourdes et cabillaud/légumes primeurs	74	**
Riz et langouste/façon paella	75	** *

___poissons - une part

St Jacques en coquille/Euskal Herria	76	**
Homard coque/beurre citron vert.	78	**
Surf and Turf/sauce cajun.	80	**
La "morue"/fèves et courgettes.	81	**

___poissons - en entier

Dorades royale/sauce Talla	82	** *
Truite grillée/beurre blanc	84	**
Rougets sous la cloche/fumée aux herbes.	86	** *
Lit de sardines/cèdres et thym frais.	87	** *
Moules en cocotte/Jus de fenouil	88	**

___les végétaux

Tomates confites/figues et brocciu	90	**
Asperges/pistaches et parmesan	92	**
Artichauts en étoile/purée de persil.	93	** *
Les patatoes/peau croustillante.	94	**
Epis de maïs laqués/beurre de Chine	96	**
Méli mélo de pommes de terre/thym et romarin.	98	**
Patates douces/mascarpone et curry	99	**

___les fromages

Mont d'Or/brochettes de rattes	100	**
Cabécou aux herbes/pâte filo	102	**
Brochettes de fruits séchés/boutons de culotte	104	**
Tartines grillées/fourme d'Ambert et miel	105	**

___les friandises

Moelleux citron/ananas rôtis	106	** *
Cookies/chocolat blanc	108	** *
Brioche caramélisées/pommes au miel.	110	**
Pêches rôties/basilic et poivre	111	** *
Figues/sirop d'érable et réglisse	112	**
Cerises en papillote/chamallow et palets bretons	114	**
Abricots en papillote/lavande et brownies	116	** *
Crumble à la plancha et mangues rôties.	117	** *





Cuisinart®

www.cuisinart.fr

