# INFORMATIONS CONCERNANT
# BIG GREEN EGG

OPEN FLAVOUR™

Big Green Egg®

**Sommaire**


| | |
|---|---|
| L'histoire de Big Green Egg | **3** |
| Modèles | **4** |
| Produits de base | **6** |
| Accessoires | **7** |
| Mise en marche | **8** |
| Griller | **10** |
| Fumer | **11** |
| Cuire | **12** |
| Inspiration | **13** |
| Entretien | **14** |
| Garantie | **15** |

# L'HISTOIRE DE BIG GREEN EGG®

**Le Big Green Egg s'inspire d'un modèle de four en terre utilisé en Asie depuis plus de 3000 ans. Dans les années 50, des milliers d'Américains étaient stationnés au Japon où le dénommé « kamado » faisait partie depuis des siècles des ustensiles de cuisine les plus utilisés. Les GI américains furent tellement séduits par les plats succulents et juteux et le potentiel de cette marmite si particulière qu'ils finirent par ramener le kamado aux États-Unis.**

Big Green Egg ouvrit ses portes en 1974 à Atlanta, Géorgie (É-U). À l'origine, la compagnie importait des fours en terre chinois et japonais. Grâce au programme spatial américain, une multitude de nouveaux matériaux furent développés au cours des années 70. Les standards sévères de sécurité de la NASA exigeaient l'utilisation de types de céramique très performants pour les missions spatiales. Big Green Egg étudia les céramiques et émaux développés par la NASA et découvrit que ces matériaux se prêtaient merveilleusement bien à la fabrication d'une variante moderne et perfectionnée du traditionnel four kamado.

La glaise naturelle et les formes simples de céramique sont moins solides, durables, résistantes aux intempéries et moins isothermes que la céramique issue des laboratoires de la NASA et à partir de laquelle le Big Green Egg tire son design. La céramique du Big Green Egg plus d'une centaine de milliers de fois sans rien perdre de sa qualité.

Le Big Green Egg est produit au Mexique, un pays qui avec son impressionnant passé en matière de céramique offre des méthodes de production irréprochables.
Les instruments de cuisine sont méticuleusement produits par des techniciens expérimentés dans des usines modernes et immaculées. Avant de quitter l'usine, le Big Green Egg est soumis à dernier contrôle très poussé. L'usine est conforme au standard ISO 9001 UL et répond donc aux exigences les plus strictes de qualité appliquées dans ce secteur industriel.

En combinant le principe du four en terre traditionnel avec de la céramique à la composition unique et de très haute qualité, et en nous aidant des technologies modernes, nous avons pu créer un instrument de cuisine exceptionnel. Cuisiner à l'extérieur prend une tout autre signification et ne se limite plus à la période des beaux jours : avec le Big Green Egg, les plaisirs sont assurés tous les jours de l'année ! Grâce à la céramique de haute qualité employée pour l'EGG, la température interne demeure constante quelle que soit la température externe. De la viande délicieusement grillée et tendre, un succulent poisson en croûte de sel, des fruits de mer sautés, un bœuf bourguignon classique, des pizzas et pains croustillants ou des desserts raffinés : avec le Big Green Egg, vous pouvez tout préparer, été comme hiver !

# MODELES

**Tous les modèles de Big Green Egg sont équipés d'une fenêtre coulissante de ventilation en inox, d'un gril, d'un thermomètre résistant aux intempéries et d'un bouchon en fonte multi-fonction. la céramique extérieure est recouverte d'une double couche d'émail indestructible, pour une protection optimale contre le vent et les intempéries. Les conditions climatiques n'agissent pas sur la céramique du Big Green Egg. En revanche, les parties métalliques de l'appareil étant plus sensibles, nous vous conseillons de bâcher votre EGG entre deux utilisations. Des housses de protection très pratiques sont disponibles pour les modèles Mini à 2XL.**

**Mini**

Le Big Green Egg Mini est le membre le plus petit et le plus léger de la famille Big Green Egg. C'est le compagnon idéal pour le camping, les ballades en bateau ou les pique-niques et pour préparer des petits plats chez vous, directement posé sur la table. Soyons cependant honnêtes : si vous achetez ce modèle d'EGG, vous ne pourrez plus jamais vous déplacer nulle part sans vouloir l'emporter avec vous ! Son poids plume vous permet de le transporter très facilement. Sans oublier que vous pouvez vous simplifier la tâche en équipant votre Mini du panier de transport. Vous cuisinez la plupart du temps pour 2 à 4 personnes ? Si c'est le cas, ce mini Big Green Egg léger et facile à transporter est véritablement fait pour vous !

**MiniMax**

Le Big Green Egg MiniMax est peut-être très discret côté format, il n'en est pas moins performant ! Bien qu'il ne dépasse le Mini que de 7 cm, sa surface de cuisson est bien plus grande et se compare même à celle du Big Green Egg Small. Ce qui signifie que vous pouvez facilement l'utiliser pour cuisiner pour un groupe de 4 à 6 personnes. Envie de partir en balade avec lui ? Avec son poids de 35 kg et son panier, pas la peine d'être haltérophile pour transporter le MiniMax !

**Small**

Cuisiner en plein air est un luxe réservé aux personnes disposant d'un jardin ? Bien sûr que non ! Le Big Green Egg Small est le compagnon préféré des citadins disposant d'un balcon ou d'une petite cour. Bien que compact, le Small vous permet de préparer des plats irrésistiblement délicieux pour 4 à 6 personnes. La grille du Small étant plus basse que celle du MiniMax et bien que ces deux modèles disposent de la même surface de cuisson, le Small se prête mieux à la préparation de plats plus volumineux. Le Big Green Egg Small est peut-être petit, mais il est capable d'incroyables performances !

**Medium**

Le Big Green Egg Medium est suffisamment compact pour être utilisé dans un petit jardin de ville, dans une cour ou sur un balcon, mais aussi suffisamment grand pour griller, fumer, cuire ou braiser des aliments pour 6 à 8 personnes. Vous invitez plus facilement la famille ou vos amis lorsque votre jardin est équipé d'un Medium. C'est pour cette raison aussi que ce modèle d'EGG est l'un de nos produits les plus populaires. Le convEGGtor et la pierre de cuisson vous permettent par ailleurs de très facilement transformer votre Big Green Egg Medium en four à pizza et de réaliser ainsi de délicieuses pizzas ! Une chose est certaine : même si ce modèle est baptisé Medium, il est loin d'offrir des performances « moyennes » !

## Mini

Grille de cuisson: **Ø 25 cm**
Surface de cuisson: **507 cm²**
Poids: **17 kg**

*Mini est livré standard sans panier EGG (EGG Carrier).*

## MiniMax

Grille de cuisson: **Ø 33 cm**
Surface de cuisson: **855 cm²**
Poids: **35 kg**

## Small

Grille de cuisson: **Ø 33 cm**
Surface de cuisson: **855 cm²**
Poids: **36 kg**

## Medium

Grille de cuisson: **Ø 38 cm**
Surface de cuisson: **1.140 cm²**
Poids: **51 kg**

**Large**

Le Big Green Egg Large est le membre le plus populaire de la famille Big Green Egg. La surface de cuisson du Large vous permet de facilement préparer tous vos plats favoris ainsi que ceux de votre famille et de vos amis. Si nécessaire, vous pouvez même le faire simultanément : avec le Large, vous disposez de suffisamment d'espace pour cuisiner pour 8 personnes ! Sa grande taille se prête également à la préparation de menus complets à trois services. Vous voulez utiliser votre EGG au maximum de ses possibilités ? Pouvant être équipé du plus grand nombre d'accessoires Big Green Egg, le Large répond à tous vos besoins et à toutes vos attentes ! « Prenez le large » et embarquez dans de merveilleuses aventures gastronomiques !

**XLarge**

Vous avez une grande famille et/ou beaucoup d'amis ? Vous travaillez dans la restauration (vous cuisinez pour des groupes ou vous êtes traiteur) ? Si c'est le cas, le Big Green Egg XLarge est le parfait complice ! Il vous permet de partager des plats et ingrédients savoureux avec une foule de convives et, grâce à sa surface de cuisson de 61 cm, vos rêves les plus fous de copieux morceaux de viande et de poisson ou de pizzas deviendront réalité. 61 cm ne vous suffisent pas ? Pas de souci : les grils à 2 et 3 niveaux disponibles pour le Large vous permettent d'augmenter la surface de cuisson dans la hauteur !

**2XL**

Grand, plus grand, le plus grand. Le Big Green Egg 2XL est le membre le plus volumineux de la famille Big Green Egg et le kamado le plus grand disponible sur le marché. Ce modèle est impressionnant sur tous les points : son poids, son envergure, sa hauteur et sa surface de cuisson. Même si le 2XL est loin de passer inaperçu en raison de son aspect de mastodonte, ses performances ne s'en trouvent absolument pas amoindries. Le 2XL peut également être facilement déplacé grâce à son berceau à roulettes et sa poignée, son couvercle étant par ailleurs aisément rabattu grâce à son système ingénieux de charnières. Son format et son incroyable polyvalence le placent peut-être au rang des « stars » des appareils de cuisine, il n'en demeure pas moins facile à utiliser.

## Large

Grille de cuisson: **Ø 46 cm**
Surface de cuisson: **1.688 cm²**
Poids: **73 kg**

## XLarge

Grille de cuisson: **Ø 61 cm**
Surface de cuisson: **2.919 cm²**
Poids: **99 kg**

## 2XL

Grille de cuisson: **Ø 74 cm**
Surface de cuisson: **4.336 cm²**
Poids: **192 kg**

# PRODUITS DE BASE

**100% Natural Lump Charcoal**
**Charbon de bois bio Premium**
Nous étions à la recherche d'un charbon de bois parfaitement adapté au Big Green Egg et l'avons enfin trouvé ! Le charbon de bois bio de qualité supérieure se compose de de chêne et de hickory, et cela se retrouve dans la saveur des aliments préparés. Les gros morceaux de charbon de bois ont l'avantage de parvenir rapidement à une température élevée et de s'y maintenir longtemps.

**Charcoal Starters**
**Allume-feux bio pour charbon de bois**
Nos allume-feux pour charbon de bois vous garantissent le démarrage « tout feu tout flamme » de votre Big Green Egg. Ils vous permettent d'allumer le charbon de bois dans votre Big Green Egg en toute sécurité, sans allume-feu liquide ni additifs chimiques. Composés de fibres de bois compressées, ces blocs allume-feu ont l'avantage de ne produire ni émissions de fumées (noires) ni odeur pénétrante de pétrole.

**Ash Tool**
**Racloir à cendres**
Le racloir à cendres cumule en fait une double fonction : s'il vous permet de récupérer les cendres à la base de l'EGG en toute simplicité, il vous sera également fort utile dans le rôle de tisonnier lors de l'allumage du charbon de bois. Cet accessoire extrêmement pratique trouve un partenaire idéal dans la pelle à cendres.

**Ash Removal Pan**
**Pelle à cendres**
Le charbon de bois produit des cendres, c'est bien connu. Mais il est préférable de les éliminer régulièrement pour favoriser une meilleure circulation de l'air dans l'EGG, et le racloir et la pelle à cendres sont là pour vous aider. L'air, et avec lui l'oxygène, sont nécessaires pour amener l'EGG à la température souhaitée dans les meilleurs délais et pour l'y maintenir. La pelle à cendres s'insère parfaitement dans l'ouverture de la porte de tirage afin de prévenir une éventuelle dispersion des cendres.

**Grid Scrubber**
**Tampon à récurer**
Le tampon à récurer vous permet de très rapidement nettoyer la grille en acier inoxydable ou en fonte Big Green Egg, et ce même si la grille est encore chaude, son long manche étant idéal pour tenir la chaleur à distance. Nettoyer vos grilles n'en deviendra sans doute pas plus amusant, mais au moins, vous y passerez moins de temps ! Convient également pour nettoyage de la pierre rehausse 'conveggtor' et la pierre plate de cuisson en céramique 'Baking Stone'.

# ACCESSOIRES

**Big Green Egg se différencie pas de la concurrence uniquement par la qualité exceptionnelle des « EGGs ». L'assortiment complet des accessoires qui l'accompagnent est tout aussi unique. Vous pouvez compléter votre Big Green Egg d'une multitude d'accessoires pour répondre à toutes vos fantaisies culinaires. Nous proposons actuellement plus de 130 accessoires différents. Vous trouverez ci-dessous un aperçu non exhaustif de notre large assortiment. Vous pouvez consulter l'intégralité de nos accessoires sur biggreenegg.eu**

### Half Moon Cast Iron Plancha Griddle
### Plancha Plaque de cuisson en fonte demi-sphérique

L'expression : « les deux font la paire » résume particulièrement bien la bivalence de notre ingénieuse plaque de cuisson en fonte demi-sphérique ! Sa face rainurée se prête parfaitement à la cuisson de filets de poisson ou de croque-monsieur, tandis que l'autre, totalement lisse, est conçue pour cuire à la perfection les œufs, crêpes et/ou blinis. Et comme cette plaque de cuisson n'occupe que la moitié de la grille principale du Big Green Egg, vous disposez de suffisamment de place pour faire simultanément des grillades !

### Wooden Grilling Planks
### Planchettes en bois pour grillades

Avec nos planchettes en bois pour grillades, vos talents de cuisinier atteignent un niveau jusque-là inégalé. Disposez vos ingrédients sur la planchette (préalablement trempée dans l'eau) puis posez cette dernière sur la grille de cuisson de votre Big Green Egg. L'humidité absorbée par le bois se transforme alors en une délicate fumée aromatique. Les planchettes sont proposées en version cèdre ou aulne, chacune apportant des accents différents.

### Cast Iron Grid - Grille en fonte

Le quadrillage d'un gril n'est-il pas la signature ultime du véritable chef cuisinier ? Avec notre grille en fonte, quadriller vous-même vos darnes de saumon, vos steaks et vos légumes devient un jeu d'enfant. Cet accessoire est en outre idéal pour saisir les viandes et leur conserver ainsi tous leurs sucs. Vous avez pensé à « signer » votre plat ? C'est le moment de servir !

### Baking Stone - Pierre de cuisson plate

Pizzas, pains d'épeautre, focaccias ou délicieuses tartes aux pommes : avec la pierre de cuisson, vous voici prêt(e) à vous transformer en véritable boulanger-pâtissier artisanal. Placez la pierre de cuisson plate sur la grille du Big Green Egg et à vous les pains délicieusement croustillants ou les pizzas au fond bien croustillant !

### convEGGtor®

Conçue pour offrir une protection naturelle de vos préparations culinaires contre les flammes nues de votre Big Green Egg, la rehausse en céramique convEGGtor favorise une circulation optimale de l'air et une parfaite diffusion de la chaleur. La chaleur indirecte véhiculée par ce véritable bouclier thermique permet de transformer votre EGG en véritable four extérieur. Le convEGGtor est parfait pour faire mijoter les ingrédients à feu doux et jusqu'à ce qu'ils deviennent parfaitement fondants et libèrent toutes leurs saveurs.

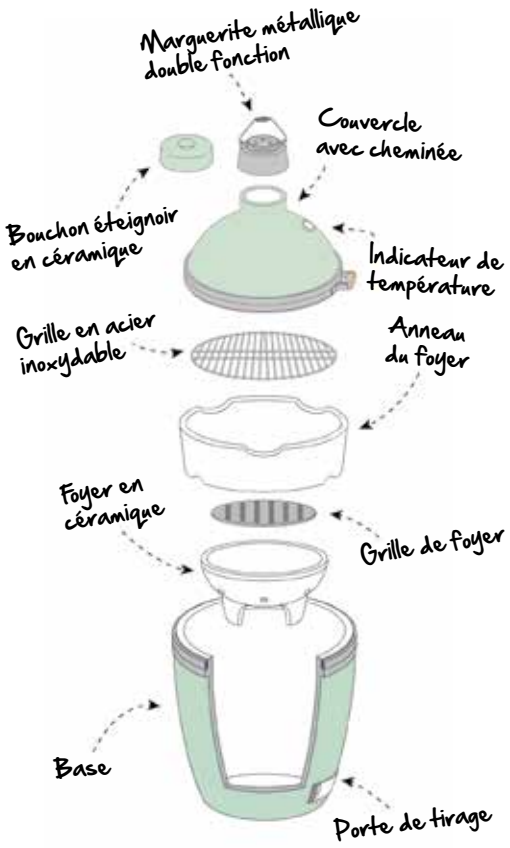
### Vertical Poultry Roaster
### Support à rôtir vertical pour volaille

Grâce au support à rôtir vertical, votre poulet noir ou poulet de Bresse est dûment mis sur un piédestal ! Ce support en inox spécial volaille permet en effet de faire cuire les poulets et les dindes à la verticale de sorte qu'ils baignent dans leur propre jus de cuisson. Votre volaille conserve ainsi une chair incroyablement juteuse et savoureuse tandis que sa peau devient délicieusement croustillante. Un véritable régal. Le support vertical pour volaille est disponible en deux variantes : le support pour poulet (Chicken Roaster) et le support pour dinde (Turkey Roaster).

### Round Drip Pan - Lèchefrite ronde

La lèchefrite ronde Big Green Egg vous permet de récupérer les jus de cuisson, graisses et autres miettes d'aliments pour éviter qu'ils ne tombent dans les braises ou sur le convEGGtor. Vous pouvez également la remplir d'eau pour augmenter le degré d'humidité à l'intérieur de l'EGG et ainsi obtenir des plats encore plus juteux et savoureux.

# MISE EN MARCHE




**Avec le mode d'emploi détaillé et les descriptions complètes des techniques de cuisson les plus utilisées, nous somme heureux de vous aider à tirer au maximum parti de votre Big Green Egg. Si vous avez déjà utilisé votre Big Green Egg plusieurs fois, certaines des manipulations détaillées ci-après vous sembleront tout à fait évidentes.**

Nous vous conseillons, pour obtenir les meilleurs résultats, de remplir le Big Green Egg de morceaux de charbon de bois de première qualité (charbon de bois bio - Voir chapitre sur les produits de base). Le charbon de bois brûle rapidement, sans polluer, et laisse peu de cendres par rapport au bois et aux briquettes. Par ailleurs, si vous employez des briquettes, il est plus difficile de contrôler la température de combustion et l'EGG risque de se boucher.

Avec le Big Green Egg, vous pouvez utiliser de très nombreuses techniques de cuisson. Pour cela, il vous suffit de remplir l'appareil, de vous munir éventuellement d'accessoires et de procéder à certains réglages. Votre Big Green Egg vous permet ainsi de griller, saisir, cuire, braiser, fumer ou simplement de faire mijoter tous vos ingrédients.

**Comment allumer le Big Green Egg**

1. Remplissez la chambre de combustion en céramique jusqu'au bord. Déposez 3 allume-feux (Charcoal Starters).
2. Ouvrir à fond le régulateur de ventilation placé au bas de l'appareil et allumer les allume-feux. Maintenir le couvercle ouvert ; l'oxygène entraîne la combustion rapide du charbon de bois.
3. Placez, environ 10 à 15 minutes après que les allume-feux se soient consumés, les accessoires nécessaires pour la méthode de cuisson que vous avez choisie pour votre plat.
4. Fermez le couvercle et posez le bouchon à évent. Réglez la température.

**Attention !** Pour maintenir la température souhaitée, le couvercle du Big Green Egg doit rester le plus possible fermé une fois la combustion du charbon de bois lancée.

**Réglage de la température**

Le panneau coulissant (régulateur de ventilation) définit plus ou moins la température interne (essentiellement la température maximale), le bouchon à évent permet un réglage très précis (au degré près).

Le réglage de la température demande un peu de pratique. La température est trop basse ? Ouvrez davantage le régulateur de ventilation afin de laisser entrer un peu plus d'air. Pour faire rapidement monter la température, vous pouvez aussi ouvrir le bouchon à évent à moitié. Une fois la bonne température atteinte, refermez le panneau coulissant en prenant soin que les trous du bouchon à évent soit bien ouverts. La température se trouve à présent en « mode stationnaire ». Si vous souhaitez augmenter la température, fermez un petit peu le régulateur de ventilation de la base de l'appareil et ouvrez le bouchon à évent à moitié.
L'EGG ne va pas refroidir si vous ouvrez le couvercle : au contraire, en laissant pénétrer plus d'oxygène, le charbon de bois se met à brûler encore plus intensément.

**ATTENTION !** Pour des raisons de sécurité, il est important d'ouvrir le couvercle lentement et en deux étapes lorsque la température est très élevée : commencez par remonter le couvercle de 5 cm pour évacuer l'air chaud et faire pénétrer l'air froid dans l'EGG. Vous pouvez ensuite déployer entièrement le couvercle.

**Températures & temps de cuisson**

Cette vue d'ensemble vous permet de découvrir les réglages, températures et temps de cuisson des plats les plus souvent préparés sur le Big Green Egg.

| Préparation | Poids | Température temperature | Température à cœur | Durée (approx.) |
|---|---|---|---|---|
| **Cuisson directe** | | | | |
| Légumes & fruits | 20-100 g | 220°C | - | 2-5 min |
| Crustacés | 20-100 g | 220°C | 55°C | 13 min |
| Poisson | 150-250 g | 220°C | 55°C | 13 min |
| Côte de bœuf | 1 kg | 230-250°C | 52-58°C | 16-20 min |
| Faux filet (Rib-eye) | 100-250 g | 220°C | 50-68°C | 5-10 min |
| Côtelettes d'agneau | 100-250 g | 220°C | 50-68°C | 5-10 min |
| Poulet | 150-250 g | 150°C | 77°C | 16-20 min |
| Magret de canard | 300 g | 190-200°C | 54°C | 6-8 min |
| Pommes de terre au four | - | 150°C | - | 2-3 heures |
| Légumes tubéreux au four | - | 150°C | - | 2-3 heures |
| **Cuisson indirecte** | | | | |
| Échine de porc | 2-5 kg | 120°C | 65°C | 4 heures |
| Gigot d'agneau | 2-5 kg | 120°C | 55°C | 3 heures |
| Rumsteck | 2-5 kg | 120°C | 48°C | 1.5 heures |
| Poulet entier | 1.5 kg | 180°C | 77°C | 75-90 min |
| Cuisse de poulet | 250 g | 180°C | 77°C | 35 - 45 min |
| Blanc de poulet | 250 g | 180°C | 77°C | 16 - 20 min |
| **Fumer** | | | | |
| Échine de porc | 2-5 kg | 90°C | 65°C | 8-9 heures |
| Rumsteck | 1-3 kg | 90°C | 48°C | 1.5 heures |
| Saumon | 180 g | 90°C | 50°C | 20-25 min |
| **Cuire à l'étuvée** | | | | |
| Bœuf bourguignon | 2-8 kg | 150°C | - | 3-4 heures |
| Pot-au-feu de légumes | 1-5 kg | 150°C | - | 20 min |
| **Cuire sur une pierre** | | | | |
| Pizza (croûte 2-3mm) | - | 250°C | - | 6-10 min |
| Tarte chaude au chocolat | - | 200°C | - | 10 min |

**Après utilisation**

Vous pouvez éteindre l'EGG après utilisation en fermant tout simplement le régulateur de ventilation sur la base en céramique et en fermant totalement le bouchon à évent ou (de préférence) en le remplaçant par le bouchon en céramique. Le charbon de bois est entièrement éteint après 20 minutes environ. Vous pouvez conserver le charbon de bois restant pour une utilisation ultérieure ; il vous suffira alors de passer le tisonnier sur le charbon de bois pour faire tomber les cendres au fond de l'appareil, de remplir de nouveau le Big Green Egg de charbon et de l'allumer.

Nous vous déconseillons fortement d'ouvrir rapidement le couvercle de l'EGG tout juste 20 minutes après l'avoir fait chauffer à très haute température ; Le cas échéant, la pénétration soudaine d'oxygène risque de ranimer les flammes (de provoquer un retour de flammes).

# GRILLER

**Ce chapitre vous explique comment griller vos ingrédients à haute température, en obtenant une belle enveloppe croquante et un cœur étonnamment tendre.**

Allumez l'EGG en vous conformant aux consignés détaillées dans le chapitre de mise en marche et portez-le à la température souhaitée. Disposez (voir explications plus haut) 3 allume-feux sur le charbon de bois. Allumez les allume-feux, laissez-les se consumer. Le charbon doit à présent brûler de manière homogène. Faites ensuite monter la température de l'EGG à environ 225 °C, régulateur de ventilation de la base et trous du bouchon à évent à moitié ouverts. Une fois la température atteinte, fermez légèrement le bouchon à évent de sorte qu'il soit fermé au 3/4. Si la température est trop élevée, fermez totalement le bouchon à évent, ouvrez les trous et fermez le régulateur de ventilation de la base en céramique au 2/3.

La grille en inox standard est idéale pour les grillades de viande et de poisson. Mais pour obtenir un résultat encore plus alléchant, nous vous conseillons d'utiliser la grille en fonte (Cast Iron Grid) pour la viande rouge et la volaille (voir le chapitre Accessoires) qui dessinera un très joli quadrillage caractéristiques des grillades traditionnelles.

Si vous les souhaitez, badigeonnez les ingrédients à griller d'un petit peu d'huile. En utilisant peu ou pas du tout de matières grasses, non seulement les grillades sont savoureuses mais en plus elles sont très bonnes pour la santé. Par ailleurs, l'excès de matières grasses risque de provoquer un nuage de fumée fort peu agréable.

Prenez soin de bien préchauffer la grille dans l'EGG : cette précaution vous permet d'éviter que les ingrédients attachent et/ou se déchirent sur la grille. Laissez toujours le produit à griller au minimum une minute sur la grille avant de procéder à la cuisson. Il n'est pas nécessaire de le changer régulièrement de position.

Même s'il peut vous sembler étrange de griller des ingrédients à l'intérieur d'un appareil fermé, il est important de rabattre le couvercle après chaque manipulation.

La chaleur à convection qui se dégage à l'intérieur de l'appareil (la chaleur générée par le déplacement de l'air et la réverbération de la chaleur sur la céramique) permet une cuisson homogène et les petites ouvertures d'air qui limitent la perte d'humidité permettent de maintenir la richesse en jus ingrédients.
Pour cette méthode de cuisson, ne recouvrez jamais la grille d'ingrédients : le foyer risque d'étouffer et la cuisson de vos mets d'être beaucoup moins satisfaisante. Utilisez au maximum les 2/3 voire les 3/4 de la grille afin de laisser circuler l'air chaud le long des ingrédients et de vous assurer une parfaite répartition de la chaleur. Ce dernier point est essentiel pour obtenir une cuisson à point homogène.

Nous vous recommandons, avant de couper la viande, de la laisser reposer au moins 5 minutes au chaud ou sous un film d'aluminium ; cela permet une bonne répartition des sucs dans la viande et de limiter la perte de jus durant le découpage.

Vos grillades sont prêtes ? Nettoyez de préférence la grille directement après utilisation à l'aide d'une brosse et passez un morceau de papier absorbant ou un chiffon graissé : la grille est prête pour la prochaine utilisation !

# FUMER

**Le Big Green Egg est idéal pour fumer des ingrédients et des plats divers. L'odeur caractéristique et la douce saveur des plats fumés chauds vont autant vous enchanter que vos convives !**

Pour fumer des mets au Big Green Egg, nous vous recommandons d'utiliser le convEGGtor. Les indications ci-dessous sont valables pour tous les modèles.

Allumez l'EGG en vous référant aux indications du chapitre Mise en marche, sans convEGGtor, et régler la température entre 100 °C et 150 °C. Le convEGGtor fonctionne comme un bouclier de chaleur. Son emploi permet, dans toutes les conditions, de faire tomber la température sous le dôme de l'appareil entre 50 °C et 75 °C.

Pour vous assurer un résultat optimal, nous vous conseillons d'utiliser des copeaux de bois (Wood chips) plutôt que de la sciure ou autre mélange volatile. Répandez, avant de placer le convEGGtor, une poignée de copeaux de bois préalablement trempés dans l'eau sur le charbon de bois brûlant. Si vous désirez fumer plus de 30 minutes, disposez, encore plus de copeaux de bois dans la chambre de combustion. En employant ces copeaux de bois, la fumée qui se dégage aromatise et parfume votre ingrédient ou plat.

Posez ensuite directement dans le Big Green Egg le convEGGtor les pieds vers le haut. Placez une lèchefrite et posez la grille dans l'EGG. La lèchefrite récupère les sucs et protéines qui pourraient autrement se calciner ou brûler sur la céramique du convEGGtor. En ajoutant un petit fond d'eau dans la lèchefrite, l'évaporation assure une fumaison uniforme de votre produit.

La durée du fumage et la température à cœur dépendent de l'ingrédient et de son poids, mais aussi de vos goûts personnels.

À chaque arôme de bois de fumage correspondent des ingrédients particuliers. Voici ici une liste succincte de nos recommandations :

- Pomme : Poisson, porc, viande blanche et volaille (poulet et dinde).
- Cerise : Poisson, agneau, toutes les sortes de gibier, canard et bœuf.
- Noix de pécan : Plats fumés relevés, essentiellement les plats traditionnels américains (grillades).
- Noix : Fruits, noix de toutes sortes, bœuf et tous types de gibier.

# CUIRE

**À l'aide de trois accessoires, le convEGGtor, la grille en inox et la pierre de cuisson plate (Baking Stone), transformez en un tournemain le Big Green Egg en four à bois. Cuire du pain et des pizzas est tellement facile que la cuisine en plein air prend une toute autre dimension !**

Allumez l'appareil à l'aide de 3 allume-feux. Répartissez-les sur le charbon de bois, en prenant soin de respecter une distance de 10 cm entre le rond en céramique interne. Posez le convEGGtor dans l'EGG dès que les allume-feux ont fini de brûler.

Pour atteindre la température élevée adéquate, faites coulisser le régulateur de ventilation sur la base en céramique au moins au 3/4 et régler le bouchon à évent en position « pleine lune » (totalement ouverte). Faites à présent monter la température à 200 °C au minimum (comptez environ 30 minutes).
Si vous voulez cuire du pain, fermez le bouchon à évent dès que la température a été atteinte, en le plaçant en position « demi-lune ». La température exacte dépend du type de pain à cuire. Pour les pizzas, maintenez la température à 250 °C et fermez le bouchon à évent jusqu'à ce que la température soit stable.

Pour le pain et les pizzas, équipez le Big Green Egg en procédant comme suit : Placez le convEGGtor les pieds vers le haut sur le rond interne et posez si nécessaire une lèchefrite éventuellement remplie d'eau (particulièrement judicieux pour le levage de la pâte à pain sur la pierre de cuisson plate). Posez la grille en inox dans l'EGG et la recouvrir de la pierre de cuisson plate. Il est également éventuellement possible de faire cuire des pizzas le convEGGtor placé les pieds vers le bas, sur le rond interne, la pierre de cuisson plate directement posée dessus. Les deux méthodes fonctionnent parfaitement bien.
Lorsque vous cuisez à des températures plus élevées, nous vous conseillons de placer la pierre de cuisson plate dans l'EGG 10 minutes avant de disposer la pâte à pain ou à pizza. Cela permet à la pierre d'arriver à bonne température et d'éviter le risque de brûler le fond de la pizza ou la croûte du pain.

Une fois le pain ou la/les pizza(s) cuit(e/s), il est recommandé de laisser le convEGGtor et la pierre de cuisson plate refroidir dans l'EGG fermé : les accessoires peuvent atteindre une température de 400 °C en phase de cuisson.

# INSPIRATION

Les possibilités offertes par le Big Green Egg sont infinies ! Nous sommes heureux de vous inspirer avec notre bulletin d'information, auquel vous pouvez d'ailleurs gratuitement vous abonner, en vous faisant découvrir de succulentes recettes concoctées avec l'EGG . Les recettes et les menus que nous développons font régulièrement le bonheur d'un grand nombre de propriétaires du Big Green Egg. Ces menus et recettes pour lesquelles les différentes méthodes de cuisson sont appliquées, sont détaillées pas à pas. Ils vous permettront de découvrir et d'exploiter au maximum toutes les qualités et possibilités offertes par votre EGG. Si vous vous abonnez, vous recevrez automatiquement chaque mois dans votre boîte e-mail les recettes les plus irrésistibles spécialement conçues pour le Big Green Egg. Nous concoctons quatre fois par an une édition spéciale dans laquelle nous dressons les projecteurs sur les différentes techniques de cuisson. Vous voulez encore plus d'inspiration culinaire ? Vous pouvez consulter une multitude de recettes succulentes sur biggreenegg.eu.

Vous pouvez vous abonner au bulletin d'information via **biggreenegg.eu**

**Facebook et Twitter pour rester informé**
En plus des promotions et des dernières nouvelles sur le Big Green Egg, Twitter et Facebook vous offrent également la possibilité d'obtenir des conseils pour l'utilisation de votre EGG. Vous souhaitez poser une question à l'un de nos experts Big Green Egg ? C'est possible avec Facebook «Big Green Egg France» et Twitter @biggreeneggeu. Vous êtes fier du plat que vous avez cuisiné sur votre Big Green Egg ou vous avez des conseils à donner aux autres utilisateurs ? Partagez vos expériences sur :

Big Green Egg France

Big Green Egg EU

**Big Green Egg Europe vous souhaite plein de merveilleuses expériences culinaires !**

# ENTRETIEN

Nous vous conseillons vivement de laisser votre revendeur installer votre Big Green Egg. Si cela n'est pas possible, vous pouvez monter vous-même l'EGG en suivant les descriptions détaillées pas à pas dans le mode d'emploi fourni avec l'appareil. Sur biggreenegg.eu vous pouvez également consulter une vidéo. Pour monter le Big Green Egg et, à long terme, pour remplacer le joint en feutre, vous n'avez besoin que de quelques outils : un tournevis cruciforme, une clé plate n° 11, 13 et 15.

Directement après votre achat du Big Green Egg et environ un mois après l'avoir utilisé pour la première fois, il est nécessaire de contrôler tous les écrous de montage de l'EGG et de les resserrer. Les boulons des bandes de tension qui entourent le dôme et la base en céramique peuvent être serrés jusqu'au point d'afficher un léger gauchissement.

Directement après votre achat du Big Green Egg et environ un mois après l'avoir utilisé pour la première fois, il est nécessaire de contrôler tous les écrous de montage de l'EGG et de les resserrer. Les boulons des bandes de tension qui entourent le dôme et la base en céramique peuvent être serrés jusqu'au point d'afficher un léger gauchissement. Votre Egg peut rester toute l'année dehors, la céramique qui le compose résistant aux intempéries. Mais pour protéger les parties métalliques, nous vous recommandons de recouvrir l'EGG entre deux utilisations d'une housse spécialement conçue à cet effet, en prenant soin de la poser sur l'appareil une fois qu'il a refroidi. En cas de longue période de non utilisation, il est très important de retirer les restes d'aliments qui ont pu se déposer dans le Big Green Egg. Procédez au nettoyage en faisant monter la température de l'EGG jusqu'à environ 300 °C. Patientez jusqu'à l'incinération totale des restes et laissez ensuite refroidir l'EGG complètement. Ouvrez le régulateur de ventilation et retirez le bouchon à évent en fonte ou le bouchon en céramique du couvercle de l'appareil (vous pouvez le poser su la grille située à l'intérieur de l'EGG) : cette petite astuce vous permettra d'éviter la formation de moisissures.

N'oubliez pas de recouvrir l'EGG de la housse de protection. Si toutefois des traces de moisissure se mettaient à apparaître à l'intérieur de l'EGG, vous pourrez facilement vous en débarrasser en faisant chauffer plusieurs fois l'appareil à 300 °C.

Les éléments métalliques mobiles sont maintenus en bon état en les vaporisant plusieurs fois par an de WD40 ou de tout autre produit lubrifiant au silicone. Nous vous recommandons en outre de badigeonner régulièrement le bouchon à évent en fonte d'huile végétale.

**Remplacer le joint en feutre**

En fonction de la fréquence d'utilisation de votre Big Green Egg, il convient de remplacer de temps en temps le joint en feutre de la base en céramique et du couvercle afin d'éviter la formation d'odeurs désagréables. Prenez votre temps et procédez soigneusement comme suit :

Accessoires nécessaires :

- Big Green Egg Gasket Kit (joint en feutre autocollant)
- Clé plate n° 13
- Cutter et/ou grattoir à peinture
- Chiffon ou éponge à récurer
- Acétone

1. Retirez le bouchon en céramique ou le bouchon à évent. Desserrez les écrous de la bande de tension supérieure à l'aide de la clé plate, retirez le couvercle en le faisant basculer le plus précautionneusement possible et posez-le sur une surface adéquate. Ne le faites SURTOUT PAS tomber !

2. Desserrez la bande tension inférieure et laissez la base en céramique dans son berceau ou dans la table de travail.

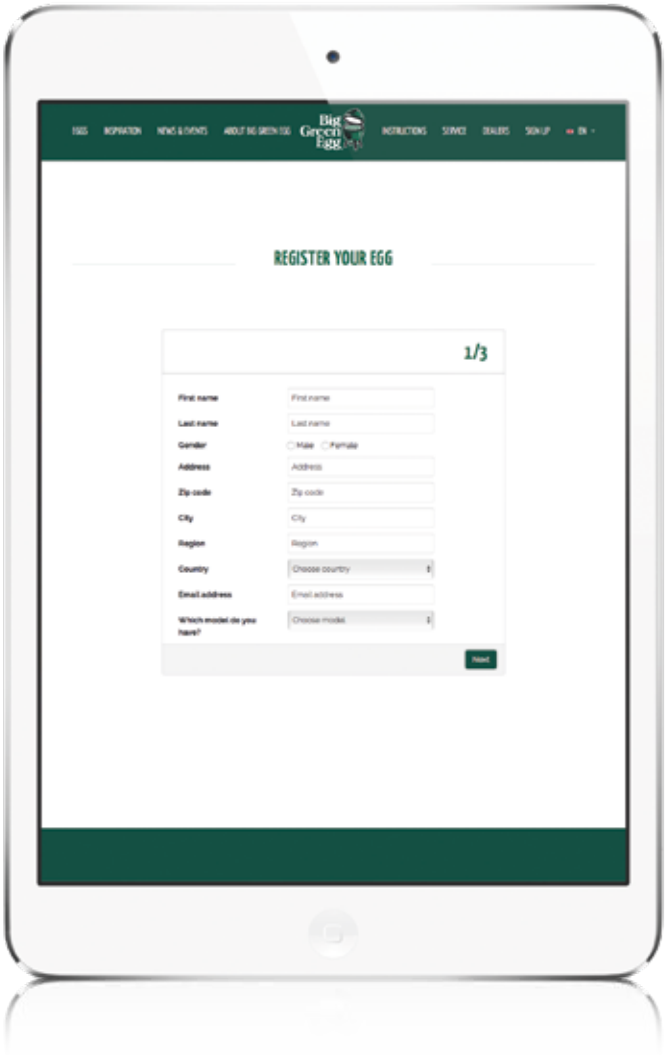
3. Retirez à l'aide d'un cutter et/ou un grattoir à peinture le plus de feutre possible. Retirez les restes de colle et de feutre à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge imbibé(e) d'acétone.

4. Patientez au moins une heure pour vous assurer que l'acétone s'est évaporée.

5. Appliquez soigneusement le nouveau joint en feutre (autocollant) sur le bord de la base et du couvercle. Assurez-vous que les jointures de la base et du couvercle ne viennent pas se poser exactement au même endroit et faites plutôt dépasser le joint sur l'extérieur qu'à l'intérieur (afin d'éviter tout risque d'inflammation du joint au moment de la mise en marche). Essayez de ne pas trop étirer le joint et laissez plutôt un peu de jeu ; en chauffant, le joint peut rétrécir un petit peu. Coupez le feutre au niveau de la jointure.

6. Montez de nouveau le Big Green Egg. Placez la bande de tension autour de la base et serrez au maximum les écrous. Placez avec précaution le couvercle dans la bande de tension supérieure et serrez au maximum les écrous. Contrôlez que le couvercle et les bandes de tension sont bien alignés, faites glisser si nécessaire vers la droite et serrez bien tous les écrous.

# GARANTIE




Big Green Egg est le premier fabricant mondial d'appareils de cuisine en céramique chauffés au charbon de bois, si sûr de la qualité des produits qu'il fournit qu'il offre une garantie à vie sous conditions d'utilisation spéciales. Un système de garantie qui est appliqué depuis déjà des décennies.
Avant de quitter l'usine de fabrication, l'EGG subit un dernier contrôle minutieux. Chacun de nos Big Green Egg reçoit en outre un certificat qui garantit que le produit, dans sa version particulière, est de qualité irréprochable. Les propriétaires du Big Green Egg bénéficient également d'un service d'assistance et de garantie nec plus ultra. Pour profiter de cette large garantie, vous devez enregistrer votre EGG en ligne via biggreenegg.eu. Cette procédure s'exécute rapidement en tout juste quelques étapes. Enfin, nous vous recommandons chaleureusement de conserver votre ticket de caisse/preuve d'achat.

Pour les conditions de garantie détaillées, veuillez vous reporter sur biggreenegg.eu

Copyright © 2018 Big Green Egg Europe. Tous droits réservés. Sauf indication contraire, tous les textes et toutes les illustrations de cette publication sont protégés par des droits d'auteur détenus par Big Green Egg Europe B.V. Aucun élément de cette publication, qu'il s'agisse d'un texte ou d'une illustration, ne peut être utilisé pour des fins autres que Big Green Egg Europe B.V. La reproduction, modification, sauvegarde dans une banque de données automatisée ou la communication, de quelque manière ou forme que ce soit, digitale, mécanique ou autre, pour un usage non personnel, sont strictement interdites sans autorisation écrite préalable. Le contenu de cette publication a été élaboré avec le plus grand soin. Toutefois, Big Green Egg Europe ne peut garantir l'exactitude ou l'exhaustivité des informations qui y figurent. Aucun droit ne peut être tiré des informations fournies et Big Green Egg décline toute responsabilité quant aux conséquences pouvant résulter de leur utilisation.

Big Green Egg®, EGG®, MiniMax™, EGG Mates®, Nest®, EGGmitt® et convEGGtor® sont des marques de fabrique ou des marques déposées de Big Green Egg Inc.

Big Green Egg a reçu une certification en matière de réglementation européenne. Le Big Green Egg répond largement à tous les critères relatifs à la sécurité (alimentaire) et à la qualité (voir Décret 1935/2004 daté du 13 janvier 1976, UNE-EN 1860-1:2003+A1:2006 et 11309/13/5932).

OPEN FLAVOUR™

Big Green Egg®