Enjoy!

OPEN FLAVOUR

#6 FR - Automne/Hiver

DES PLAISIRS EMPREINTS DE TRADITIONS

Piémont - Italie

Dégustez les saveurs du printemps et de l'hiver

À condition de bien vous préparer, le Big Green Egg® vous permet de facilement concocter un menu complet, et en privilégiant les produits de saison, de créer des mets de qualité riches en saveurs. L'occasion de déguster entre amis ou en famille nos délicieux menus spécialement conçus pour la saison !

>> 3 et 20

Découvrez la région du chef

Le chef cuisinier Sasu Laukkonen est l'un des plus prestigieux représentants de la gastronomie finlandaise. La carte de son restaurant Chef & Sommelier privilégie les saveurs pures à base d'ingrédients naturels. Le chef quitte ici ses fourneaux pour vous proposer de délicieuses créations à préparer en plein air.

>> 5

Le poisson de saison garant de saveur

Une myriade de poissons et de fruits de mer péchés de manière responsable sont disponibles cet été aussi sur les étales des poissonniers. Cuisinez-les de multiples façons sur le Big Green Egg et laissez-vous séduire par la diversité des délicieux plats à savourer !

>> 12

Les spécialités du Piémont

Qui pense au Piémont, pense directement au Barolo et aux truffes blanches. Et pourtant, cette région de l'Italie a bien plus de spécialités à offrir. La qualité des noisettes qui y poussent est inégalable et les plats piémontais traditionnels sont une véritable fête pour les papilles gustatives... Découvrez sans plus attendre les plaisirs du Piémont !

>> 14

Un repas simple

Grâce à la diversité des méthodes de cuisson offerte par le Big Green Egg, vous pouvez non seulement utiliser votre appareil pour faire cuire longtemps et à basse température un plat en particulier, mais pouvez aussi rapidement concocter un repas simple. Après une longue journée de travail, il n'y a rien de plus agréable que de pouvoir savourer de délicieux petits plats en un temps record !

>> 22

Big Green Egg OPEN FLAVOUR™

Le Big Green Egg est unique pour plusieurs raisons. Tout d'abord pour sa qualité exceptionnelle, grâce à l'usage de différents éléments brevetés et d'une céramique mise au point pour la NASA. Le Big Green Egg est le seul barbecue kamado au monde à être fabriqué dans cette céramique spéciale. Chaque modèle vous permet de profiter de la saveur délicieuse que donnent la céramique et les ondes de chaleur qu'elle reflète aux ingrédients et aux plats. Quel que soit le modèle, de Mini à XXLarge, et quelle que soit la technique de cuisson utilisée. Vous découvrirez que le Big Green Egg permet de cuisiner de façon saine et responsable. En effet, la cuisson ne nécessite pas ou pratiquement pas de matières grasses et, à basse température, les éléments nutritifs sains restent bien mieux préservés et la viande ne brûle pas. Les nombreux accessoires haut de gamme sont aussi uniques en leur genre. Ils rendent plus facile et plus sûre la cuisson à l'extérieur, certains vous permettant de pratiquer d'autres techniques de cuisson dans le Big Green Egg. De plus, ces accessoires complètent l'expérience procurée par le Big Green Egg.

Notre volonté d'innover ne s'exprime pas uniquement dans nos produits. Notre objectif est de vous permettre aussi de l'utiliser de façon optimale, afin de mieux en profiter en famille et entre amis. Deux fois par an avec le magazine Enjoy!, nous vous offrons un voyage plein d'inspiration au pays des saveurs. Nous vous présentons les meilleurs ingrédients, vous proposons des recettes délicieuses et vous faisons découvrir les plaisirs gastronomiques de divers pays et régions. Laissez-vous guider par la présente édition et dégustez des plats exquis qui font la part belle aux produits de saison. Bien entendu, le Big Green Egg y occupe une grande place. Tout amateur de cuisine préfère utiliser les meilleurs produits, ustensiles et appareils, afin de préserver la saveur des ingrédients.

L'automne et l'hiver jouent un rôle primordial dans cette édition et les plats dans l'assiette se font le reflet de ces saisons. Dans le prochain numéro, disponible à partir de la fin de Mars 2016 chez votre revendeur, l'accent sera mis sur les saveurs du printemps et de l'été. Vous ne pouvez pas attendre jusque-là ? Vos papilles gustatives seront aussi à la fête sur le site biggreenegg.eu. Vous y trouverez non seulement les éditions précédentes du magazine Enjoy!, mais aussi un grand nombre de recettes et de menus à préparer sur le Big Green Egg. De plus, vous pouvez vous inscrire sur le site à notre lettre d'information mensuelle, pour recevoir automatiquement nos toutes nouvelles recettes douze fois par an.

Enjoy!

Big Green Egg Europe

Les recettes

Page 3
- Quiche aux lentilles, aux champignons et au fromage de chèvre
- Coquelets élevés au maïs farcis, accompagnés de poireaux grillés
- Crème caramel au clou de girofle et poire grillée

Page 8
- Potage finlandais à la truite de rivière fumée
- Bœuf grillé au four avec des carottes et des betteraves bio

Page 9
- Renne sauvage grillé aux canneberges
- Pot-au-feu finlandais au bœuf, porc, carottes et oignon

Page 12
- Homard grillé accompagné de pommes de terre grillées, de betteraves rôties et d'épinards
- Filets de skrei pochés, purée de pomme de terre et radis grillés
- Moules à la bière de gingembre et persil tubéreux grillé

Page 13
- Tourte au poisson, choucroute et légumes grillés
- Soupe de poisson aux palourdes, couteaux et coques

Page 16
- Gressins
- Risotto à la truffe blanche

Page 17
- Lapin à l'étouffée avec céleri-rave, pommes de terre et chanterelles
- Bonet

Page 18
- Antipasti
- Vitello tonnato

Page 19
- Brasato

Page 20
- Salade de chou avec caille grillée à la pancetta et à la pomme
- Jambon glacé avec panais grillé et une purée pommes de terre-céleri
- Pudding au chocolat avec des noix et des figues

Page 22
- Risotto aux champignons et sandre enrobé de jambon serrano
- Wraps à la viande hachée de gibier et aux légumes grillés
- Poulet fermier au brie et au couscous perlé
- Moules avec du pain

Colofon

Le magazine Enjoy! est une publication
de Big Green Egg Europe BV
Jan van de Laarweg 18
2678 LH De Lier, Pays-Bas
E-mail: enjoy@biggreenegg.eu
www.biggreenegg.eu

Rédaction *Inge van der Helm*

Recettes
Coen van Dijk, Sasu Laukkonen, Martin Rotteveel, Michel Lambermon et Arjen Rector.

Concept & réalisation
Big Green Egg Europe BV

Photographie *Creative Skills*

Distribution *Big Green Egg Europe BV*

Imprimeur
Rodi Rotatiedruk

Merci à *Yvonne Coolen, Hans van Montfort, Paolo et Luisella Manzone.*

La reproduction d'articles du magazine Enjoy! est exclusivement accordée sous condition d'autorisation écrite de la part de Big Green Egg Europe. Cette publication a été rédigée avec le plus grand soin. Cependant, la rédaction et Big Green Egg Europe déclinent toute responsabilité pour tout dommage éventuel subi en relation avec des informations publiées dans cette édition.

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

© 2015 Big Green Egg Europe
Enjoy! Automne/Hiver 2015

Sécurité optimale

Pendant la cuisson d'un plat, il est souvent nécessaire de poser ou, au contraire, de retirer le convEGGtor®, voire de remplacer la grille en acier inoxydable par la grille en fonte, ou vice versa. Le cas échéant, assurez-vous de toujours utiliser les accessoires réservés à cet effet, comme par exemple le gant Pit Mitt® et l'extracteur de grille en fonte (Cast Iron Grid Lifter). Ouvrez également l'Egg avec précaution (en procédant en deux temps) lorsqu'il est en marche ; soulevez légèrement le couvercle de sorte que l'oxygène pénètre doucement à l'intérieur, patientez quelques secondes supplémentaires, puis déployez complètement le couvercle. En procédant de cette manière, vous éviterez d'activer les flammes. Avant toute utilisation de votre EGG®, nous vous recommandons de prendre connaissance de l'ensemble des consignes de sécurité disponible sur biggreenegg.eu

Nouveau : Vidéos de démonstration pratiques

Avec Enjoy!, notre lettre d'information et tout un choix de recettes sur biggreenegg.eu, nous souhaitons vous inspirer en permanence. Naturellement, pour utiliser le Big Green Egg, il faut d'abord savoir comment il fonctionne. C'est pourquoi Big Green Egg a conçu plusieurs vidéos de démonstration qui expliquent son mode d'emploi de façon claire. Cela vous permettra de profiter encore mieux de votre EGG !

Un Big Green Egg n'est pas un barbecue ordinaire, c'est un appareil de cuisson polyvalent, qui offre d'innombrables possibilités culinaires. Le Big Green Egg donne une saveur délicieuse aux ingrédients et aux plats, quelle que soit la technique de cuisson utilisée. Mais combien de charbon de bois faut-il mettre dans la chambre de combustion ? Quelle est la meilleure façon d'allumer le charbon de bois dans l'EGG ? Et le couvercle doit-il rester ouvert ou fermé quand les allume-feux brûlent ? Comment transformer le Big Green Egg en four à bois pour préparer des pizzas et du pain délicieux et comment régler avec précision la température souhaitée ? Quelles sont les autres techniques de cuisson possible, comment adapter le Big Green Egg en conséquence et quelle est la valeur ajoutée d'une grille en fonte ?

À faire et à ne pas faire

Ces questions et bien d'autres encore trouvent leurs réponses dans les sept vidéos de démonstration particulièrement instructives « Allumer et éteindre », « Contrôle de la température », « Cuisson directe », « Cuisson indirecte », « Fumer des aliments », « Utiliser la pierre à pizza » et « Nettoyage et entretien ». Comme ces vidéos sont thématiques, vous pouvez choisir de regarder une démonstration en particulier ou de les visionner toutes. Chaque vidéo ne dure qu'une minute et demie à deux minutes et aborde tout ce qu'il faut faire et ne pas faire. Les nombreux conseils pratiques et savoureux qui vous y sont donnés vous mettront certainement l'eau à la bouche. Ces vidéos vous permettent de découvrir les principes de base pour utiliser le Big Green Egg et de faire des essais en conséquence en utilisant ou non les recettes proposées dans Enjoy! ou sur biggreenegg.eu.

Vous souhaitez découvrir les vidéos de démonstration ? Vous pouvez voir les vidéos sur biggreenegg.eu. Nous espérons que vous prendrez plaisir à les regarder et à cuisiner !

BIG GREEN EGG MENU DE SAISON

Les saveurs de l'automne

À condition de bien vous préparer, vous pouvez facilement cuisiner un menu entrée-plat-dessert sur le Big Green Egg. Pour ce délicieux menu d'automne, vous pouvez faire la plupart des préparatifs à l'avance, afin de profiter du repas avec vos convives.

Vous souhaitez recevoir par e-mail d'alléchants menus de saison et autres recettes spéciales ? Alors, inscrivez-vous à notre lettre d'information sur biggreenegg.eu

Quiche aux lentilles, aux champignons et au fromage de chèvre

Coquelets élevés au maïs farcis, accompagnés de poireaux grillés

Crème caramel au clou de girofle et poire grillée

Listes des courses pour 4 personnes

Entrée
200 g de lentilles vertes
1 gousse d'ail
3 branches de thym
6 à 8 petites plaques de pâte feuilletée (suffisamment pour couvrir le moule)
500 g de pleurotes
1 oignon rouge
1 c. à s. d'huile végétale
4 œufs
100 ml de crème fraîche
1 petit rouleau de fromage de chèvre de 200 g
1 branche de sauge
25 g de roquette
huile d'olive

Plat principal
2 coquelets élevés au maïs de 600 g chacun
2 grosses échalotes
1 gousse d'ail
250 g de champignons blonds
3 branches de sauge
30 g de beurre
4 jeunes poireaux
1 pain de campagne ou rustique

Dessert
250 ml de crème fraîche
4 clous de girofle
150 g de sucre
2 œufs
2 jaunes d'œuf
25 ml de rhum
25 ml d'eau
2 poires mûres, par ex. Doyenné du Comice

Accessoires :
convEGGtor
Grille en fonte (Cast Iron Grid)
Lèchefrite ronde
2 anneaux à grillade en inox
Poignée de grille en fonte
Gant pour barbecue Pit Mitt

A préparer à l'avance :
Crème caramel 1
Mettez la crème fleurette à chauffer dans une casserole sur le fourneau avec les clous de girofle et 50 g de sucre jusqu'à ce que le sucre ait fondu. Dans l'intervalle, mélangez les œufs, les jaunes d'œufs et le rhum dans un saladier puis ajoutez la crème chaude. Laissez infuser 4 heures à température ambiante pour que les clous de girofle libèrent leur arôme.
Faites chauffer le reste du sucre avec les 25 ml d'eau dans une casserole à fond épais et attendez qu'il caramélise. Retirez la casserole du feu et répartissez le caramel dans quatre ramequins individuels allant au four.

A préparer à l'avance : **Quiche 1**
Allumez le Big Green Egg. Mettez-y le convEGGtor et la grille en fonte et faites-le chauffer jusqu'à 180°C. Rincez les lentilles dans une passoire. Épluchez la gousse d'ail et coupez-la en deux, mettez-la dans une casserole d'eau légèrement salée avec les lentilles et le thym, portez à ébullition. Faites cuire les lentilles 20 minutes environ et égouttez-les. Enlevez l'ail et le thym et laissez les lentilles refroidir. Dans l'intervalle, faites décongeler la pâte feuilletée. Réservez quatre beaux pleurotes et coupez le reste des pleurotes en petits morceaux. Épluchez et émincez l'oignon rouge.
Mettez l'huile à chauffer dans une sauteuse et faites revenir les pleurotes et l'oignon jusqu'à ce qu'il soit translucide. Retirez la sauteuse du feu et ajoutez les lentilles. Battez les œufs avec la crème fraîche dans un saladier, ajoutez-y les lentilles, salez et poivrez. Graissez un moule à tarte ou à quiche et garnissez-le de pâte feuilletée. Répartissez le mélange aux lentilles sur la pâte.
Posez le moule sur la grille, fermez le couvercle de l'EGG et laissez cuire la quiche 40 minutes environ. Dans l'intervalle, continuez la préparation du plat principal.

A préparer à l'avance :
Coquelets élevés au maïs
Sortez les coquelets du réfrigérateur. Épluchez les échalotes et l'ail. Coupez les échalotes en rondelles fines et émincez l'ail. Coupez les champignons blonds en tranches, prélevez les feuilles de sauge et coupez-les grossièrement.
Mettez le beurre à chauffer dans une sauteuse sur le fourneau et faites revenir les échalotes, l'ail et les champignons jusqu'à ce que l'échalote soit translucide. Laissez ce mélange refroidir, ajoutez la sauge, salez et poivrez. Farcissez les coquelets du mélange aux champignons et fermez-les avec de la ficelle de boucher.
Coupez le pied et les feuilles des poireaux et faites-les bouillir 5 minutes environ dans de l'eau légèrement salée. Faites-les refroidir dans de l'eau glacée, laissez bien égoutter et coupez-les en deux dans la longueur. Conservez les coquelets farcis et les poireaux au réfrigérateur.

A préparer à l'avance : **Quiche 2**
Après la durée de cuisson indiquée, sortez la quiche de l'EGG et laissez-la refroidir. Coupez le fromage de chèvre en tranches fines, répartissez-les sur la quiche refroidie, couvrez et mettez au réfrigérateur avec les pleurotes réservés.

A préparer à l'avance :
Crème caramel 2
Ramenez la température de l'EGG à 130°C. Passez le mélange à base de crème dans un tamis et répartissez-le sur les ramequins remplis de caramel.

Couvrez chaque ramequin de papier alu. Placez-les dans la lèchefrite ronde et ajoutez de l'eau jusqu'aux deux tiers des ramequins. Placez la lèchefrite ronde avec précaution sur la grille, fermez le couvercle et laissez cuire 25 minutes.
Au bout de 25 minutes, fermez la fenêtre d'arrivée d'air et placez le bouchon en céramique sur le haut de l'EGG pour l'éteindre. Laissez les crèmes caramel refroidir encore 30 minutes dans l'EGG. Sortez les ramequins de l'EGG et mettez-les au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Videz la lèchefrite ronde, vous en aurez besoin plus tard pour les coquelets.

Préparation : **Quiche**
Rallumez le Big Green Egg. Placez-y le convEGGtor et la grille en fonte et faites-le chauffer jusqu'à 180°C. Prélevez les feuilles de sauge et répartissez-les sur le fromage de chèvre. Posez le moule à quiche sur la grille et refermez le couvercle de l'EGG. Réchauffez la quiche déjà cuite pendant 10 minutes env. jusqu'à ce qu'elle soit bien chaude et que le fromage ait fondu.
Dans l'intervalle, coupez en tranches les pleurotes réservés. Mélangez-les avec la roquette et assaisonnez avec de l'huile d'olive, du poivre et du sel. Sortez la quiche de l'EGG. Faites des parts et servez-les avec la salade de roquette et de pleurotes.

Préparation :
Coquelets élevés au maïs
Piquez les deux coquelets farcis à la verticale sur des anneaux à grillade en inox, posez-les dans la lèchefrite ronde sur la grille. Fermez le couvercle de l'EGG et faites cuire les coquelets à point pendant 60 minutes env. Arrosez-les régulièrement du jus de cuisson qui coule dans la lèchefrite ronde.

Sortez la lèchefrite avec les coquelets de l'EGG, posez les poireaux sur la grille et faites-les griller 5 minutes env. (ou pendant les 5 dernières minutes de cuisson des coquelets). Retournez les poireaux à mi-cuisson. Coupez le pain.
Coupez les coquelets en deux dans la longueur et posez une moitié avec de la farce sur chaque assiette, ainsi que deux demis poireaux grillés. Servez avec le pain.

Préparation : **Crème caramel**
Sortez les ramequins de crème caramel du réfrigérateur 30 minutes avant de servir et enlevez le papier alu. Sortez la grille en fonte hors de l'EGG à l'aide de l'accessoire spécial et enfilez le gant Pit Mitt pour retirer le convEGGtor. Remettez la grille en fonte, fermez le couvercle et ramenez la température à 180°C. Dans l'intervalle, épluchez les poires, enlevez le trognon et coupez les poires en tranches.
Faites griller les tranches de poire rapidement de chaque côté pour obtenir un beau quadrillage. Posez les ramequins de crème caramel sur la grille et laissez-les réchauffer 1 minute env. avec le couvercle fermé de façon à ce que la crème caramel soit bien moelleuse.
Retournez les crèmes caramel sur des assiettes et servez avec les poires grillées. ■

FLAVOUR VIRTUOSO
OUR SENSES ARE A GIFT
TO ENJOY LIFE TO THE FULLEST
WWW.BIGGREENEGG.EU
Sasu Laukkonen
Finland
OPEN FLAVOUR
Big Green Egg

La région du chef

La cuisine bio et naturelle de Sasu Laukkonen

La Nouvelle cuisine nordique est un concept bien connu. Une nouvelle génération de chefs cuisiniers a veillé à diffuser dans le monde entier un style culinaire basé sur la pureté des saveurs et la fraîcheur des ingrédients de saison, mettant ainsi la Scandinavie à l'honneur. Parmi eux se trouve Sasu Laukkonen, un professionnel enthousiaste qui respecte les ingrédients qu'il utilise.

Tous ceux qui souhaitent découvrir les prouesses gastronomiques de Sasu et de son équipe sont les bienvenus au restaurant Chef & Sommelier, un établissement au caractère intime installé à Helsinki et pouvant accueillir 25 personnes. L'ambiance est détendue, les chefs ne se cachent pas dans la cuisine mais servent également les plats aux hôtes. Sasu cuisine selon une philosophie particulière, très proche de la nature. Il utilise dans la mesure du possible des ingrédients biologiques, cueillis dans la nature.

Conserver la pureté des saveurs

« Les ingrédients sont toujours le point de départ de mes plats », explique le chef cuisinier. « En tout premier lieu, ils doivent être de la meilleure qualité, car sans une bonne base, il est impossible de préparer des plats savoureux. Je pars toujours du produit entier et souhaite faire découvrir à mes hôtes ses différentes facettes. Une grande partie de la viande n'est pas achetée portionnée, nous la désossons nous-mêmes. Nous utilisons également les morceaux peu courants, et en les préparant de manière originale, nous surprenons souvent nos hôtes. Nous nous efforçons en outre de limiter le nombre d'ingrédients utilisés dans un plat pour conserver des saveurs pures. »

Le paradis du goût

Tout ce qui est consommé chez Chef & Sommelier a été préparé dans le restaurant. On y cuit le pain et on y prépare le beurre. La cave est un véritable paradis du goût, un cellier où les produits sèchent et fermentent et où les légumes tubéreux, mais aussi les fruits, les jus, les diverses sortes de vinaigre et les produits en conserves sont entreposés. Sasu révèle que cela n'est que le sommet de l'iceberg et qu'il dispose dans les environs d'une cave encore plus grande où de multiples ingrédients attendent patiemment d'être transformés, le moment venu, en plats alléchants. La cave à vins, qui renferme entre autres un superbe Sancerre non filtré, est modeste mais impressionnante. Ces vins sont eux aussi de préférence biologiques et sélectionnés pour créer de belles combinaisons avec les plats préparés dans la cuisine de Chef & Sommelier.

Herbes aromatiques, baies et champignons sauvages

« J'ai un lien personnel avec tous mes fournisseurs. Il est important pour moi que nous partagions la même philosophie. Une partie des légumes et herbes provient en outre de mon propre jardin qui couvre 1 hectare. L'an dernier, nous y avons cultivé quelque 65 herbes et légumes différents. Nous cueillons aussi beaucoup d'herbes aromatiques sauvages, de même que des baies et des champignons », explique-t-il. Il est temps maintenant de se mettre en chemin, de rendre visite aux fournisseurs pour effectuer les achats et de préparer plusieurs plats délicieux avec les ingrédients ainsi rassemblés. Le MiniMax™ de la cuisine de Chef & Sommelier et le modèle Large du Big Green Egg font partie du voyage, qui nous conduit d'Helsinki jusqu'au nord de la Finlande. Sasu apprécie beaucoup le Big Green Egg, et la raison principale évoquée est la saveur unique qu'il apporte aux des plats cuisinés. Toujours à la recherche de nouveaux modes de préparation, il en possédait déjà un exemplaire bien avant que le Big Green Egg ne soit disponible en Finlande.

La carte de visite de l'entreprise

Le premier arrêt a lieu dans la capitale finlandaise. Le marché couvert Hakaniemen halli héberge Reinin Liha, une boucherie où Sasu achète notamment sa viande de porc. L'établissement dans la halle de marché est la carte de visite de l'entreprise. Dans ce lieu, le consommateur est le bienvenu, ce fournisseur de premier plan approvisionnant par ailleurs des restaurants renommés des environs.

La halle de marché abrite également l'entreprise Luomupuoti Satumarja, spécialisée dans les fruits, jus et légumes. Tous les produits qu'elle offre sont certifiés Demeter, un label qui garantit une production entièrement biodynamique. Riches d'un beau morceau de poitrine de porc et de pommes de terre et oignons bio, nous repartons pour l'adresse suivante, en direction de Sipoo, à une heure en voiture d'Helsinki.

Au rythme de la nature

Le but de notre voyage à Sipoo est Majvikin luomutila, la ferme d'Atte Hermansson. Ici aussi, les travaux se déroulent selon le principe de l'agriculture biodynamique, au rythme de la nature. C'est une exploitation mixte où les vaches et les poules circulent librement et où l'on cultive notamment des légumes et des céréales comme l'épeautre, le froment, l'avoine et le seigle. Les bovins Kyyttö se nourrissent dans le bois voisin et leur alimentation est complétée par du foin ainsi que des fruits et légumes cultivés sur place. Dans l'étable à litière profonde, où les bovins peuvent s'abriter, le fumier des animaux est chaque fois recouvert d'une nouvelle couche de paille, selon une méthode traditionnelle. Le sol formé par la litière s'élève donc peu à peu. Lorsque le mélange de fumier et de paille atteint une certaine hauteur, l'étable est vidée et l'engrais naturel ainsi obtenu est répandu sur les terres. Les bovins semblent apprécier ces conditions de vie puisque la vache la plus âgée du petit cheptel a atteint entretemps l'âge respectable de 29 ans, comme le raconte Atte.

Une belle viande persillée

La race choisie, en combinaison avec de bonnes conditions de vie, notamment une grande liberté de mouvements et une alimentation naturelle, permet d'obtenir une belle viande persillée au goût divin. Une raison de plus pour Sasu de venir acheter ici sa viande. Sur le chemin conduisant au magasin de la ferme, Atte explique qu'ils n'y vendent pas uniquement leurs propres produits. Ces derniers sont complétés par des produits évidemment biologiques qui enrichissent l'assortiment. Une fois arrivé dans le magasin, le regard de Sasu tombe sur des betteraves et carottes énormes qu'il achète en vue des plats qu'il souhaite préparer. La taille inhabituelle des légumes est due, selon Sasu, à la combinaison formée par la variété, le mode de culture et le sol utilisé. Les légumes poussent en l'occurrence sur une terre très riche et sont d'une excellente qualité.

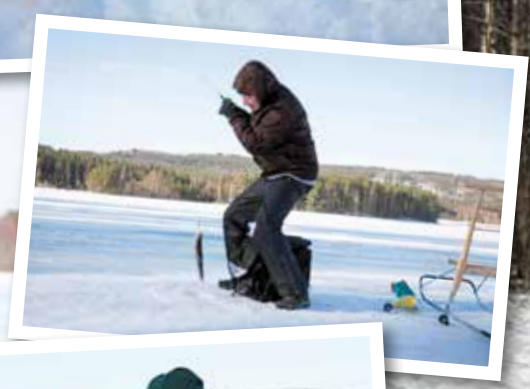
Un fournisseur naturel de poisson

La dernière partie du voyage prend un peu plus de temps. Le fournisseur de viande de renne de Sasu est établi en effet dans le nord-est de la Finlande. En chemin, le chef ne peut résister à l'envie de s'arrêter près de l'un des nombreux lacs que compte le pays pour tenter de pêcher du poisson qui pourra figurer au menu. La pêche sur glace est ici une occupation favorite et les eaux pures sont un fournisseur naturel de nombreuses espèces de poissons. Sasu nous explique qu'il va normalement une fois par an chez le fournisseur de viande de renne Hannu Lahtela de Sallan Villiporo, au moment de la sélection des animaux pour l'abattage en octobre-novembre. La viande de renne est l'une des viandes les plus consommées ici. Outre sa saveur, elle est très saine. Elle est riche en vitamine E, en sélénium et en protéines, et est une source de « bons » acides gras insaturés.

300 espèces de plantes différentes

Sasu explique que la viande de ces animaux qui vivent dans la nature est beaucoup plus savoureuse que celle des animaux élevés à la ferme. Les petits rennes grandissent de manière naturelle dans le troupeau. Pendant les mois d'été, les animaux se nourrissent de la végétation des environs, soit quelque 300 espèces de plantes différentes, et ce régime a une grande influence sur la qualité et le goût de la viande. Au moment de la sélection, les rennes sont rassemblés sans être brusqués. Après l'abattage, Sasu choisit les animaux dont il utilisera la viande dans le restaurant Chef & Sommelier. Cette fois, nous n'emportons que quelques rumstecks. L'heure est venue d'allumer le Big Green Egg et d'y préparer les ingrédients que nous avons réunis !

Vous voulez en savoir plus sur la visite de Sasu chez ses fournisseurs et sur les plats préparés ? Jetez un coup d'œil sur www.youtube.com/biggreeneggtube pour vous faire une idée.



Potage finlandais à la truite de rivière fumée

Pour 4 personnes

1 truite de rivière
2-3 oignons
4 pommes de terre
5 dl de crème fraîche
Sel marin non raffiné
Poivre noir du moulin
2 oignons nouveaux, en option
2 tiges d'aneth, en option
4 rameaux de genévrier

Accessoires :
Faitout en fonte (Cast Iron Dutch Oven)
2 planches en cèdre pour grillade (Cedar Grilling Planks)

1. Faites chauffer le Big Green Egg jusqu'à 220 °C avec la grille standard en inox. Dans l'intervalle, levez les filets de la truite en prenant soin de bien retirer les arêtes.
2. Versez 1,5 litre d'eau dans le faitout en fonte, ajoutez les arêtes et la tête du poisson et posez le faitout sur la grille de l'EGG. Fermez le couvercle de l'EGG et portez à ébullition. Dans l'intervalle, épluchez l'oignon et coupez-le en gros morceaux.
3. Retirez les arêtes et la tête de poisson du faitout en fonte et ajoutez les oignons au bouillon de cuisson. Fermez le couvercle de l'EGG, amenez le bouillon à ébullition et laissez cuire 15 minutes. Entre-temps, lavez les pommes de terre et coupez-les en morceaux. Si vous en utilisez, nettoyez les oignons nouveaux et coupez-les en rondelles et hachez finement l'aneth.
4. Ajoutez les pommes de terre et la crème fraîche, salez et poivrez à votre goût. Fermez le couvercle de l'EGG et laissez mijoter 15 minutes env. jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites. La soupe a maintenant bien réduit et épaissi. Retirez le faitout de la grille et posez le couvercle dessus.
5. Posez les filets de truite sur les planches pour grillade et assaisonnez de sel marin. Soulevez la grille de l'EGG, posez les rameaux de genévrier sur les charbons ardents et replacez la grille. Posez sur la grille les planches pour grillade avec les filets de truite, fermez le couvercle de l'EGG et fumez la truite 7 minutes env.
6. Sortez les planches pour grillade de la grille et découpez la truite en jolies parts. Répartissez-les sur des assiettes et versez la soupe par dessus. Parsemez éventuellement d'oignons et d'aneth.

Bœuf grillé au four avec des carottes et des betteraves bio

Pour 4 personnes

2 grosses carottes bio
1-2 grosses betteraves bio
1 kg de cou de bœuf bien persillé
Sel marin non raffiné
Poivre noir du moulin

Accessoires :
convEGGtor
Thermomètre numérique à lecture instantanée (Instant Read Digital Thermometer)
Gant pour barbecue Pit Mitt

1. Faites chauffer le Big Green Egg jusqu'à 225 °C. Lavez les carottes et les betteraves. Emballez les betteraves individuellement dans du papier aluminium. Enveloppez la viande dans du film plastique et laissez-la parvenir à température ambiante.
2. Posez les betteraves sur les charbons ardents, placez la grille dans l'EGG et posez les carottes dessus. Laissez cuire 5 heures au total en retournant les légumes toutes les heures. Pour des légumes moins gros, prévoyez un temps de cuisson plus court.
3. Retirez les carottes de la grille et les betteraves des braises et emballez les carottes dans du papier alu pour les garder aussi chaudes que possible. Posez la viande sur la grille et faites-la dorer de chaque côté pendant quelques minutes.
4. Sortez la viande et la grille de l'EGG, mettez-y le convEGGtor, remettez dessus la grille avec la viande. Fermez un peu l'arrivée d'air de façon à ce que la température de l'EGG descende à environ 125 °C. La température de l'EGG a déjà commencé à baisser lorsque l'on place le convEGGtor. Faites cuire la viande jusqu'à une température à cœur d'environ 48 °C : contrôlez à l'aide du thermomètre numérique à lecture instantanée.
5. Retirez la viande de la grille, enveloppez-la dans du papier alu et sortez la grille et le convEGGtor (utilisez pour cela le gant pour barbecue Pit Mitt). Remettez la grille en place et faites chauffer l'EGG jusqu'à 250 °C. Reposez la viande sur la grille et faites la griller quelques minutes de chaque côté pour qu'elle soit bien croustillante. La température à cœur de la viande doit être d'environ 52 °C.
6. Sortez la viande de la grille, salez et poivrez et coupez de belles tranches. Sortez les légumes du papier alu, coupez les carottes en deux dans la longueur et coupez la/les betterave(s) en quatre ou en deux. Salez et poivrez les légumes et répartissez-les sur les assiettes.

Renne sauvage grillé aux canneberges

Pour 4 personnes

4 steaks de renne sauvage de 150 g chacun, dégraissé
Canneberges fermentées ou compote de canneberges

Accessoire :
Copeaux de bois de cerisier (Cherry Wood Chips)

1. Faites chauffer le Big Green Egg jusqu'à 250 °C et, dans l'intervalle, mettez à tremper dans l'eau une poignée de copeaux de bois de cerisier. Répartissez les copeaux de bois de cerisier trempés sur les charbons ardents, posez la grille standard en inox et faites griller les steaks de renne 2 minutes de chaque côté pour qu'ils restent bien rouges à l'intérieur. Retirez-les de la grille et laissez reposer 5 minutes.

2. Coupez la viande en belles tranches et assaisonnez de sel marin. Répartissez les canneberges fermentées ou la compote de canneberges sur les assiettes.

Pot-au-feu finlandais au bœuf, porc, carottes et oignon

Pour 4 personnes

500 g de poitrine de bœuf avec l'os
500 g de lard de poitrine de porc
3 oignons
3 carottes
10 feuilles de laurier
Grains de poivre noir
Sel marin non raffiné
Pommes de terre bouillies, en option

Accessoire :
Faitout en fonte (Cast Iron Dutch Oven)

1. Faites chauffer le Big Green Egg jusqu'à 225 °C avec la grille standard en inox. Dans l'intervalle, désossez la poitrine de bœuf et remplissez le faitout en fonte aux deux tiers d'eau.
2. Faites dorer l'os sur la grille de l'EGG et mettez-les dans le faitout en fonte. Faites bien dorer des deux côtés la poitrine de bœuf et le lard de porc et laissez reposer 10 minutes.
3. Posez le faitout en fonte sur la grille, placez le couvercle sur le faitout et fermez le couvercle de l'EGG. Baissez la température de l'EGG jusqu'à 150 °C. En attendant que l'eau parvienne à ébullition, découpez la poitrine de bœuf et le lard de porc en morceaux d'environ 3 x 3 centimètres. Placez la viande avec précaution dans l'eau et laissez mijoter 1 heure et 1/2. Dans l'intervalle, épluchez les oignons et les carottes et coupez-les en rondelles.
4. Sortez l'os du faitout et ajoutez les feuilles de laurier, les grains de poivre à votre goût ainsi que l'oignon et les carottes. Ne remettez pas le couvercle sur le faitout, fermez le couvercle de l'EGG et laissez mijoter environ 1 heure et 45 minutes jusqu'à ce que la viande et les légumes soient cuits.
5. Salez le pot-au-feu et servez-le dans des bols. Servez éventuellement accompagné de pommes de terre bouillies.

Le bois, un aromatisant naturel

Fumer du saumon sur une planche près du feu est une coutume pratiquée depuis des siècles, que ce soit chez les Indiens du nord-ouest de l'Amérique ou en Finlande, où la technique est toujours utilisée. Les ingrédients cuisent sur du bois, une technique qui permet d'obtenir une cuisson parfaite en même temps qu'un goût et un arôme délicieux. Mais elle présente aussi d'autres avantages. Les planches en bois pour grillade (Wooden Grilling Planks) de Big Green Egg offrent tout un éventail de possibilités.

Le bois fait partie des nombreux aromatisants utilisés en cuisine. En effet, le charbon de bois n'étant rien d'autre que du bois carbonisé, il permet d'obtenir une saveur des plus appréciées lorsqu'il est combiné avec la céramique exclusive du Big Green Egg. Le type de bois utilisé joue bien évidemment un rôle crucial. Afin de garantir le meilleur goût possible, le charbon de bois Premium Organic Lump Charcoal se compose d'un mélange de noyer blanc et de chêne. Pour un arôme fumé plus prononcé, différents types de copeaux de bois (Wood chips) sont disponibles. Pour obtenir un subtil goût boisé, Big Green Egg propose dans son assortiment des planches en bois conçues pour les grillades.

Des poissons tels que le saumon, la truite et le bar sont très souvent cuits sur du bois, que ce soit entiers ou sous forme de filets. Un ingrédient aussi délicat que le poisson a tendance à attacher sur la grille en métal. Non seulement le problème ne se pose pas avec le bois mais, en plus, il est inutile de retourner les ingrédients en cours de cuisson. Cette technique de préparation convient aussi très bien pour les fruits de mer tels que les coquilles Saint-Jacques ou les crevettes, de même que pour les viandes, les volailles et les légumes. Pour ce qui est de la viande cependant, il est plutôt conseillé de la saisir des deux côtés directement sur la grille avant de poursuivre la cuisson sur la planche de bois. Les filets de poisson seront toujours posés côté peau sur la planche, tandis que les morceaux de viande recouverts d'une couche de gras seront placés côté maigre, avec le gras vers le haut.

Avant toute utilisation, les planches de bois devront être trempées dans l'eau pendant au moins une heure. Déposer un poids sur la planche permet de bien l'immerger pour l'imbiber de liquide jusqu'au cœur. En procédant ainsi, la planche ne risque pas de s'enflammer une fois posée sur la grille, mais commence à se consumer au bout de quelques minutes, provoquant une légère fumée qui donne encore plus de saveur aux aliments. L'humidité permet également de mieux transmettre le goût boisé et d'obtenir des mets plus juteux et plus tendres. En fonction de l'ingrédient à faire cuire, maintenez la température entre 175 et 225 °C. Et une fois l'ingrédient cuit à point, vous n'avez plus qu'à retirer la planche de la grille de l'EGG. Autre avantage : vous pouvez servir vos mets directement sur la planche de bois, pour une présentation à la fois élégante et pleine de simplicité. N'oubliez cependant pas de poser la planche sur une surface résistant à la chaleur ! La planche à grillade a terminé son travail ? Rincez-la à l'eau chaude afin de pouvoir l'utiliser une nouvelle fois ultérieurement. Dans des conditions normales d'utilisation, la planche en bois pour grillade peut être employée plusieurs fois.

Les Wooden Grilling Planks de Big Green Egg sont disponibles en version Ceder (bois de cèdre) et Alder (bois d'aune). Le cèdre confère un arôme boisé subtil aux mets et convient particulièrement pour la cuisson des poissons, fruits de mer et diverses viandes rouges. L'aune transmet un goût plus léger et raffiné. La tradition veut que l'aune soit généralement utilisé pour les pièces de saumon, même s'il convient également très bien pour d'autres sortes de poissons, les viandes et même les légumes.

@biggreeneggeu

Vous avez envie de découvrir les délicieux plats préparés par les autres fans du Big Green Egg, ou vous souhaitez partager vos créations culinaires ? Il vous suffit de suivre @biggreeneggeu sur Twitter !

Scoutscooks
@scoutscooks
Week-end et amis, si, on peut ! #BGE @biggreeneggeu

Suuz ter Horst
@Suuz1978
Ça en valait la peine... Le meilleur pain que j'ai jamais mangé, et en plus fait moi-même ! @BigGreenEgg_NL @biggreeneggeu

Simon
@SreedSimon
@BigGreenEgg @biggreeneggeu oooh si seulement on pouvait ajouter l'odeur avec le tweet, la côte de bœuf est en train de cuire sur l'Egg. Miam !

Hidde de Brabander
@d_ofmagnolia
Mon Dieu, quelle formidable journée hier à la foire aux saveurs @biggreeneggeu ! Des milliers de fans de l'Egg réunis...une fête énorme

Grâce à une combinaison de sagesse ancienne et de materiaux innovants...

L'idée du Big Green Egg® s'inspire d'un ancien récipient de cuisson en argile d'origine asiatique, un four traditionnel chauffé au bois qui permettait de réaliser des plats particulièrement savoureux. Voilà ce qui, associé aux connaissances, aux procédés de fabrication et aux matériaux innovants d'aujourd'hui, a guidé la conception d'un appareil de cuisson idéal. Grâce notamment à une circulation efficace de l'air, qui assure une cuisson uniforme des aliments à la température souhaitée, le Big Green Egg vous permettra de servir des plats étonnamment savoureux et fondants.

Le charbon de bois naturel Big Green Egg se compose d'un mélange de chêne et de caryer, une combinaison tout simplement parfaite ! Les gros morceaux brûlent long-temps, produisent - contrairement aux nombreuses autres sortes de charbon de bois - exceptionnellement peu de cendres et donnent un léger goût fumé aux aliments. Une portion de charbon de bois assure une température constante pendant 8 à 10 heures.

La marguerite en fonte régule le débit d'air et permet de maîtriser avec précision la température de cuisson.

À l'aide du convEGGtor en céramique, le nouveau nom que nous avons attribué au Plate Setter, vous pouvez très facilement transformer votre Big Green Egg en four. Le bouclier de chaleur permet d'éviter que la chaleur n'entre en contact direct avec les aliments, ce qui s'avère idéal pour la cuisson à point des aliments délicats devant être cuits lentement. Si vous utilisez parallèlement la pierre plate de cuisson (Flat Baking Stone), vous pouvez cuire des pains délicieux et des pizzas authentiques à la croûte croquante.

...créer une expérience gustative incomparable...

Grâce au design esthétique et fonctionnel de l'EGG et à l'utilisation de matériaux de qualité supérieure, le Big Green Egg vous offre ce qui se fait de mieux. L'appareil est fabriqué dans un matériau céramique de très haute qualité, développé à l'origine pour les besoins de la NASA. Un matériau qui, associé au couvercle, assure une très faible consommation de combustible. En plus de posséder des propriétés isolantes exceptionnelles, cette céramique est capable de résister à des températures et des variations de température extrêmes. Elle peut être chauffée plus de centaines de milliers de fois sans rien perdre de sa qualité. C'est pour cette raison que Big Green Egg offre au consommateur une garantie à vie pièces et main-d'œuvre sur tous les composants en céramique de l'EGG. Si l'on ajoute à cela les différents éléments brevetés, cela fait du Big Green Egg un système unique. Aucun appareil de cuisson semblable n'offre un niveau aussi élevé de fiabilité, de solidité, de résistance aux intempéries et d'isolation thermique. En outre, la céramique renvoie la chaleur, créant une circulation d'air qui confère un goût très agréable à tous les plats que vous cuisinez dans l'EGG, vous garantissant une expérience gustative incomparable.

Prêts en 15 minutes avec tout juste 3 allume-feu !

Les allume-feu Big Green Egg (Charcoal Starters) sont des cubes naturels qui ne contiennent aucune substance chimique. Ils ne dégagent aucune odeur ni goût.

...et en profiter ensemble !

La très grande fiabilité du Big Green Egg vous permet de profiter de bons petits plats tout au long de l'année. Les températures extérieures n'ont aucune influence sur la température à l'intérieur de l'EGG. Les deux volets d'aération – le régulateur de débit d'air et la marguerite – permettent de régler et de maîtriser la température au degré près. Grâce à sa plage de températures allant de 70°C à 350°C, le Big Green Egg peut être utilisé, seul ou avec des accessoires spécifiques, pour un large éventail de techniques de cuisson telles que la grillade, la cuisson au four, à la casserole, à l'étouffée, le fumage et la cuisson lente. Vous serez agréablement surpris par la saveur des plats et profiterez ensemble des bonnes choses de la vie.

Mini

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

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**

CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN !

1 À l'automne et en hiver, il n'est pas non plus nécessaire de mettre le Big Green Egg à l'abri. Grâce à sa céramique résistante aux intempéries, l'appareil peut en effet rester toute l'année dehors. Mais pour protéger les parties métalliques de l'Egg, nous vous recommandons de le recouvrir entre deux utilisations d'une housse spécialement conçue à cet effet.

2 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 conseillons par ailleurs de graisser de temps en temps le bouchon à évent avec de l'huile végétale afin d'éviter toute formation éventuelle de rouille.

3 Grâce à sa céramique isolante et de remarquable qualité, les températures externes n'exercent aucune influence sur les températures à l'intérieur du Big Green EGG. Même en cas de froid extrême, vous pouvez maîtriser la température de cuisson au degré près et préparer ainsi de délicieux petits plats sur votre Big Green EGG tout au long de l'année.

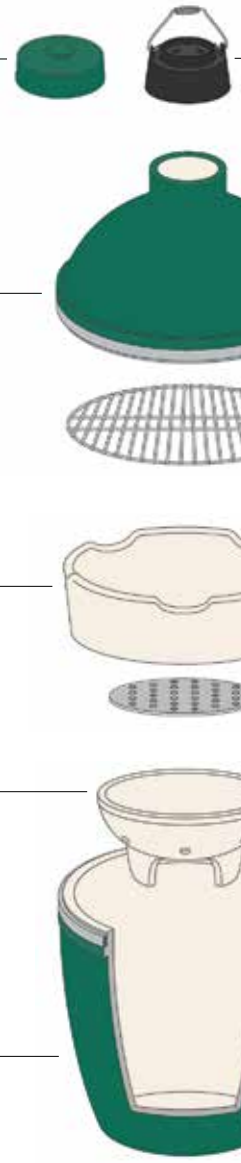
4 Vous préférez rester au chaud devant votre cheminée lorsqu'il fait froid et triste dehors ? En hiver aussi, vous pouvez continuer à cuisiner sur le Big Green Egg. Car vous pouvez, par exemple, faire mijoter un bœuf bourguignon ou une soupe dans le faitout en fonte sans devoir vous soucier de quoi que ce soit. Ou bien, imaginez-vous une belle et appétissante pièce de viande... Avec le Dual Probe Wireless Remote Thermometer, un thermomètre digital sans fil, vous pouvez contrôler autant la température à cœur que la température dans le Big Green Egg à distance, c'est-à-dire à l'intérieur de votre maison, sans devoir sortir. Il vous suffit pour cela de piquer la sonde dans le produit concerné et de lire ensuite la température qui s'affiche sur le récepteur du thermomètre, en respectant une distance maximale de 91 mètres. La température à cœur souhaitée a été atteinte ? Le thermomètre envoie automatiquement un signal d'avertissement.

5 En cas de longue période de non utilisation, vous devez veiller à retirer les restes d'aliments qui ont pu se déposer dans le Big Green Egg. Procédez 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 la fenêtre coulissante de ventilation et placez le bouchon à évent en fonte ou le bouchon en céramique, non pas sur le couvercle de l'appareil, mais sur 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.

Vous trouverez encore plus de conseils concernant la sécurité, l'utilisation et l'entretien de votre EGG sur biggreenegg.eu. Vous souhaitez nous poser d'autres questions ? Vous pouvez nous les adresser par le biais des médias sociaux (Facebook : Big Green Egg Europe / Twitter : @biggreeneggeu).

DESCRIPTION DU BIG GREEN EGG

CÉRAMIQUE DE QUALITÉ SUPÉRIEURE & QUALITÉ IRRÉPROCHABLE



BOUCHON ÉTEIGNOIR EN CÉRAMIQUE
Utilisez le bouchon éteignoir en céramique après la cuisson pour éteindre les braises et réutiliser le charbon restant la prochaine fois. Laissez-le en place lorsque l'EGG n'est pas en cours d'utilisation.

COUVERCLE AVEC CHEMINÉE
Le dôme en céramique avec cheminée peut être ouvert et fermé facilement grâce au mécanisme à ressort. Le matériau en céramique est recouvert d'un vernis de protection. Les propriétés d'isolation et de rétention de la chaleur de la céramique créent une circulation d'air à l'intérieur de l'EGG, de façon à ce que les plats soient cuits uniformément et avec goût.

ANNEAU DU FOYER
Repose au-dessus du foyer, servant de plateforme au convEGGtor et aux grilles de cuisson.

FOYER EN CÉRAMIQUE
La grille de foyer se trouve dans la base en céramique et doit être remplie de charbon de bois. Étant donné que la grille est équipée d'ouvertures sophistiquées et fonctionne avec des évents au fond de l'EGG, la circulation d'air est constante et optimale lorsque la marguerite métallique double fonction et la porte de tirage sont ouvertes.

BASE
Céramique isolante robuste. Vernis résistant aux éclats et égratignures. Garantie à vie limitée.

MARGUERITE MÉTALLIQUE DOUBLE FONCTION
Réglable de deux façons, pour réguler le débit d'air et contrôler précisément la température.

INDICATEUR DE TEMPÉRATURE
Donne avec précision la température interne. Permet de surveiller l'évolution de la cuisson sans avoir à ouvrir l'EGG.

GRILLE EN ACIER INOXYDABLE
La grille en acier inoxydable est utilisée principalement comme surface de cuisson pour griller ou rôtir.

GRILLE DE FOYER
Repose à l'intérieur du foyer. Perforée de façon à permettre la circulation d'air à travers l'EGG et la chute des cendres vers le bas, pour un retrait facile après la cuisson.

PORTE DE TIRAGE
Fonctionne en association avec la marguerite double fonction, régule la circulation d'air entrant pour contrôler la température. Facilite également l'extraction des cendres.

Pour plus d'informations, veuillez consulter biggreenegg.eu

Printemps, été, automne ou hiver ?
Vous pouvez savourer tout au long de l'année
de savoureux plats avec l'un des modèles de
notre Big Green Egg !

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**

XXLarge

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

La saveur incomparable des poissons de saison

Le poisson et les fruits de mer étant aussi délicieux qu'ils sont bons pour la santé, il est fortement conseillé de les inclure au menu de manière régulière. Et comme le prouvent les recettes pleines d'originalité suivantes, le Big Green Egg est idéal pour préparer ces mets délicieux de toutes sortes de façons différentes. Pensez à tenir compte de la saison lorsque vous choisissez ce que vous allez manger afin de garantir un goût optimal à vos poissons et/ou fruits de mer et de participer à une gestion durable des espèces.

Cuisson des homards
Vous pouvez bien évidemment utiliser des homards déjà cuits, mais les cuire soi-même donne de bien meilleurs résultats. Commencez par placer les homards vivants au congélateur, environ deux heures avant de les cuire, afin de les engourdir. Préparez une grande marmite d'eau et portez-la à ébullition. Ajoutez un demi-céleri-rave coupé en morceaux, un oignon tranché, un quart de céleri en branches coupé en rondelles, 5 branches de thym, 5 branches de romarin, 1 c. à s. de grains de poivre et du sel, et portez de nouveau à ébullition. Sortez les homards du congélateur, plongez-les dans l'eau bouillante pendant 4 minutes puis rincez-les à l'eau froide afin de stopper la cuisson.

Homard grillé accompagné de pommes de terre grillées, de betteraves rôties et d'épinards

Pour 4 personnes

2 betteraves rouges
2 betteraves jaunes
12 petites pommes de terre
3 ou 4 gousses d'ail
200 g d'épinards sauvages frais
3 brins de persil
1 branche de basilic
10 brins de ciboulette
3 c. à s. d'huile végétale
1 c. à s. de vinaigre pour sushi
2 homards cuits

Accessoires :
Pince pour barbecue
Grille en fonte (Cast Iron Grid)

1. Préchauffez le Big Green Egg à 150 °C. Déposez les betteraves sur la braise, sur le côté du foyer, et laissez-les cuire doucement pendant env. 60 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Retournez régulièrement les betteraves à l'aide de la pince pour barbecue.
2. Pendant ce temps, préparez une casserole d'eau légèrement salée et portez-la à ébullition. Lavez les pommes de terre et coupez l'ail en deux. Plongez les pommes de terre et l'ail dans l'eau bouillante et laissez-les cuire pendant env. 7 minutes. Sortez-les ensuite de l'eau, rincez-les à l'eau froide et égouttez-les bien. Jetez l'ail.
3. Lavez les épinards, épongez-les doucement pour les sécher et posez-les dans un saladier. Coupez finement les feuilles de persil et de basilic, coupez la ciboulette en petits morceaux, puis mélangez les herbes avec l'huile et le vinaigre pour sushi et assaisonnez de sel et de poivre. Mélangez l'assaisonnement avec les épinards.

4. Retirez les betteraves cuites de l'EGG, posez la grille en fonte et augmentez la température de l'EGG jusqu'à 160 °C. Coupez les homards en deux dans le sens de la longueur. Épluchez les betteraves et coupez-les en morceaux. Coupez les pommes de terre en rondelles.
5. Grillez les betteraves et les pommes de terre pendant env. 3 minutes de chaque côté. Ôtez les légumes de la grille et grillez les demi-homards 2 à 3 minutes de chaque côté. Disposez les épinards, les betteraves et les pommes de terre sur les assiettes et placez un demi-homard sur chaque assiette ainsi dressée.

Filets de skrei pochés, purée de pomme de terre et radis grillés

Pour 4 personnes

750 g de pommes de terre
1 dl de vin rouge
1 dl de fond de veau
1 carotte
1 fenouil
3 gousses d'ail
½ l de bouillon de poisson
175 ml de vin blanc
2 branches d'estragon
2 brins de persil
4 filets de skrei (cabillaud de Norvège) de 100 g chacun avec la peau
2 bottes de radis
Crazy Pea ou cresson

Accessoires :
Grille en fonte (Cast Iron Grid)
Faitout en fonte (Cast Iron Dutch Oven)

1. Préchauffez le Big Green Egg à 130 °C, grille en fonte à l'intérieur. Pendant ce temps, épluchez les pommes de terre et faites-les cuire sur le gaz dans une eau légèrement salée. Égouttez-les et passez-les au presse-purée. Faites réduire le vin rouge de moitié dans une casserole, sur le gaz, et incorporez le fond de veau.
2. Éliminez les fanes de la carotte et du fenouil et coupez vos légumes en morceaux. Épluchez l'ail et coupez-le en deux. Posez le faitout en fonte sur la grille de l'EGG. Y versez le bouillon de poisson et le vin blanc, ajoutez la carotte, le fenouil, l'ail, l'estragon et le persil, puis salez et poivrez. Fermez le couvercle de l'EGG et faites frémir votre bouillon. Ajoutez alors les filets de skrei et pochez-les pendant env. 8 minutes.
3. Retirez les filets de poisson pochés du faitout en fonte, réservez-les sur une assiette chaude et recouvrez-les de papier aluminium. Retirez le faitout en fonte de l'EGG et incorporez autant de liquide de cuisson qu'il faut à vos pommes de terre pour obtenir une belle purée onctueuse. Ajustez la température de l'EGG à 170 °C et lavez vos radis.
4. Répartissez les radis sur la grille, fermez le couvercle de l'EGG et grillez-les de chaque côté en 5 minutes environ. Réchauffez la purée de pomme de terre et le jus.
5. Répartissez la purée de pomme de terre et les radis grillés sur les assiettes et déposez un filet de skrei sur chacune d'entre elles. Ajoutez le jus autour de vos présentations et décorez le tout de la garniture de Crazy Pea ou de cresson.

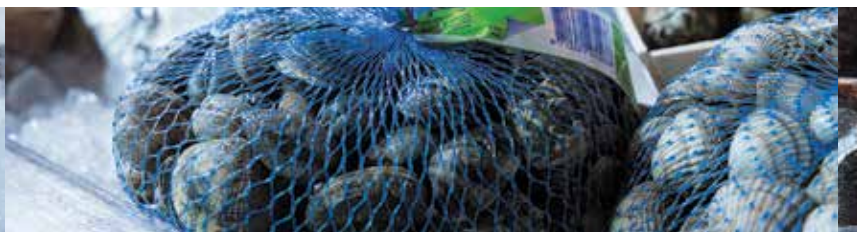
Moules à la bière de gingembre et persil tubéreux grillé

Pour 2 personnes

2 kg de moules
1 gousse d'ail
3 cm de racine de gingembre
½ fenouil
4 persils tubéreux
1 c. à s. d'huile d'olive
1 sachet de 400 g de légumes pour moules ou pour soupe
1 bouteille de Ginger Ale
½ botte de persil

Accessoires :
Grille en fonte (Cast Iron Grid)
Faitout en fonte (Cast Iron Dutch Oven)

1. Préchauffez le Big Green Egg à 220 °C, grille en fonte à l'intérieur. Contrôlez pendant ce temps les moules et éliminez tous les coquillages cassés ou ouverts, puis lavez les autres dans une passoire à l'eau froide. Épluchez l'ail et la racine de gingembre et hachez le tout finement. Coupez le fenouil en morceaux. Épluchez les persils tubéreux, coupez-les en quatre dans le sens de la longueur et faites-les blanchir dans une eau légèrement salée pendant env. 3 minutes. Égouttez-les, mettez-les à refroidir dans de l'eau glacée et laissez bien égoutter.
2. Préchauffez l'huile d'olive dans le faitout en fonte sur la grille de l'EGG. Attendez que l'huile soit bien chaude pour ajouter l'ail, le gingembre, le fenouil et les légumes pour moules ou pour soupe, puis salez et poivrez. Laissez cuire quelques minutes puis ajoutez les moules, étouffez avec la Ginger Ale et ajoutez le persil. Fermez le couvercle de l'EGG et laissez cuire les moules pendant 5 minutes env. jusqu'à ce qu'elles se soient toutes bien ouvertes.
3. Retirez le faitout en fonte de l'EGG et posez les persils tubéreux sur la grille. Faites-les griller de chaque côté pendant quelques minutes. Transvasez pendant ce temps les moules dans un plat et servez-les avec les persils tubéreux grillés en accompagnement.



Tourte au poisson, choucroute et légumes grillés

Pour 1 tourte (4 à 6 personnes)

1 pâte à foncer/brisée pré-étalée ou 1 paquet de pâte pour tartes salées
500 g de haricots secs (de cuisson) ou de riz
300 g de choucroute
250 g de pommes de terre
1 panais
1 persil tubéreux
1 carotte orange
1 carotte jaune
2 oignons cébette
400 g de filets de poisson de type saumon, cabillaud norvégien et/ou flétan
1 citron vert
200 g de parmesan râpé (en option)

Accessoires :
Grille en fonte (Cast Iron Grid)
Pierre à pizza creuse (Deep Dish Pizza Stone)

1. Préchauffez le Big Green Egg à 180 °C, grille en fonte à l'intérieur. Couvrez le fond de votre pierre à pizza creuse d'un cercle de papier de cuisson. Foncez votre pierre à pizza creuse à l'aide de la pâte à tarte ou des carrés (décongelés) de pâte à tarte. Si vous utilisez des carrés de pâte, assurez-vous que les bords se chevauchent et appuyez bien pour les coller les uns aux autres.
2. Recouvrez la pâte d'une feuille de papier de cuisson et répartissez les haricots secs ou le riz régulièrement par-dessus. Placez votre pierre à pizza creuse sur la grille de l'EGG, fermez le couvercle et cuisez la pâte pendant env. 16 minutes. Pendant ce temps, faites cuire la choucroute dans une grande casserole d'eau légèrement salée. Épluchez les pommes de terre et faites-les cuire sur le gaz dans une eau légèrement salée. Égouttez la choucroute en éliminant bien tout le liquide. Égouttez les pommes de terre, passez-les au presse-purée puis mélangez-les avec la choucroute. Nettoyez le panais, les carottes et les oignons cébette. Coupez le panais et le persil tubéreux en quatre et les carottes et les oignons cébette en deux, le tout dans le sens de la longueur.
3. Retirez la pierre à pizza creuse de l'EGG et enlevez les haricots secs ou le riz ainsi que le papier de cuisson. Déposez le panais, les carottes et les oignons cébette sur la grille du Big Green Egg, fermez le couvercle et grillez les légumes de tous les côtés. Coupez les filets de poisson en lanières, râpez le citron vert par-dessus et assaisonnez de sel et de poivre.
4. Salez et poivrez bien votre purée à la choucroute et répartissez-la sur votre pâte pré-cuite, dans la pierre à pizza creuse. Déposez les lanières de poisson par-dessus, recouvrez avec les légumes grillés et ajoutez éventuellement un peu de fromage râpé, selon votre goût. Placez la pierre à pizza creuse sur la grille de l'EGG, fermez le couvercle et faites cuire la tourte au poisson pendant 25 à 30 minutes jusqu'à ce qu'elle ait une belle couleur dorée.
5. Retirez la tourte au poisson de l'EGG et coupez-la en belles parts triangulaires.

CONSEIL :
Seul le zeste du citron vert est utilisé pour cette recette. Si vous n'utilisez pas le reste du citron dans les quelques jours qui suivent, vous pouvez en extraire le jus et le congeler pour une utilisation ultérieure.

Soupe de poisson aux palourdes, couteaux et coques

Pour 4 personnes

1 kg d'étrilles
1 petit piment rouge
1 tige de citronnelle
4 gousses d'ail
Un filet l'huile végétale neutre
1 bouquet garni
1 petite boîte de purée de tomate de 70 g
1,5 l de bouillon de poisson
2 dl de vin blanc
2 petites carottes
2 oignons cébette
16 palourdes
250 g de couteaux
250 g de coques (ou vongole)
100 g de beurre froid
3 c. à s. d'huile d'olive

Accessoires :
Grille en fonte (Cast Iron Grid)
Faitout en fonte (Cast Iron Dutch Oven)
Poêle à paëlla

1. Préchauffez le Big Green Egg à 200 °C, grille en fonte à l'intérieur. Concassez pendant ce temps vos étrilles de sorte qu'elles dégagent le plus de saveur possible. Éliminez les tiges et les graines des petits piments rouges et coupez-les en rondelles. Coupez la citronnelle en morceaux. Épluchez l'ail et hachez-le finement.
2. Posez le faitout en fonte sur la grille du Big Green Egg. Chauffez un filet d'huile végétale et ajoutez les crabes, les piments, la citronnelle, l'ail et le bouquet garni. Fermez le couvercle de l'EGG et laissez cuire quelques minutes en remuant de temps en temps. Ajoutez ensuite la purée de tomate, le bouillon de poisson et le vin blanc. Posez le couvercle sur le faitout en fonte et fermez également le couvercle de l'EGG. Augmentez la température jusqu'à 160 °C et laissez ensuite mijoter doucement pendant 2 heures.
3. Posez une passoire sur une marmite et retirez le faitout en fonte de l'EGG. Transvasez son contenu dans la passoire à l'aide d'une cuillère de service et ne conservez que le liquide. Portez ce liquide à ébullition sur le gaz et laissez la soupe diminuer de moitié pendant 30 à 45 minutes.
4. Épluchez pendant ce temps les carottes et éliminez les fanes. Coupez les racines des oignons cébette et éliminez les feuilles extérieures. Coupez les légumes en morceaux, en diagonale. Lavez les palourdes, les couteaux et les coques à grande eau en éliminant les coquillages (éventuellement) cassés.
5. Placez la poêle à paëlla sur la grille de l'EGG et faites-la chauffer avec un filet d'huile végétale. Ajoutez les carottes, les oignons et les palourdes, fermez le couvercle de l'EGG et laissez cuire pendant env. 2 minutes. Mélangez le tout et ajoutez encore les couteaux et les coques. Fermez de nouveau le couvercle et faites cuire pendant env. 3 minutes. Contrôlez si vos coquillages se sont ouverts, et laissez-les cuire encore un peu dans le cas contraire.
6. Retirez la soupe du feu et coupez le beurre en cubes. Mélangez progressivement le beurre et l'huile d'olive à la soupe à l'aide d'un mixeur. Répartissez les fruits de mer et les légumes sur les assiettes et versez la soupe bien chaude par-dessus.

Comme un poisson dans l'eau

À l'époque préhistorique, les chasseurs découvrirent rapidement qu'attraper des poissons était plus simple et nécessitait moins d'énergie que de chasser des animaux terrestres. Dans l'Égypte antique, le poisson était aussi l'aliment principal au menu. Les poissons pêchés étaient mis dans des viviers afin de pouvoir toujours manger du poisson frais. C'est vers le Moyen-âge que les hommes commencèrent à conserver le poisson en le salant. Pour consommer du poisson frais, nous dépendons cependant en majeure partie de la pêche dans la mesure où il existe peu d'espèces convenant pour l'élevage.

Le problème avec le poisson, c'est qu'il s'abîme relativement vite ; s'il n'est pas rapidement réfrigéré, des substances toxiques peuvent se développer. Par ailleurs, quelle que soit la méthode de conservation, elle ne permet pas d'égaler le goût du poisson frais. La raison pour laquelle le poisson s'abîme rapidement, c'est que ses muscles sont relativement courts et séparés par de grandes structures en forme de feuilles, composées de tissu conjonctif très fin, contrairement aux muscles des mammifères et des oiseaux qui sont rassemblés en longs faisceaux. Par ailleurs, le poisson se compose de 3 % de tissu conjonctif seulement, contre 15 % pour les animaux terrestres. La combinaison faible proportion de tissu conjonctif plus courts faisceaux de muscles a pour incidence que le poisson est plus exposé à l'oxydation et au développement des bactéries responsables de sa rapide dégradation. La structure de la chair a aussi pour inconvénient de se désagréger facilement en cours de cuisson.

Ces différences entre le poisson et la viande offrent cependant certains avantages. De par la structure de ses muscles, la chair du poisson est également tendre et moelleuse, donc plus digeste. Quant à la valeur nutritive du poisson, elle dépend de la variété en question. Les poissons peuvent être grossièrement classés en deux catégories, à savoir poissons gras et poissons maigres. Ce sont surtout les poissons gras qui constituent une source d'acides gras essentiels Oméga 3, importants pour la santé des vaisseaux sanguins et du cerveau. En outre, le poisson est bon pour la ligne en raison de sa faible valeur calorique. Des recherches menées sur des femmes montrent également que manger du poisson deux fois par semaine diminue le risque de dépression.

Nous respectons le poisson en le préparant correctement, afin de déguster ensuite avec plaisir le plat que nous avons cuisiné. Cette vision se retrouve dans tous les programmes culinaires. Il faut respecter le produit qui a grandi dans la nature, qui en fait partie et qui nous sert finalement à nous alimenter. La cuisson sur planche en bois est la méthode que nous préférons pour le Big Green Egg. Elle permet non seulement de parfumer les mets des essences de bois, mais aussi de conserver intacte la structure du poisson grâce à la cuisson indirecte à basse température.

Vivre, entreprendre, cuisiner, manger et boire de façon responsable exige du temps et du dévouement. Il faut aussi accorder de l'attention à notre environnement (social). En vivant au présent et en faisant preuve de bon sens, on sait de façon instinctive ce qu'il faut faire et ne pas faire. Cela nous aide à rester sur la bonne voie, à nous sentir « comme un poisson dans l'eau » !
Et un bienfait en apporte une multitude d'autres ; on se sent bien, plein d'énergie et, finalement, largement satisfait. ■

Hans van Montfort, médecin, R&D
Yvonne Coolen, thérapeute comportementale et cognitive

La belle vie piémontaise

Spécialités de la région du Barolo

La cuisine italienne est appréciée de tous. Ses plats simples et purs qui respectent les ingrédients et les traditions sont particulièrement savoureux. Chaque région a ses propres spécialités, souvent basées sur ce que produit la nature. C'est aussi le cas dans le Piémont, surtout réputé pour les truffes blanches et le Barolo, un vin somptueux. Si vous visitez la région, séjournez de préférence dans un « Agriturismo » : le point de chute idéal pour découvrir la belle vie piémontaise.

La Cascina Meriame à Serralunga d'Alba, en plein cœur de la région du Barolo, est un de ces Agristurismi. L'hôte est Paolo Manzone, natif du Piémont tout comme son épouse Luisella. La vue sur le vignoble environnant est phénoménale, surtout en automne, lorsque les feuilles de vigne arborent de superbes couleurs. Paolo est un des producteurs du fameux Barolo. Le vigneron produit le Manzone Barolo DOCG Meriame et le Manzone Barolo DOCG Serralunga d'Alba, ainsi que six autres vins dont les raisins proviennent des vines de Sinio, une commune située juste au-delà des limites des vignobles du Barolo. Une chose est certaine : quelqu'un qui produit des vins si exceptionnels a bon goût et est l'hôte parfait pour nous faire découvrir la gastronomie du Piémont !

Une humidité ambiante naturelle

« La Cascina Meriame appartient à la famille depuis des générations. Les grands-parents de Luisella travaillaient la vigne et vendaient la récolte à des tiers », explique Paolo. Le label Manzone a été commercialisé uniquement après que Paolo et Luisella ont acheté la maison et le vignoble en 1998 et commencé à produire leurs propres vins. Paolo ajoute : « Il y a une quarantaine d'années, les grands-parents de Luisella sont allés s'installer dans le village, laissant leur maison vide. Elle est restée inhabitée pendant plus de 25 ans. Après l'achat, la maison et la cave attenante ont été rénovées de fond en comble. La maison a été restaurée dans son état d'origine et aménagée pour recevoir des hôtes. La cave à vins a été agrandie et, pour assurer une humidité ambiante naturelle, une source de plus de 150 ans qui se trouvait sur le terrain y a été intégrée. »

Découvrir les vins grâce au Barolo

Le vignoble de Paolo et Luisella Manzone occupe au total 12 hectares, dont 4 à Serralunga d'Alba et 8 à Sinio. Les vignes de Sinio appartiennent depuis cinq générations à la famille du côté de Paolo. Et bien que ces vins ne puissent pas porter l'appellation Barolo, ils sont produits avec tout autant de soin et de passion. « Le Barolo a reçu l'appellation DOCG, la classification italienne la plus élevée pour les vins, à laquelle s'appliquent des règles très strictes.

Le Barolo doit ainsi être obtenu à partir du cépage Nebbiolo, qui doit provenir des vignobles situées dans les limites de la zone déterminée. Le pourcentage d'alcool doit être de 13 % minimum et le vin doit vieillir en fût pendant deux ans au moins. Nous produisons de 80 000 à 90 000 bouteilles par an, dont 90 % sont exportées vers 31 pays. Les vins que nous produisons en parallèle bénéficient de la réputation mondiale du Barolo et les amateurs de vins découvrent avec surprise qu´ils sont également de qualité », explique Paolo.

Un style pour chaque région

Paolo poursuit : « Cette région a beaucoup évolué au cours des dernières décennies. Il y a vingt ans, on accordait surtout de l'importance au volume. Aujourd'hui, tout est question de qualité. C'est une bonne chose ! Les méthodes bio sont de plus en plus souvent appliquées, nous n'utilisons plus de produits chimiques dans les vignes et produisons de l'électricité avec des panneaux solaires. J'estime que la vie d'un cep de vigne est comparable à celle d'un être humain. Si on laisse faire la nature sans faire subir de stress aux ceps pour produire le plus possible, cela profite à la qualité. Une partie du cru Meriame se compose de ceps âgés de 65 ans. Cette région est à la pointe des tendances en Italie, elle peut être comparée à la Bourgogne. De même que chaque région italienne a sa propre gastronomie, chaque région produit aussi son propre style de vin. »

Les noisettes

Les vendanges se font en plusieurs phases, explique Paolo. « Le Dolcetto est un raisin qui parvient à maturité tôt, alors que le Nebbiolo mûrit très lentement. Après la vendange et le pressurage, la fermentation s'effectue en milieu contrôlé dans des réservoirs en acier inoxydable. Au bout d'un mois, le vin jeune est transféré dans des fûts de chêne pour y vieillir ». Entre-temps, un tout autre type de récolte a lieu fin août chez Paolo Manzone, celle d'une autre spécialité piémontaise : les noisettes. La riche famille Ferrero, réputée entre autres pour les marques Nutella et Ferrero Rocher, a fondé son empire à Alba, où se trouve toujours l'usine. Les nombreuses noisettes d'excellente qualité produites dans le Piémont sont une des matières premières de ses produits phares. « Le Piémont est un grand producteur de noisettes. Elles sont notamment utilisées en pâtisserie, » précise Paolo. « Nous aussi, nous possédons une dizaine d'hectares de noisetiers dont la récolte est vendue notamment à Lindt et à Ferrero. Elles sont vraiment délicieuses. Goûtez-les, vous ne pourrez plus vous arrêter d'en manger ! ».

Un cadeau de la nature

Les noisetiers ne poussent pas ici par hasard, ils ont été plantés. « C'est une région de collines, chacune ayant un versant sud et un versant nord. La zone exposée au Sud offre un microclimat idéal pour les raisins. La zone exposée au Nord est moins ensoleillée. Pour les raisins, il y fait trop frais, mais les conditions sont idéales pour la culture des noisettes. Cette culture demande bien moins de travail ; lorsque les noisettes sont mûres, il suffit de secouer les arbres mécaniquement. » Un vrai cadeau de la nature par contre, ce sont les truffes qui ont fait la réputation du Piémont. Le retour de la saison de la truffe blanche constitue un point fort dans l'année. « Lorsque nous avons fini les vendanges, c'est le moment de récolter les truffes blanches, » confirme Paolo. « Elles sont réputées dans le monde entier pour leur qualité et leur goût intense. C'est un produit exclusif délicat, qui est le mieux mis en valeur dans des plats simples tels que risotto et plats à base d'œufs. »

De précieux champignons

« Le moment venu, les « chasseurs » de truffes partent dans la forêt avec leurs chiens. Chaque chasseur a son propre territoire où il part à la recherche de ces précieux champignons. La raison pour laquelle les truffes poussent à certains endroits reste un mystère, mais le type d'arbres et les conditions climatiques y jouent un rôle, » précise Paolo. « Lorsqu'une truffe est mûre, elle dégage un certain parfum. Les chiens sont dressés pour le reconnaître et savent qu'une récompense les attend quand ils trouvent une truffe. » Mais le moment est maintenant venu d'aller faire des courses afin de pouvoir préparer différents plats piémontais typiques sur le Big Green Egg. Le vin et les noisettes sont bien entendu déjà en stock, ainsi qu'une truffe fraîche pour le risotto. Pour les autres produits frais, il faut aller au marché et chez les bouchers locaux dans la ville de Bra, tout près d'ici.

Une enfance au milieu des fromages

Une fois rassemblés tous les ingrédients et avant de rentrer à la Cascina Meriame, Paolo nous amène à une dernière adresse, l'entreprise G. Cravero Srl. « Vous devez à tous prix voir et goûter ce produit », nous dit-il. De même que Paolo a grandi parmi les vignes, Giorgio Cravero a passé son enfance au milieu des fromages. La famille Cravero ne produit pas de fromages elle-même, mais achète depuis 1855 les meilleurs Grana Padano et Parmigiano Reggiano pour les affiner dans son entrepôt. « Nous achetons notre Parmigiano Reggiano en Émilie-Romagne. Pour faire un kilo de fromage, il faut pas moins de 16 litres de lait, et 600 litres pour un fromage entier. Après le processus de production et le salage, les fromages doivent légalement être affinés pendant 12 mois dans leur région d'origine », explique Giorgio. À condition d'avoir reçu l'agrément des contrôleurs du Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano, les fromages sont alors bons pour la vente. Mais un plus long affinage améliore manifestement leur saveur.

Grands classiques de la cuisine piémontaise

C'est ce qui fait le caractère exceptionnel des fromages de la famille Cravero, car après ces 12 mois légalement obligatoires, le Parmigiano Reggiano est affiné encore pendant 12 mois supplémentaires dans leur entrepôt à Bra. « Afin de pouvoir proposer les meilleurs fromages, nous collaborons depuis des années déjà avec les mêmes producteurs, avec lesquels nous avons établi de bonnes relations. En plus de la date de production et de la marque du consortium, chaque fromage est muni du numéro de la ferme où il a été produit. La température dans l'entrepôt est constante et nous retournons les fromages tous les 15 jours, pour favoriser l'affinage. » Paolo avait raison : les 5000 fromages qui y sont entreposés ne sont pas seulement imposants à voir, leur goût est également sublime et indispensable pour relever un risotto à la truffe blanche. L'un des grands classiques de la cuisine piémontaise.

Gressins

Pour 20 gressins env.

5 g de levure sèche
135 ml d'eau tiède
225 g de farine de froment + quelques pincées pour fariner la surface
4 g de sel
2 c. à s. d'huile d'olive extra vierge + quelques gouttes pour étaler

Accessoires :
convEGGtor
Pierre de cuisson plate

1. Mélangez la levure avec l'eau tiède et laissez reposer 10 minutes.
2. Mélangez la farine et le sel dans un bol. Ajoutez la levure diluée et l'huile d'olive, et mélangez le tout pour obtenir une pâte collante. Versez la pâte sur un plan de travail fariné et pétrissez-la 10 minutes pour obtenir une pâte lisse et élastique.
3. Placez la pâte dans un bol graissé d'huile d'olive et recouvrez de film plastique. Laissez lever la pâte 1 heure à température ambiante. Allumez le Big Green Egg et faites-le chauffer jusqu'à une température de 200 °C.
4. Pétrissez la pâte pour évacuer l'air et posez-la sur le plan de travail fariné. Roulez-la pour obtenir

un carré d'1 cm d'épaisseur env. et découpez des bandes d'1,5 cm de large. Tenez compte du fait que les bandes doivent pouvoir être disposées dans la longueur sur la pierre de cuisson plate ; coupez-les en deux si nécessaire. Roulez brièvement chaque bande dans la longueur de façon à former des gressins. Posez-les sur une planche à découper ou un plateau fariné et laissez reposer 15 minutes sans couvrir. Dans l'intervalle, placez le convEGGtor et la grille dans l'EGG et posez la pierre de cuisson plate dessus. Fermez le couvercle de l'EGG et faites chauffer jusqu'à une température de 200 °C.
5. Saupoudrez le Pierre de cuisson plate de farine et posez les gressins dessus (faites-les cuire éventuellement en deux fois s'il n'y a pas assez de place). Laissez un peu d'espace entre chaque gressin. Refermez le couvercle et faites dorer les gressins pendant 15 minutes env.

Risotto à la truffe blanche

Pour 4 personnes

1 gousse d'ail
1 échalote longue
1 c. à s. d'huile d'olive
300 g de riz Arborio
2 dl de vin blanc
4 dl de bouillon de poulet
100 g de beurre
10 ml de jus de citron
90 g de parmesan râpé
1 truffe blanche

Accessoires :
Grille en fonte
Faitout en fonte

1. Faites chauffer le Big Green Egg avec la grille en fonte jusqu'à une température de 175 °C. Épluchez et émincez l'ail et l'échalote.
2. Posez le faitout en fonte sur la grille dans l'EGG et faites-y chauffer l'huile d'olive. Faites revenir l'ail et l'échalote. Faites-y revenir le riz brièvement en remuant à la spatule. Ajoutez le vin blanc et portez à ébullition.
3. Versez un tiers du bouillon dans le faitout en fonte, remuez et fermez le couvercle de l'EGG. Attendez 5 minutes puis vérifiez si le riz a déjà absorbé pratiquement tout le liquide. Ajoutez alors la moitié du bouillon, remuez et fermez le couvercle. Dans l'intervalle, préparez du beurre noisette en mettant le beurre à chauffer sur le fourneau dans une petite casserole, jusqu'à ce qu'il soit bien doré et qu'il prenne un léger goût de noisette. Retirez la casserole du feu et ajoutez le jus de citron.
4. Vérifiez de nouveau si le riz a absorbé le liquide et ajoutez le cas échéant le reste du bouillon. Fermez le couvercle et vérifiez au bout de cinq minutes que le riz est cuit et que tout le bouillon est absorbé. Entre-temps, nettoyez la truffe.
5. Sortez le faitout en fonte de l'EGG et mélangez le beurre noisette au riz. Pour terminer, ajoutez le parmesan râpé. Servez le risotto sur des assiettes et râpez de la truffe blanche par-dessus pour donner du goût.

Lapin à l'étouffée avec céleri-rave, pommes de terre et chanterelles

Pour 4 personnes

1 lapin d'élevage (dos et cuisses)
100 g de lard en un seul morceau
½ céleri-rave
4 pommes de terre à chair ferme
3 oignons
2 gousses d'ail
100 g de farine de froment
2 c. à s. d'huile d'olive
5 dl de vin blanc
5 dl de bouillon de poulet
2 branches de thym
2 branches de romarin
1 feuille de laurier
100 g de girolles
¼ de bouquet de persil plat
25 g d'olives Taggiasche
Pain de campagne

Accessoires :
Grille en fonte
Faitout en fonte

1. Faites chauffer le Big Green Egg avec la grille en fonte et le faitout en fonte jusqu'à une température de 180°C. Posez le lapin sur une planche à découper et prélevez les râbles (ou demandez au boucher de le faire). Coupez le lard en cubes d'½ x ½ cm. Épluchez le céleri-rave, les pommes de terre et l'oignon et découpez les légumes en gros morceaux. Épluchez et émincez l'ail.
2. Salez et poivrez les morceaux de lapin puis passez-les dans la farine. Éliminez la farine en trop. Faites chauffer l'huile d'olive dans le faitout en fonte et faites dorer le lapin. Ajoutez l'oignon et l'ail et laissez rissoler brièvement. Arrosez de vin blanc et de bouillon. Ajoutez le thym, le romarin et la feuille de laurier, posez le couvercle sur le faitout. Fermez le couvercle de l'EGG, amenez-le à une température de 90°C env. et laissez mijoter 90 minutes environ.
3. Au bout de 90 minutes, ajoutez le céleri-rave et les pommes de terre et laissez mijoter encore 30 minutes sans couvercle. Entre-temps, nettoyez les girolles et coupez le bas du pied. Hachez grossièrement le persil. Ajoutez les girolles 5 minutes avant la fin du temps de préparation.
4. Versez le contenu du faitout dans un plat et garnissez avec les olives et le persil haché. Servez avec du pain de campagne.

Bonet

Pour 6 personnes

250 g de sucre
4 œufs
40 g de jaunes d'œuf
3,5 dl de lait
1,5 dl de crème fleurette
75 ml de café (refroidi)
50 ml d'amaretto
2 c. à s. de cacao en poudre
75 g d'amaretti (macarons italiens)
4 c. à s. de miel
75 g de noisettes blanches
25 g de beurre

Accessoires :
convEGGtor
Grille en fonte
Lèchefrite (ronde ou rectangulaire)

1. Faites chauffer le Big Green Egg avec le convEGGtor et la grille en fonte jusqu'à une température de 140°C. Dans l'intervalle, faites fondre 150 g de sucre avec un peu d'eau à feu doux dans une casserole sur le fourneau. Laissez bouillir doucement pour obtenir un beau caramel doré - ne tournez pas dans la casserole afin d'éviter la cristallisation du sucre. Il vaut mieux secouer la casserole avec précaution et humidifiez l'intérieur de la casserole à l'aide d'un pinceau préalablement trempé dans l'eau. Versez une couche de caramel dans quatre mini cocottes rondes.
2. Mettez les œufs, le jaune d'œuf, le lait, la crème, le café, l'amaretto, le cacao en poudre et le reste du sucre dans un bol et mélangez jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse. Émiettez grossièrement les macarons et ajoutez-les à la pâte. Versez la pâte sur le caramel dans les cocottes.
3. Placez les cocottes dans la lèchefrite et ajoutez de l'eau jusqu'aux deux-tiers du bord des cocottes. Placez la lèchefrite sur la grille de l'EGG, fermez le couvercle et laissez cuire 35 minutes environ.
4. Une fois cuit, sortez avec précaution le bonet de l'eau, laissez refroidir et mettez au réfrigérateur.
5. Juste avant de servir, faites chauffer le miel dans une petite casserole et laissez-le caraméliser. Ajoutez les noisettes puis le beurre. Démoulez le bonet sur des assiettes et garnissez de noisettes au miel. Servez éventuellement avec un délicieux petit verre d'Amaretto.

Antipasti

Pour 4 personnes

2 radicchios
1 laitue rouge
1 poivron jaune
4 mini-poivrons rouges
4 carottes nouvelles
4 petits radis avec leurs feuilles
4 tiges de céleri-branche
4 têtes de brocoli
2 gousses d'ail
50 g de câpres
50 g d'anchois à l'huile
2,5 dl d'huile d'olive

Accessoire :
Grille en fonte

1. Faites chauffer le Big Green Egg avec la grille en fonte jusqu'à une température de 170 °C. Dans l'intervalle, coupez les collets des radicchios et prélevez les feuilles. Enlevez les feuilles flétries de la laitue et débitez-la en tranches (il est important de couper à travers le cœur, pour que les différentes parties ne se séparent pas.) Coupez le poivron jaune en deux, enlevez la queue et les graines et coupez la chair en petits morceaux. Retirez la couronne et les graines des mini-poivrons. Épluchez les carottes en laissant un peu de fanes. Lavez les radis en gardant aussi les feuilles attachées. Séparez les tiges de céleri et épluchez-les au couteau économe pour enlever les fils éventuels.
2. Faites porter à ébullition de l'eau salée dans une casserole sur le fourneau. Faites-y blanchir les têtes de brocoli pendant 1 minute, égouttez-les et laissez-les refroidir dans de l'eau glacée. Laissez égoutter. Épluchez l'ail, égouttez les câpres, mélangez le tout avec les anchois et l'huile d'olive et passez au mixeur. Répartissez ce mélange sur les mini-poivrons rouges, posez-les sur la grille de l'EGG, fermez le couvercle et faites griller 5 minutes environ.
3. Entre-temps, disposez tous les légumes sur un beau plat ou plateau. Une fois les mini-poivrons prêts, ils sont utilisés pour tremper les légumes dans la sauce aux anchois et câpres.

Vitello tonnato

Pour 4 personnes

600 g de noix de veau
4 branches de thym
4 branches de romarin
3 gousses d'ail
500 g de filet de thon sans arêtes
50 g de polenta
4 œufs
15 g câpres salés
25 g d'anchois à l'huile
½ bouquet de persil plat
25 g d'olives Taggiasche
10 g de roquette
Gros sel
Huile d'olive

Accessoires :
Grille en fonte
Extracteur pour retirer la grille en fonte
convEGGtor
Râtelier en V en acier emaillé
Thermomètre numérique à lecture instantanée
Plaque demi-sphérique en fonte

1. Faites chauffer le Big Green Egg avec la grille en fonte jusqu'à une température de 170 °C. Ficelez la noix de veau avec de la ficelle de boucher et piquez les branches de thym et de romarin sous la ficelle. Épluchez l'ail et coupez les gousses en deux pour les placer également entre la viande et la ficelle. Salez et poivrez généreusement la noix de veau et faites griller de tous les côtés sur l'EGG.
2. Sortez la viande de la grille et retirer la grille à l'aide de l'extracteur. Placez le convEGGtor dans l'Egg, remettez la grille en fonte et placez le râtelier en V par dessus. Fermez le couvercle et amenez la température de l´Egg à 120 °C.
3. Posez la noix de veau sur le râtelier en V, fermez le couvercle de l'EGG et laissez cuire la viande 30 minutes env. jusqu'à une température à cœur de 52 °C. Contrôlez cette température à l'aide du thermomètre numérique à lecture instantanée. Sortez la viande de l'EGG et laissez-la reposer. La noix de veau peut être éventuellement préparée à l'avance. Dans ce cas, une fois refroidie, conservez-la couverte au réfrigérateur.
4. Sortez le râtelier en V de la grille. Retirez la grille de l'EGG à l'aide de l'extracteur, sortez le convEGGtor et remettez la grille en place. Posez dessus la plaque demi-sphérique en fonte, côté lisse sur le dessus. Fermez le couvercle et amenez la température à 200 °C. Dans l'intervalle, coupez le filet de thon en belles lamelles d'environ 5 x 5 cm. Saupoudrez une assiette de polenta et roulez les lamelles de thon dedans.
5. Graissez très légèrement d'huile d'olive la plaque demi-sphérique en fonte et faites dorer les lamelles de thon de chaque côté. Sortez-les de l'EGG, laissez refroidir et conservez-les couvertes au réfrigérateur.
6. Faites porter à ébullition de l'eau salée dans une casserole sur le fourneau et faites cuire les œufs durs durant 8 minutes. Égouttez les œufs et passez-les sous l'eau froide pour les refroidir. Placez ensuite les câpres dans une passoire et rincez-les sous le robinet. Laissez-les égoutter et hachez-les grossièrement. Écrasez les anchois et coupez finement le persil (réservez quelques tiges pour la décoration). Pelez les œufs et retirez le blanc. Écrasez les jaunes d'œufs, mélangez-les avec les câpres, l'anchois, le persil et un filet d'huile d'olive ; assaisonnez avec du sel de mer et du poivre du moulin. Coupez les olives en deux et enlevez les noyaux.
7. Sortez le thon et la noix de veau du réfrigérateur et découpez cette dernière en belles tranches fines. Répartissez les tranches sur des assiettes, arrosez d'huile d'olive, salez et poivrez. Posez une quenelle faite avec le mélange à base d'œufs et garnissez d'olives, de roquette et de persil.

CONSEIL :
Seuls les jaunes d'œufs sont utilisés dans cette recette. Vous pouvez utiliser les blancs d'œufs pour concocter une salade gourmande, entre autres exemples.

Accessoires pratiques Big Green Egg

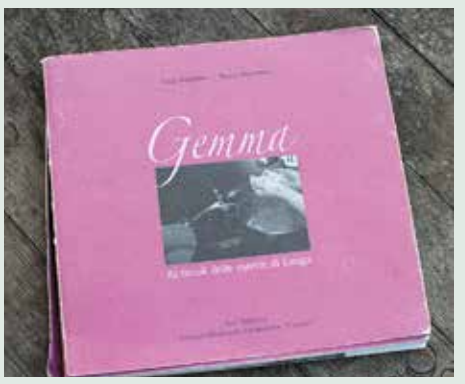
Le Big Green Egg ne se distingue pas uniquement par ses possibilités d'utilisation et l'excellente qualité de ses différents modèles. L'assortiment complet des accessoires qui l'accompagnent est tout aussi unique. Actuellement, nous proposons plus de 130 accessoires différents. En plus de divers ustensiles de base, l'assortiment se compose notamment de toutes sortes d'accessoires pratiques qui permettent de tirer pleinement profit de la polyvalence du Big Green Egg. Pour donner une idée globale de la qualité et des aspects fonctionnels des accessoires, nous vous présentons ici petite une sélection de notre large gamme.

Faitout en fonte (Cast Iron Dutch Oven)
Le faitout en fonte est idéal pour préparer toutes sortes de plats complets, comme par exemple les ragoûts, plats en purée, soupes ou tout simplement la savoureuse viande braisée. La fonte conserve bien la chaleur et la répartit de manière égale. Le faitout en fonte est par conséquent idéal pour cuisiner, faire mijoter et rissoler. Il suffit de le poser sur la grille de l'EGG. Quand il est utilisé sans couvercle dans l'Egg fermé, les mets prennent la saveur caractéristique de la cuisson dans le Big Green Egg.

Râtelier en V en acier emaillé
(Porcelain-Coated V-Rack)
Les amateurs de viande adorent le râtelier en V en porcelaine. Posez un gros morceau de viande ou de volaille (farcie) sur le râtelier, placez-le sur la lèchefrite rectangulaire (pour recueillir le jus de cuisson). Posez le tout sur la grille dans le Big Green Egg. Grâce à cette méthode de cuisson indirecte, la viande ou la volaille restera bien juteuse !

Purement piémontais

Dans le Piémont, on sait profiter de la vie. La cuisine locale y joue un grand rôle, à la maison et dans les nombreux petits restaurants que compte la région. L'un d'entre eux est l'Osteria da Gemma à Roddino, un établissement hors du commun dirigé par une dame qui sort de l'ordinaire : Gemma Boeri. Bien que Gemma ne soit plus très souvent aux fourneaux, le restaurant porte toujours sa marque et on y cuisine selon sa propre vision. Il n'y a pas de carte mais un menu fixe qui répond à tous les goûts. Le pain est cuit quotidiennement et le mardi est le jour des pâtes, qui sont alors préparées pour toute la semaine. La simplicité du restaurant, les plats divins et l'accueil incomparable en font un restaurant particulièrement apprécié, qui vaut en lui-même le voyage !



Brasato

Pour 4 personnes

1 tranche de bœuf à braiser d'1 kg
1 céleri-rave
1 grosse carotte
1 tige de céleri en branche
1 oignon
2 gousses d'ail
3 branches de romarin
2 feuilles de laurier
1 bâton de cannelle
4 clous de girofle
5 baies de genièvre
7 dl de Barolo
100 g de farine
40 g de beurre
5 dl de bouillon de bœuf
1 échalote
1 c. à s. d'huile d'olive
300 g de polenta
1,5 l de bouillon de poulet
4 branches de persil
100 g de parmesan râpé

Accessoires :
Grille en fonte
Faitout en fonte

1. Placez la viande de bœuf dans un plat. Épluchez le céleri-rave, la carotte et le céleri-branche et coupez-les en gros morceaux. Épluchez l'oignon et l'ail et coupez grossièrement l'oignon. Faites un bouquet de romarin en le maintenant avec de la ficelle de boucher. Répartissez les légumes en morceaux sur la viande et ajoutez la gousse d'ail, le romarin, le laurier, le bâton de cannelle, les clous de girofle et les baies de genièvre. Arrosez de Barolo. Recouvrez le plat de film plastique et laissez mariner 12 heures au réfrigérateur.
2. Faites chauffer le Big Green Egg avec la grille en fonte jusqu'à une température de 170 °C. Sortez la viande de la marinade et laissez-la bien égoutter (conservez la marinade avec les légumes, mais retirez le bâton de cannelle et les clous de girofle). Essuyez la viande avec du papier cuisine et passez-la dans la farine. Enlevez la farine en trop. Placez le faitout en fonte sur la grille, ajoutez le beurre et laissez-le dorer.
3. Faites dorer la viande de tous les côtés puis arrosez-la de bouillon de bœuf. Ajoutez la marinade et les légumes. Amenez à ébullition, placez le couvercle sur le faitout en fonte, fermez le couvercle de l'EGG et réduisez la température à 90 °C. Laissez mijoter à feu doux 3 heures environ.
4. Une fois la viande cuite, sortez-la du faitout et retirez le romarin et le laurier. Laissez le couvercle sur le faitout en fonte et faites réduire jusqu'à obtenir un beau jus bien épais. Dans l'intervalle, pelez et émincez l'échalote ainsi que la deuxième gousse d'ail. Faites chauffer l'huile d'olive dans une casserole sur le fourneau et faites revenir l'ail et l'échalote. Ajoutez la polenta puis le bouillon de poulet. Portez le tout à ébullition, baissez le feu et faites cuire la polenta en 30 minutes environ. Remuez de temps en temps.
5. Placez la viande dans le jus avec les légumes pour la réchauffer. Prélevez les feuilles de persil. Mélangez le parmesan dans la polenta cuite. Répartissez la polenta et la viande avec le jus sur les assiettes et décorez de persil.

Pierre de cuisson plate (Flat Baking Stone)
Le convEGGtor vous permet de transformer très facilement le Big Green EGG en four, grâce à la diffusion indirecte de la chaleur. Si vous l'utilisez en même temps que la pierre de cuisson plate sur la grille de l'EGG, celui-ci se transforme en véritable four à bois. Cela vous permet par exemple de faire cuire très facilement du pain (rustique) avec une croûte croustillante et des pizzas à la croûte croquante authentique. Cette pierre plate très pratique est également disponible en version demi-sphérique, pour les modèles Large et XLarge. Vous pouvez ainsi par exemple faire cuire des petits pains et griller simultanément la viande qui les accompagnera. Cette compartimentation est également idéale pour maintenir au chaud une casserole ou des aliments déjà cuits sur la pierre.

Plaque de cuisson en fonte demi-sphérique
(Cast Iron Griddle Half Moon)
Cette plaque de cuisson en fonte très pratique a une double fonction, dans la mesure où elle a un côté lisse et un côté rainuré. Le côté lisse est idéal pour préparer par exemple des crêpes, des blinis ou des œufs sur le plat, alors que le côté rainuré permet de faire des croque-monsieur parfaits ou de faire griller des filets de poisson délicats. Étant donné que la plaque de cuisson en fonte demi-sphérique recouvre uniquement la moitié de la grille, vous pouvez faire griller simultanément d'autres ingrédients sur la même grille.

Thermomètre numérique à lecture instantanée
(Instant Read Digital Thermometer)
Ce thermomètre numérique vous permet de mesurer en quelques secondes la température exacte de la viande, du poisson et des volailles. Vous pouvez ainsi obtenir facilement et en toute sécurité la cuisson souhaitée. Enfoncez la tige en inox jusqu'au cœur du produit et la température s'affiche sur le grand écran LCD. Le thermomètre numérique à lecture instantanée peut mesurer jusqu'à 232 °C et s'éteint automatiquement au bout de 5 minutes d'inactivité.

BIG GREEN EGG MENU DE SAISON

Les saveurs de l'hiver

En hiver aussi, vous pouvez continuer à cuisiner sur le Big Green Egg. Tous les préparatifs sont effectués dans la maison et vous devez juste sortir de temps en temps pour faire cuire vos plats. Vous pouvez ainsi profiter toute l'année du Big Green Egg, en préparant, par exemple, ce menu entrée-plat-dessert.

Vous souhaitez recevoir par e-mail d'alléchants menus de saison et autres recettes spéciales ? Abonnez-vous à notre lettre d'information sur biggreenegg.eu !

Salade de chou avec caille grillée à la pancetta et à la pomme

Jambon glacé avec panais grillé et une purée pommes de terre-céleri

Pudding au chocolat avec des noix et des figues

Saler du jambon

Demandez au boucher un jambon salé. Vous préférez saler la viande vous-même ? Dans ce cas, il est nécessaire de dissoudre 250 g de sel par litre d'eau tiède. Ajoutez éventuellement du laurier, du thym, des grains de poivre et des baies de genièvre selon votre goût et laissez l'eau refroidir. Posez le jambon dans l'eau salée (il doit être entièrement recouvert) et laissez-le 10 jours au réfrigérateur. Avant de le servir, mettez-le à dessaler 25 heures au moins dans de l'eau claire. Il vous reste du jambon après le repas ? Conservez-le pour le jour suivant !

Liste de courses pour 4 personnes

Entrée
4 cailles désossées
12 tranches de pancetta
½ petit chou pointu
½ petit chou vert
½ petit chou rouge
1 oignon rouge
4 c. à s. d'huile d'olive
2 c. à s. de vinaigre de cidre
1 c. à s. de miel
50 g de noix
2 pommes reinettes

Plat principal
1½ kg de jambon salé, avec gras et sans couenne
1 à 2 c. à s. de clous de girofle
1 orange
250 ml de miel
50 ml de cognac
1 c. à s. de graines de moutarde
1 c. à s. de grains de poivre noir
500 g de pommes de terre
250 g de céleri rave
100 ml de lait
50 g de beurre
6 à 8 panais
4 branches de persil plat

Dessert
125 g de beurre à température ambiante + un peu pour graisser le plat
150 g de cassonade
3 œufs
25 g de poudre de cacao
125 g de farine avec levure incorporée
50 g de chocolat blanc
50 g de chocolat noir
25 g de noix
4 figues sèches
100 g de yaourt
20 g de sucre en poudre

Accessoires :
convEGGtor
Grille en fonte
Râtelier en V en acier emaillé
Lèchefrite rectangulaire
Thermomètre sonde sans fil à distance
Extracteur pour grille en fonte
Gant pour barbecue Pit Mitt

A préparer à l'avance : **Jambon glacé**
Taillez dans le gras du jambon pour obtenir un quadrillage et posez un clou de girofle à chaque intersection des lignes. Lavez l'orange à l'eau chaude et prélevez le zeste. Coupez l'orange en deux et pressez le jus. Mélangez le zeste et le jus avec le miel, le cognac, les graines de moutarde et les grains de poivre.
Épluchez les pommes de terre et le céleri rave et coupez-les en morceaux réguliers. Versez-les dans une casserole d'eau légèrement salée et cuisez à point 20 minutes environ. Dans l'intervalle, mettez le lait à chauffer dans une petite casserole. Égouttez les pommes de terre et le céleri, passez-les au presse-purée et ajoutez le lait chaud et le beurre. Laissez refroidir la purée.
Nettoyez les panais et coupez-les en quartiers dans la longueur. Jusqu'au moment de préparer le repas, couvrez le jambon, le mélange à base de miel, la purée et les panais et conservez-les au réfrigérateur.

A préparer à l'avance :
Pudding au chocolat
Beurrez un moule à pudding d'1 litre env. Mettez le beurre et la cassonade dans un bol et battez au mixeur électrique pour obtenir un mélange aéré. Incorporez ensuite les œufs un par un. Ajoutez le cacao en poudre, la farine et une pincée de sel dans le mélange à base d'œufs jusqu'à obtenir une pâte.
Hachez le chocolat en petits morceaux et les noix grossièrement, coupez les figues en petits morceaux. Ajoutez le mélange ainsi obtenu à la pâte et versez cette dernière dans le moule beurré.
Mélangez le yaourt et le sucre glace. Conservez le moule et le yaourt recouverts de papier alu au réfrigérateur jusqu'au moment de préparer le repas.

Préparation : **Jambon glacé 1**
Faites d'abord cuire le jambon afin de réduire l'intervalle entre le moment de servir l'entrée et le plat principal.

Allumez le Big Green Egg et faites-le chauffer jusqu'à 130°C avec le convEGGtor et la grille en fonte. Posez le jambon dans le râtelier en V en acier emaillé, placez le tout dans la lèchefrite rectangulaire et arrosez le jambon d'une cuillerée de mélange à base de miel. Placez le râtelier en V dans la lèchefrite sur la grille et enfoncez la sonde du thermomètre jusqu'au cœur de la viande. Fermez le couvercle de l'EGG et réglez la température sur 58°C. La cuisson prend environ 1½ heure. Arrosez le jambon toutes les 15 minutes du mélange à base de miel. Vérifiez entre-temps que le miel dans la lèchefrite ne caramélise pas. Si c'est le cas, ajoutez un peu d'eau ou de vin blanc dans la lèchefrite.
Sortez le jambon de l'EGG quand la température à cœur souhaitée est atteinte et placez-le avec le râtelier en V en acier emaillé et la lèchefrite rectangulaire sur une surface résistant à la chaleur. Couvrez de papier alu et passez à la préparation de la salade de chou.

Préparation : **Salade de chou**
Sortez la grille en fonte de l'EGG à l'aide de l'extracteur. Retirez le convEGGtor avec le gant pour barbecue Pit Mitt et reposez la grille en fonte. Fermez le couvercle et faites chauffer l'EGG jusqu'à 200°C. Posez les cailles côté peau sur la grille ainsi que les tranches de pancetta restantes. Fermez le couvercle. Faites griller les tranches de pancetta 5 minutes env. pour qu'elles soient croustillantes. Retirez-les de la grille, retournez les cailles et laissez-les griller encore 5 minutes. Épluchez les pommes reinettes, ôtez le trognon et coupez les pommes en tranches fines.

Mélangez encore bien l'assaisonnement, versez-le sur la salade de chou, salez et poivrez. Disposez la salade sur un grand plat. Poivrez les cailles grillées et répartissez la pancetta grillée, les tranches de pomme et les noix hachées sur la salade.

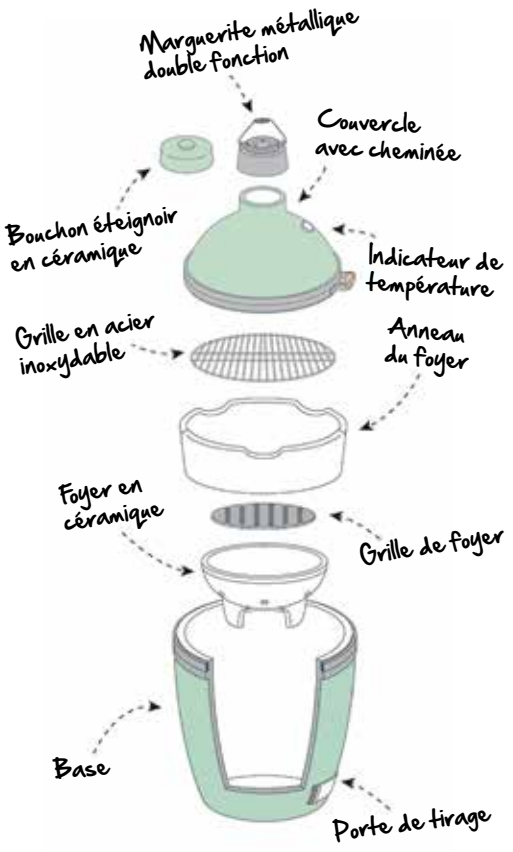
Préparation : **Jambon glacé 2**
Ramenez la température de l'EGG à 170°C. Répartissez les panais sur la grille et faites-les griller 10 à 15 minutes. Retournez les légumes de temps en temps pendant la cuisson. Sortez le jambon du papier alu.
Retirez les panais de la grille et posez-les dans le jus de cuisson tombé dans la lèchefrite, sous le râtelier en V. Reposez le tout sur la grille, fermez le couvercle et réchauffez le jambon. Entre-temps, réchauffez la purée pommes de terre-céleri sur le fourneau, salez et poivrez.
Sortez la lèchefrite de l'EGG. Découpez de belles tranches dans le jambon et répartissez-les sur les assiettes avec le panais et la purée. Garnissez de persil plat.

Préparation : **Pudding au chocolat**
Sortez la grille en fonte de l'EGG à l'aide de l'extracteur. Placez le convEGGtor à l'aide du gant pour barbecue Pit Mitt et reposez la grille en fonte. Amenez l'EGG à une température de 150°C. Placez le moule à pudding recouvert de papier alu sur la grille. Fermez le couvercle de l'EGG et laissez cuire le pudding 30 minutes. Vérifiez que le pudding est assez cuit en appuyant doucement sur le dessus ; il doit être ferme et l'intérieur du pudding encore humide.
Mélangez bien le yaourt. Retournez le pudding sur un beau plat et versez le yaourt par-dessus. ■

Salade de chou
Posez les cailles ouvertes sur le plan de travail avec la peau dirigée vers le haut Détachez la peau avec précaution et placez deux tranches de pancetta entre la chair et la peau de chaque caille. Remettez bien la peau en place. Coupez ou hachez les choux en lamelles très fines et mettez-les dans un saladier. Épluchez et émincez l'oignon et ajoutez-le aux lamelles de chou. Pour l'assaisonnement, versez l'huile, le vinaigre et le miel dans un pot propre fermé avec un couvercle et secouez bien. Couvrez les cailles, la salade de chou et l'assaisonnement et conservez au réfrigérateur jusqu'au moment de préparer le repas. Hachez les noix grossièrement et conservez-les dans un récipient fermé.

Remplir, allumer & cuisiner

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, cuire, saisir, faire mijoter, fumer ou simplement cuire lentement des ingrédients à point. Vous trouverez sur cette page les réglages de base accompagnés de quelques exemples de préparations.



COMMENT ALLUMER LE BIG GREEN EGG

1. Remplir le foyer en céramique de charbon de bois jusqu'à 5 centimètres environ au-dessus du bord. Déposer 3 allume-feux (Charcoal Starters).

2. Ouvrir à fond la porte de tirage placée 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. Placer, environ 10 à 15 minutes après que les allume-feux se soient consumés, les accessoires requis pour la méthode de cuisson que vous avez envisagée pour votre plat.

4. Fermez le couvercle et posez le bouchon à évent. Réglez la température à l'aide du régulateur de température et du bouchon à évent.

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.

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 Big Green Egg	Température à cœur	Durée (approx.)
Position 1				
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.
Position 2				
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	4 heures
Rumsteck	1-3 kg	90°C	48°C	1,5 heures
Saumon	180 g	90°C	50°C	20-25 min.
Position 3				
Bœuf bourguignon	2-8 kg	150°C	-	3-4 heures
Pot-au-feu de légumes	1-5 kg	150°C	-	20 min.
Position 4				
Pizza (croûte 2-3mm)	-	250°C	-	6-10 min.
Pommes de terre au four	-	150°C	-	2-3 heures
Légumes tubéreux au four	-	150°C	-	2-3 heures
Tarte chaude au chocolat	-	200°C	-	10 min.

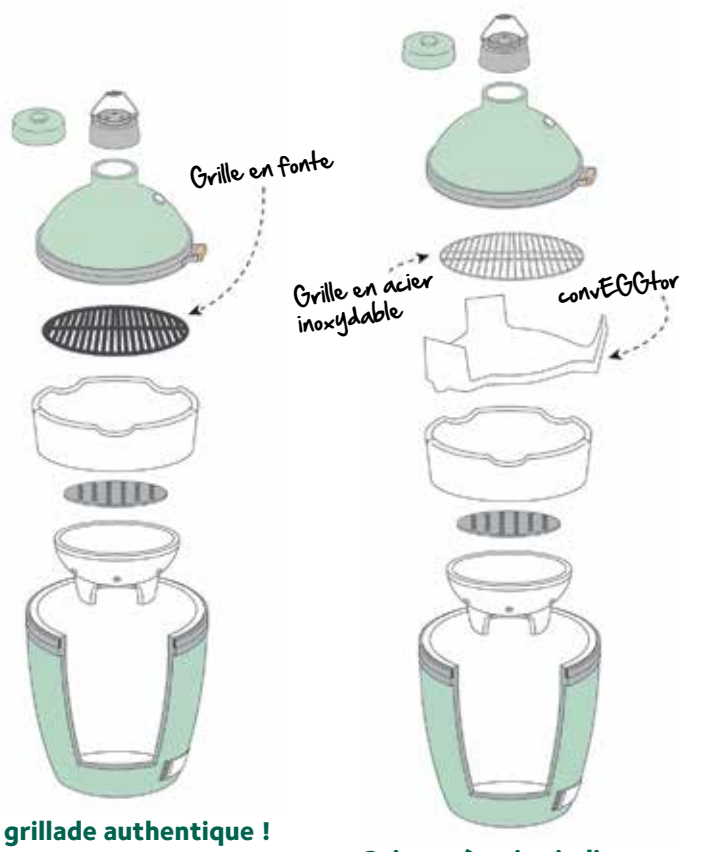
Après utilisation

Fermer le panneau coulissant de ventilation placé sur le bas du Big Green Egg et couvrir la cheminée avec le bouchon en céramique afin de stopper la combustion du charbon de bois. 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 e Big Green Egg de charbon et de l'allumer.

RÉGLAGES DE BASE

1 Grille en fonte (Cast Iron Grid)

2 convEGGtor & et la grille en acier inoxydable (Stainless Steel Grid)



La grillade authentique !

En utilisant le Cast Iron Grid (la grille en fonte) directement, non seulement l'ingrédient arbore un joli quadrillage si caractéristique des grillades mais en outre la fonte maintient la température bien mieux que l'acier inoxydable.

Convient entre autres pour :
Saisir la viande / les légumes / le poisson / les fruits / les coquilles Saint-Jacques

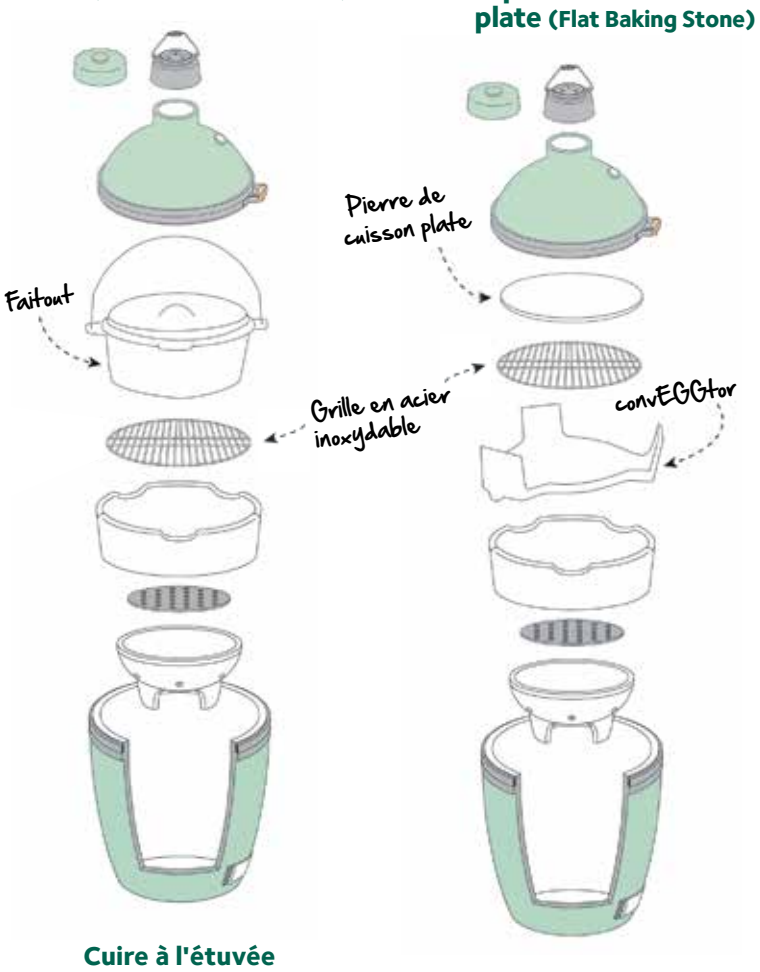
Cuisson à point indirecte

Vous pouvez transformer le Big Green Egg en four en adaptant le convEGGtor sur l'appareil. À utiliser pour cuire à températures basses et élevées, éventuellement en ajoutant du bois de fumage pour fumer les aliments.

Convient entre autres pour :
La cuisson à point / le fumage de larges pièces de viande / poisson

3 Grille en acier inoxydable & faitout (Cast Iron Dutch Oven)

4 convEGGtor, grille en acier inoxydable & pierre de cuisson plate (Flat Baking Stone)



Cuire à l'étuvée

En utilisant le faitout (Cast Iron Dutch Oven) sans couvercle, les aliments s'imprègnent des délicieux arômes qui ont fait la réputation du Big Green Egg.

Convient entre autres pour :
La joue de porc braisée / le pot-au-feu de légumes / le bœuf bourguignon / les oignons braisés

Cuire sur une pierre

Pour faire de la pâtisserie telles que tartes, pains et pizzas, et faire lentement cuire les pommes de terre / patates douces et les légumes, par exemple.

Convient entre autres pour :
Le pain / la pizza / les tartes chaudes au chocolat / faire lentement cuire les pommes de terre et les légumes

Repas simple

Le Big Green Egg est non seulement pratique pour des préparations qui demandent du temps, mais aussi pour concocter des repas simples. Allumez votre EGG et dans l'intervalle préparez tous les ingrédients pour pouvoir servir rapidement un délicieux repas. Ces recettes savoureuses sont relativement faciles et rapides à préparer, donc idéales pour les jours de semaine chargés !

Risotto aux champignons et sandre enrobé de jambon serrano

Temps de préparation : 50 minutes

Pour 4 personnes
4 filets de sandre avec leur peau de 130 g chacun
8 tranches de jambon serrano
1 gousse d'ail
1 échalote
200 g de champignons mélangés
3 c. à s. d'huile d'olive
300 g de riz pour risotto
1 dl de vin blanc
1 l de bouillon de légumes
2 c. à s. de mélasse de pommes
1 c. à s. de sauce Hoisin
4 branches de persil plat
2 branches d'estragon
100 g de parmesan râpé
4 noix de macadamia

Accessoire :
Faitout en fonte
Lèchefrite rectangulaire

1. Faites chauffer le Big Green Egg jusqu'à 180 °C en posant le faitout en fonte sur la grille standard en inox. Dans l'intervalle, posez deux tranches de jambon serrano en croix sur le plan de travail et enroulez-les autour d'un filet de sandre. Faites la même chose avec les 4 autres tranches de jambon et les 2 filets de poisson. Épluchez et émincez l'ail et l'échalote. Nettoyez les champignons et coupez-les en tranches.
2. Mettez l'huile à chauffer dans le faitout en fonte et faites revenir l'ail, l'échalote, le riz pour risotto et la moitié des champignons, puis salez et poivrez selon votre goût. Arrosez de vin blanc. Ajoutez le bouillon, remuez bien et fermez le couvercle de l'EGG. Laissez cuire 20 minutes env. jusqu'à ce que le riz soit cuit.
3. 8 minutes env. avant que le risotto soit prêt, posez les rouleaux de poisson au jambon sur la grille à côté du faitout en fonte. Refermez le couvercle de l'EGG et laissez griller 4 minutes env., retournez les rouleaux de poisson et faites griller encore 4 minutes.
4. Sortez le faitout en fonte de l'Egg et ajoutez le reste des champignons. Remuez bien et laissez le risotto reposer 10 minutes. Posez les rouleaux de poisson dans la lèchefrite rectangulaire. Mélangez la mélasse de pommes avec la sauce Hoisin et badigeonnez les rouleaux de poisson du mélange. Posez la lèchefrite sur la grille, fermez le couvercle et laissez cuire les rouleaux de poisson 3 minutes. Dans l'intervalle, prélevez les feuilles de persil et d'estragon.
5. Incorporez le parmesan râpé au risotto, ajoutez éventuellement un peu de sel et de poivre et répartissez sur des assiettes. Posez un rouleau de poisson sur chaque assiette, parsemez de persil et d'estragon et râpez de la noix de macadamia par-dessus.

Poulet fermier au brie et au couscous perlé

Temps de préparation : 40 minutes

Pour 4 personnes
4 suprêmes de poulet fermier
1 c. à s. de ras el hanout
2 c. à s. d'huile d'olive
4 dl de bouillon de volaille
200 g de couscous perlé
½ poivron rouge
1 oignon rouge
2 gousses d'ail fumé
2 oignons cébette
1 c. à c. de curry en poudre
200 g de brie de Meaux

1. Faites chauffer le Big Green Egg jusqu'à 170 °C avec la grille standard en inox. Entre-temps, mélangez le ras el hanout avec 1 cuillérée à soupe d'huile d'olive et frottez les suprêmes de poulet avec ce mélange. Portez le bouillon à ébullition, ajoutez le couscous perlé et laissez cuire 10 minutes env.
2. Enlevez la tige et les graines du poivron et coupez-le en petits morceaux. Épluchez et émincez l'oignon et l'ail. Coupez les cébettes en rondelles fines.
3. Mettez le reste de l'huile d'olive à chauffer dans une poêle sur le fourneau et faites sauter les légumes. Ajoutez le curry en poudre et laissez cuire 1 minute. Égouttez le couscous, ajoutez-y le mélange de légumes et placez le couvercle sur la casserole.
4. Posez les suprêmes de poulet fermier sur la grille de l'EGG, fermez le couvercle et faites griller 15 minutes env. Retournez les suprêmes à mi-cuisson. Dans l'intervalle, coupez le brie de Meaux en tranches et posez-les sur les suprêmes de poulet pendant la dernière minute de préparation.
5. Répartissez le couscous perlé sur les assiettes et disposez un suprême de poulet sur chacune des assiettes.

Wraps à la viande hachée de gibier et aux légumes grillés

Temps de préparation : 35 minutes

Pour 4 personnes
1 oignon rouge
½ piment rouge
½ poireau
3 c. à s. d'huile d'olive
300 g de viande hachée de gibier, de bœuf ou d'agneau
1 boîte de purée de tomates de 70 g
2 dl de jus de gibier
150 g de panais
150 g de racine de persil
150 g de carotte ancienne
150 g de courgette
150 g de pleurotes du panicaut
2-3 gousses d'ail
4 wraps pour tortillas
2 branches de coriandre

Accessoire :
Plaque perforée ronde

1. Faites chauffer le Big Green Egg jusqu'à 180 °C avec la plaque perforée ronde et la grille standard en inox. Dans l'intervalle, épluchez et émincez l'oignon. Retirez la tige et les graines du piment et émincez-le ; lavez le poireau et coupez-le en demi-rondelles fines. Faites chauffer 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive dans une poêle et faites revenir l'oignon, le piment et le poireau. Ajoutez la viande hachée et laissez dorer. Ajoutez la purée de tomate, laissez revenir 1 minute puis versez le jus de gibier dans la poêle. Laissez réduire puis salez et poivrez.
2. Entre-temps, nettoyez le panais, la racine de persil et la carotte ancienne, coupez les deux extrémités de la courgette et débitez les légumes en lamelles. Nettoyez les pleurotes du panicaut et coupez-les en tranches. Épluchez l'ail et hachez-le finement. Placez les légumes dans un plat et arrosez-les du reste d'huile d'olive.
3. Répartissez les légumes sur la plaque perforée ronde, fermez le couvercle de l'EGG et laissez griller 8 à 10 minutes. Retournez les légumes de temps à autre. Pendant ce temps-là, salez et poivrez le mélange de viande hachée, répartissez-le sur les wraps et roulez fermement ces derniers.
4. Sortez les légumes de la plaque perforée ronde et déposez-les dans un plat. Posez les wraps sur la plaque perforée ronde, fermez le couvercle de l'EGG et laissez chauffer quelques minutes. Prélevez les feuilles de coriandre.
5. Sortez les wraps de l'EGG, coupez-les en deux et répartissez-les sur les assiettes. Servez-les accompagnés des légumes grillés parsemés de coriandre.

Moules avec du pain

Temps de préparation : 30 minutes

Pour 2 personnes
2 kg de moules
2 gousses d'ail
2 branches de thym
2 branches de romarin
½ c. à c. de wasabi
1 dl de sauce soja
1 c. à s. d'huile d'olive
1 sachet de 400 g de légumes pour moules ou pour soupe
5 dl de vin blanc ou 1 bouteille de bière brune (33 cl)
5 branches de persil plat
5 branches de cerfeuil
5 tiges de ciboulette
200 g de crème fraîche
Baguette ou petits pains en accompagnement

Accessoire :
Poêle à paella

1. Faites chauffer le Big Green Egg jusqu'à 220 °C avec la grille standard en inox. Dans l'intervalle, contrôlez les moules et jetez celles qui sont cassées ou ouvertes. Placez les moules restantes dans une passoire et rincez-les. Épluchez et émincez l'ail, prélevez les feuilles de thym et les aiguilles de romarin et hachez-les finement. Mélangez le wasabi et la sauce soja.
2. Faites chauffer l'huile d'olive dans la poêle à paella sur la grille de l'EGG. Attendez que l'huile soit très chaude. Ajoutez les légumes et l'ail, laissez rissoler quelques minutes et ajoutez ensuite les herbes finement hachées et les moules. Arrosez de vin blanc ou de bière brune et ajoutez le mélange sauce soja-wasabi. Fermez le couvercle de l'EGG et laissez cuire les moules 5 minutes env. jusqu'à ce qu'elles se soient toutes bien ouvertes. Dans l'intervalle, prélevez les feuilles de persil et de cerfeuil, ajoutez la ciboulette et hachez le tout finement. Incorporez le mélange à la crème fraîche.

3. Disposez les moules dans un plat et servez avec du pain et la crème fraîche aux herbes.

CONSEIL :
Pour un repas plus complet, vous pouvez aussi servir des frites de céleri rave ou de chou-rave en accompagnement des moules. Coupez les légumes en frites épaisses et faites-les blanchir al dente dans de l'eau légèrement salée. Égouttez-les, mettez-les à refroidir dans de l'eau glacée et laissez bien égoutter. Grillez-les sur toutes les faces à 220 °C sur le Big Green Egg.

Big Green Egg's Flavour Fair

Un succès phénoménal !

Des dizaines de professionnels passionnés, des produits frais de toute première qualité, de fins gourmets enthousiastes et avides d'apprendre, et plus d'une centaine de Big Green Eggs - tels étaient les ingrédients de base de la « Flavour Fair », la Foire des saveurs de Big Green Egg. Certains visiteurs et professionnels (chefs cuisiniers et artisans divers) sont d'ailleurs fidèles à cette fête annuelle du goût depuis sa première édition, animés par leur passion commune pour le Big Green Egg, l'aspect artisanal de l'événement et le goût authentique des produits et ingrédients avec lesquels la foire permet de faire connaissance.

Imaginez d'immenses pelouses parsemées de « Food trucks » divers et de vastes pavillons dédiés à des produits frais sur le thème du poisson, de la viande ou encore des légumes, des pâtes et des pâtisseries fabriquées de manière artisanale, pour le plus grand plaisir de tous les participants. La Foire des saveurs, c'est non seulement l'occasion de déguster les mets les plus exquis, de découvrir le goût parfois inattendu de plats et d'ingrédients surprenants, mais aussi d'en apprendre plus sur les fantastiques possibilités offertes par le Big Green Egg et de faire siennes de nouvelles techniques. Parmi les nouveautés tout à fait « au goût » (au sens propre comme au sens figuré) des visiteurs, on aura remarqué le Théâtre du goût et le Pavillon des démonstrations, où eurent lieu nombre de présentations et d'ateliers, mais aussi la Table éphémère (ou « pop-up ») du célèbre restaurant De Librije (3 étoiles) ou encore le Défi Flavour Fair placé sous l'égide de Julius Jaspers, qui invitait les visiteurs à passer derrière un Big Green Egg, en équipe, afin de faire la preuve de leurs compétences.

La 10ème édition de la Foire des saveurs de Big Green Egg aura lieu le dimanche 19 juin 2016. De plus amples renseignements vous seront communiqués dans le prochain numéro du magazine Enjoy! mais nous vous invitons d'ores et déjà à réserver cette date !

THE BIG GREEN EGG BOOK

Le livre officiel The Big Green Egg Book est sorti début 2014 aux Pays-Bas et une version en anglais est désormais également disponible. Le splendide glossaire, enrichi d'une préface du célèbre Chef néerlandais Jonnie Boer, du restaurant De Librije (trois étoiles) de Zwolle, constitue une véritable source d'inspiration pour nombre de cuisiniers, professionnels et amateurs réunis. L'ensemble des méthodes de cuisson offertes par le Big Green Egg - telles que rôtir, saisir, braiser, griller et fumer, sans oublier le « slow cooking » - y sont expliquées de manière claire et détaillée, étape par étape. Combinant de nombreuses préparations de base avec un certain nombre de recettes plus ambitieuses proposées par nos ambassadeurs, cet ouvrage conviendra à quiconque a la chance de posséder un Big Green Egg, de même qu'à ceux pour lesquels cela est encore du domaine du souhait. Comme vous y êtes habitués de notre part, nous vous proposons de travailler à partir des meilleurs ingrédients, auxquels l'utilisation du Big Green Egg confère ce petit quelque chose en plus, à la fois subtil et irremplaçable, si caractéristique. Le résultat ? C'est ce que vous montrent les magnifiques et appétissantes photos illustrant ce The Big Green Egg Book.

The Big Green Egg Book constitue une véritable mine d'informations et de recettes de toutes sortes. Mesurant 24 centimètres sur 28, il compte 192 pages et est habillé d'une élégante reliure rigide.

Consulter le site internet www.biggreenegg.eu pour connaitre la date de disponibilité de notre livre de recettes 'Big Green Egg Book'.

Dans le prochain numéro de Enjoy!

Nous espérons que vous avez apprécié ce numéro de notre magazine Enjoy!
Si l'automne et l'hiver étaient présents en fil rouge tout au long des articles et recettes de cette édition, le prochain Enjoy! vous proposera tout un choix de délicieuses recettes parfaites pour le printemps et l'été. Parce que nous espérons bien continuer de vous inspirer tout au long de l'année...

Menus de saison
Savourez le printemps et l'été

La région du chef
Découvrez ce que l'Irlande a de meilleur à offrir

Exempt de...
Se régaler sans gluten

Islande
La cuisine de la « femme chef » Hrefna Sætran

Pâtisserie
Le Big Green Egg et la pâtisserie

Durable
Oie sauvage

Le prochain numéro de Enjoy! sera disponible dès fin mars 2016 auprès de votre distributeur agréé Big Green Egg.

WE ARE THE BIG GREEN EGG.

CALL US FOODIES,

FOOD FREAKS OR CULINARY HEDONISTS,

WE JUST BELIEVE

THAT LIFE TASTES GOOD,

THAT OUR SENSES ARE A GIFT

TO ENJOY LIFE TO THE FULLEST.

WWW.BIGGREENEGG.EU

OPEN FLAVOUR

Big Green Egg®