

Enjoy!



OPEN FLAVOUR™

#7 FR - Printemps/Été



ISLANDE UN PAYS SAUVAGE ET FORT

>> 13

Savourez le printemps et l'été

Grâce à la polyvalence du Big Green Egg, il est possible de préparer un menu varié et complet, allant de l'entrée au dessert. Naturellement, en vous servant de préférence des ingrédients de la saison. En vous y prenant bien, vous pourrez sans effort autant servir un menu printanier qu'un menu estival.

>> 3 et 21

Découvertes savoureuses en Irlande du Nord-Ouest

Pour les chefs, tout tourne autour de la saveur. La meilleure manière de découvrir les ingrédients les plus savoureux d'une région est donc de suivre un chef cuisinier quand il fait ses courses. Philipp Henkes nous emmène chez quelques-uns de ses fournisseurs, à la recherche de la saveur de l'Irlande du Nord-Ouest.

>> 4

Délicieux et sain, sans gluten

De plus en plus de personnes sont intolérantes ou hypersensibles au gluten, ou encore souhaitent limiter leur consommation de gluten. Mais heureusement, il n'est pas nécessaire de supprimer du menu les plats contenant naturellement du gluten. Il vous suffit désormais de les préparer vous-même et vous verrez combien la nourriture sans gluten est délicieuse.

>> 10

La pâtisserie au Big Green Egg

Envie de biscuits, de poffertjes, de gâteaux ou de tartelettes ? Vous pouvez tout aussi facilement les réaliser au Big Green Egg. Et le résultat final ? Des délices sucrés qui atteignent une dimension supplémentaire grâce à la saveur si caractéristique du Big Green Egg. Faites le test vous-même et découvrez à quel point les pâtisseries sont délicieuses !

>> 17

Simple et rapide en semaine

Généralement, on allume le charbon de bois du Big Green Egg pour vraiment en profiter à plusieurs. Mais un Big Green Egg offre aussi de nombreuses possibilités si vous voulez juste servir un repas simple et rapide. Idéal après une journée chargée ou avant une soirée bien remplie !

>> 22

Big Green Egg

OPEN FLAVOUR™

De nombreux professionnels séduisent quotidiennement leurs clients avec la délicieuse saveur des plats et créations préparés au Big Green Egg. Les différentes techniques de cuisine que l'appareil offre, sa durabilité et ses saveurs, ont rapidement fait du Big Green Egg un produit très populaire dans le monde de la restauration. Comme tous les amoureux de la cuisine, les professionnels travaillent de préférence avec les plus beaux produits et les meilleurs équipements pour mettre en valeur la saveur des ingrédients. Le pâtissier Hidde de Brabander est l'un d'entre eux...

J'ai découvert pour la première fois le Big Green Egg dans la cuisine d'Alain Alders, à l'hôtel Landgoed Duin & Kruidberg. Ayant la volonté d'atteindre le sommet et ayant fait preuve d'un peu de culot, j'y avais obtenu un boulot de rêve. Le seul petit détail était que j'avais fait des études de pâtissier, mais que j'étais responsable de la pâtisserie ET des desserts. Je m'employais tellement à faire mes preuves et à répondre aux attentes que je ne m'étais en fait pas du tout intéressé à l'appareil.

Ce n'est que lorsque je suis passé sous la direction de Jonnie Boer au restaurant De Librije en 2006 que j'ai compris que j'avais raté quelque chose. Il avait lui aussi déjà fait la découverte du Big Green Egg. L'énorme liberté laissée à la création à De Librije a un effet stimulant. Et bien qu'en matière de sucré tout le monde ne pense pas immédiatement à la saveur du feu et du fumé, cela apporte une réelle valeur ajoutée. Prenez par exemple la guimauve grillée ; presque tout le monde aime ça. Depuis, j'utilise le Big Green Egg presque quotidiennement. À la maison et au travail, par exemple pour fumer des amandes qui sont travaillées dans un de mes parfums de nougat ou bien pour griller des fèves de cacao pour en faire du chocolat. Et à la demande d'un de mes clients, je cuis des tartelettes et des biscuits au chocolat sur le Big Green Egg.

Un autre grand avantage du Big Green Egg est qu'il est possible de préparer des plats de nombreuses manières différentes. On peut utiliser l'appareil en diffusant la chaleur de différentes manières. Ce qui signifie qu'en principe on peut utiliser le Big Green Egg pour toutes les préparations nécessitant de la chaleur. Même pour les préparations au four, et bien qu'il m'arrive parfois d'entendre que, pour des raisons de simplicité, on utilise un four standard. Car bien sûr, il faut de temps en temps remplir le Big Green Egg de charbon de bois, l'allumer et régler la température. Cela ne se fait pas juste en appuyant sur un bouton. Mais l'amener à température ne dure pas plus longtemps et le temps de préparation est aussi long, ou aussi court. Et le résultat est tellement gratifiant. On peut jouer avec un Big Green Egg, et l'expérience gustative est beaucoup plus intense. On peut cependant toujours se demander si la saveur typique du Big Green Egg apporte un plus à l'ingrédient ou au plat, dans la mesure où l'appareil en intensifie déjà positivement le goût. C'est comme pour le sel et le poivre. Ces aromates sont souvent utilisés, mais pas toujours. En fait, ma vie est désormais inconcevable sans le Big Green Egg.

Hidde de Brabander
Dreams of Magnolia

Les recettes

Page 3

- Galettes de crabe à l'orientale, salade de nouilles et oignons de printemps
- Brochettes d'agneau, polenta, poivron et pesto à la roquette
- Flan aux myrtilles

Page 6

- Coquilles Saint-Jacques laquées à la sauce teriyaki accompagnées de radis et mousse basmati au persil
- Huîtres grillées avec crème d'oignons, gel de betteraves et pain à la Guinness grillé

Page 7

- Selle d'agneau grillée avec légumes grillés, purée de carottes à l'anis et jus au thym

Page 10 – sans gluten

- Gâteau ananas – noix de coco
- Crumble aux pommes

Page 11 – sans gluten

- Pizza

Page 14

- Saumon fumé, purée de panais, salade de pomme et fenouil

Page 15

- Travers de porc et sauce barbecue à la moutarde
- Lotte au pesto à la tomate et enokis
- Moules à la planche

Page 17

- Galettes bretonnes au sucre de canne fumé

Page 18

- Tartelettes aux amandes
- Poffertjes à la bière

Page 19

- Gâteau à la pistache
- Granola

Page 21

- Salade de magret d'oie fumé, carottes grillées et cresson alénois
- Magret d'oie grillé, crème de haricots blancs, salade de céleri-brancher et branches et cuisse d'oie
- Tarte aux nectarines et au fromage double-crème

Page 22

- Riz basmati avec poulet et légumes sautés
- Queue de lotte et tempeh grillés accompagnés de légumes sautés
- Carré d'agneau, asperges grillées et salade de quinoa
- Noix de veau, pesto aux noix et pappardelles

Le Big Green Egg en quelques mots

Le Big Green Egg est unique pour plusieurs raisons. En effet, grâce à l'utilisation d'éléments brevetés et aux développements dans le domaine de la céramique répondant aux besoins de la NASA, les EGG sont d'une qualité sans pareille. Le Big Green Egg est le seul barbecue kamado au monde à être fabriqué dans cette céramique spéciale. Quelle que soit la technique de cuisine utilisée, pour chaque préparation vous ferez l'expérience de la délicieuse saveur que la céramique et les ondes de chaleur ont renvoyé sur les ingrédients individuels et les plats concoctés. Les nombreux accessoires Big Green Egg de remarquable qualité rendent la cuisine en extérieur plus sûre, plus facile et plus variée. Avec eux, vous adoptez véritablement le style de vie Big Green Egg.

Enjoy!
Big Green Egg Europe



Des chefs européens brillent lors de l'EGGtoberfest aux États-Unis

En octobre dernier, au Stone Mountain Paark d'Atlanta, a eu lieu la dix-huitième édition de l'EGGtoberfest®. Un événement annuel pendant lequel le Big Green Egg occupe naturellement le premier plan. Cependant cette année, en raison de la présence de quinze chefs européens, l'EGGtoberfest américaine avait une touche européenne.

La délégation européenne était composée de nombreux représentants du bon millier de chefs de notre continent qui ont déjà découvert la valeur ajoutée du Big Green Egg. L'objectif de ce voyage était d'échanger du savoir-faire et de déguster, avec le public, les meilleurs plats des équipes professionnelles et de consommateurs.

Un grand succès

L'EGGtoberfest est née en 1998, lorsque The Big Green Egg Company offrit aux membres du forum américain EGGhead® la possibilité de se rencontrer et de cuisiner ensemble. La première année, une centaine de pionniers Big Green Eggs et 15 chefs, chacun ayant un EGG à sa charge, étaient présents. Cette première édition remporta un vif succès. L'EGGtoberfest est depuis devenue

une manifestation gigantesque, pendant laquelle 200 Big Green Eggs sont gérés en partie par des consommateurs et en partie par des chefs professionnels. Lors de la dernière édition, 3 000 personnes sont venues pour goûter et se régaler.

From Europe with Love

La contribution de « nos » chefs consistait notamment en un curry d'agneau vert avec un paratha, des huîtres fumées avec des pickles de mangue, une bavette grillée avec une sauce rendang et un pain artisanal avec de la purée d'aubergine et de poivron et une roulade d'agneau cuite lentement. Avec ces plats, ils ont agréablement surpris le public ainsi que les professionnels américains. L'Europe a laissé un souvenir inoubliable !



Vous êtes curieux(se) de découvrir les plats préparés par les chefs européens lors de l'EGGtoberfest ? Sur www.15topchefs.com vous trouverez une version numérique (en anglais) du livre « From Europe with Love » dans lequel sont reprises toutes les recettes.

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

Colofon

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

Rédaction Inge van der Helm

Recettes

Coen van Dijk, Philipp Henkes,
Jan-Willem van der Boom, Hrefna Sætran,
Hidde de Brabander et Martin Rotteveel.

Concept & réalisation

Big Green Egg Europe BV

Photographie

Creative Skills et Femque Schook.

Distribution Big Green Egg Europe BV

Imprimeur

Rodi Rotatiedruk



Merci à Yvonne Coolen, Hans van Montfort, Henk Stam et Herre Meijer.

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.

© 2016 Big Green Egg Europe
Enjoy! Printemps/Été 2016

Galettes de crabe à l'orientale, salade de nouilles et oignons de printemps



Brochettes d'agneau, polenta, poivron et pesto à la roquette

Flan aux myrtilles



BIG GREEN EGG MENU DE SAISON

Souhaitez-vous recevoir les derniers menus saisonniers et les recettes spéciales pour le Big Green Egg dans votre boîte de messagerie ? Inscrivez-vous à Inspiration Today sur biggreenegg.eu afin de toujours être inspiré(e) par les meilleures recettes.

Goûtez le printemps

Le printemps est dans l'air ? Si c'est le cas, de nombreux ingrédients printaniers sont de nouveau disponibles. Utilisez-les comme produits de base pour de délicieux plats, comme dans ce savoureux menu trois services. Car les ingrédients de saison et le Big Green Egg vont parfaitement ensemble. Goûtez le printemps et profitez-en !



alternance sur les brochettes flexibles. Couvrez et réservez au réfrigérateur jusqu'à la cuisson.

Flan aux myrtilles

Remplacez éventuellement la grille en fonte par la grille en acier inoxydable. Laissez le convEGGtor dans l'EGG et chauffez à 150°C. Faites fondre le beurre. Séparez les jaunes des blancs d'œufs et réservez les blancs. Dans un saladier, versez les jaunes, le sucre et une cuillerée à soupe d'eau tiède. Mélangez au mixeur électrique jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Tout en continuant à battre, ajoutez le lait, la farine et le beurre fondu de manière à obtenir une pâte. Lavez le citron, râpez les zestes au-dessus du saladier (utilisez le citron lui-même pour la salade de nouilles) et ajoutez une pincée de sel. Bien dégraisser les batteurs du mixeur. Versez les blancs d'œufs dans un deuxième saladier et montez-les en neige. Incorporez les blancs en neige à la pâte avec une spatule. Beurrez un plat rond allant au four (environ 23 cm Ø) et farinez-le. Lavez les myrtilles et essuyez-les en les tamponnant avec du papier absorbant. Répartir 150 g de myrtilles dans le plat et versez la pâte par-dessus.



Posez le plat sur la grille, fermez le couvercle de l'EGG et faites cuire le flan 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que le flan se solidifie et soit ferme au toucher. Sortez le plat de l'EGG, laissez-le refroidir et conservez-le couvert au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Vous pouvez à présent éteindre l'EGG ou poursuivre la préparation du menu.

Préparation

Galettes de crabe

Sortez la grille de l'EGG, retirez le convEGGtor à l'aide du gant Pit Mitt, puis replacez la grille à l'intérieur. Posez la plaque de cuisson en fonte

demi-sphérique (côté lisse vers le haut) et portez la température à 180°C. Coupez finement les feuilles de coriandre et coupez le citron en deux. Enduisez le grill avec une cuillerée à soupe d'huile de sésame. À l'aide de deux cuillères à soupe, déposez des petites portions de pâte sur la plaque et faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient dorées des deux côtés. Pendant ce temps-là, faites chauffer le wok pour grill sur la partie libre de la grille et faites-y revenir environ 3 minutes les lanières de piment, les oignons de printemps, les mange-tout et les pousses de soja. Pour votre sécurité, enflez le gant Pit Mitt et refermez toujours le couvercle entre les différentes opérations.



Arrosez les légumes d'une cuillerée à soupe d'huile de sésame et remuez bien. Ajoutez pour finir les nouilles cuites, mélangez et réchauffez. Déposez les nouilles et les légumes dans un grand plat, arrosez du reste d'huile de sésame et pressez par-dessus le jus des demi-citrons. Saupoudrez des feuilles de coriandre, de poivre et de sel et remuez délicatement. Servez avec les galettes de crabe et la sauce chili douce.

Brochettes d'agneau

Retirez la plaque de cuisson en fonte demi-sphérique de l'EGG en vous servant du gant Pit Mitt. Si nécessaire, remplacez la grille en acier inoxydable par la grille en fonte en vous servant de l'extracteur de grille. Fermez le couvercle. Veillez à ce que la température atteigne 180°C et que la grille soit bien chaude. Posez les brochettes sur la grille, fermez le couvercle de l'EGG et grillez les brochettes environ 10 minutes jusqu'à ce que la viande soit joliment dorée et bien cuite. Retournez les brochettes à mi-cuisson avec le gant Pit Mitt.



Servez les brochettes avec le pesto à la roquette et éventuellement une salade mixte dans laquelle vous pouvez incorporer les restes de poivron.

Flan aux myrtilles

Sortez le plat du réfrigérateur et déposez le flan sur une assiette. Pour que les myrtilles se retrouvent sur le fond, vous pouvez retourner le flan en vous servant d'une seconde assiette. Laissez venir légèrement à température. ■

Ingrédients (pour 4 personnes)

Entrée : Galettes de crabe

250 g de chair de crabe, de préférence du crabe des neiges
50 g de gingembre
1 gousse d'ail
1 tige de citronnelle
5 oignons de printemps
½ bouquet de coriandre
8 feuilles de lime
1 c. à thé de graines de coriandre
250 ml de sauce chili douce
250 g de queues de gambas décortiquées
250 g de nouilles de riz
1 piment oiseau
50 g de mange-tout
1 citron biologique (utilisez le zeste pour le flan)
50 ml d'huile de sésame
50 g de pousses de soja

Plat principal :

Brochettes d'agneau

2 poivrons rouges
huile d'olive
3 gousses d'ail
1 branche de romarin
250 g de polenta
50 g de beurre
100 g de parmesan
1 botte de roquette d'environ 125 g
1 gigot d'agneau d'1 kg

Dessert : Flan aux myrtilles

(pour 6 à 8 personnes)
125 g de beurre + une petite portion supplémentaire pour graisser
4 œufs
150 g de sucre
500 ml de lait
115 g de farine + une petite quantité supplémentaire pour fariner
1 citron biologique (utilisez le jus pour la salade de nouilles)
200 g de myrtilles
125 g de crème fraîche épaisse

Accessoires requis :

Grille en fonte (Cast Iron Grid)
Extracteur pour grille en fonte convEGGtor
Faitout en fonte (Cast Iron Dutch Oven)
2 brochettes flexibles
Gant pour barbecue Pit Mitt
Plaque de cuisson en fonte demi-sphérique (Cast Iron Griddle Half Moon)
Wok pour grill

A préparer à l'avance

Galettes de crabe



Efflochez la chair de crabe. Épluchez le gingembre et l'ail. Coupez la base de la citronnelle et des oignons de printemps, et si nécessaire enlevez les feuilles extérieures. Cueillez les feuilles de coriandre (réservez-les pour une utilisation ultérieure). Coupez finement les tiges de coriandre, le gingembre, l'ail, la citronnelle et écrasez les graines de coriandre dans le mortier. Mélangez les ingrédients finement coupés et les graines de coriandre écrasées avec la sauce chili douce.

Placez les queues de gambas avec deux cuillerées à soupe de sauce dans le robot ménager, salez et faites tourner jusqu'à obtenir une pâte lisse. Versez dans un saladier, ajoutez un oignon de printemps préalablement émincé, la chair de crabe et mélangez. Couvrez et mettez au réfrigérateur au moins une heure afin que le mélange soit bien froid.

Pendant ce temps, cuisez les nouilles à l'eau légèrement salée, comme indiqué sur le paquet. Une fois cuites, sortez-les de l'eau, rincez-les à l'eau froide et égouttez-les bien. Coupez le piment en deux, enlevez la queue et les graines. Débitez le piment, les oignons de printemps restants et les mange-tout en fines lanières. Couvrez et conservez les ingrédients préparés dans le réfrigérateur.

Brochettes d'agneau

Allumez l'EGG et chauffez à 200°C avec la grille en fonte. Lavez les poivrons et enduisez-les d'huile d'olive. Posez-les sur la grille en fonte, fermez le couvercle et faites-les griller



environ 8 minutes jusqu'à ce que la peau commence à se détacher. Retirez les poivrons du grill et laissez-les refroidir dans un plat recouvert de papier d'aluminium. Sortez la grille en fonte de l'EGG à l'aide de l'extracteur. Placez le convEGGtor et reposez la grille. Ramenez l'EGG à une température de 140°C.

Faites chauffer le faitout sur la grille et découpez un rond de papier sulfurisé un petit peu plus petit que le plat. Pendant ce temps, épluchez l'ail et hachez finement deux gousses (réservez la troisième gousse pour le pesto). Retirez les feuilles du romarin et hachez-les. Faites rissoler l'ail finement haché dans le faitout. Ajoutez le romarin et un litre d'eau. Fermez le couvercle de l'EGG et faites bouillir l'eau.

Sans cesser de remuer, ajoutez la polenta, posez le cercle de papier sulfurisé sur la polenta et couvrez le faitout. Fermez le couvercle de l'EGG et faites cuire la polenta environ 25 minutes.

Retirez le faitout de l'EGG et ajoutez le beurre, 70 g de parmesan râpé et du sel. Pour rendre la polenta plus onctueuse, ajoutez éventuellement deux ou trois cuillerées à soupe d'huile d'olive. Garnissez un plat allant au four de papier sulfurisé et versez une couche de polenta d'environ 2 cm. Laissez refroidir, couvrez et faites durcir au réfrigérateur.

Pendant ce temps, faites le pesto : dans le robot ménager, hachez finement la roquette avec l'ail réservé, le parmesan restant, le sel et le poivre. Versez simultanément et lentement l'huile d'olive, jusqu'à ce que le mélange obtienne la consistance du pesto. Conservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Désossez le gigot d'agneau (ou faites le désosser par le boucher). Débitez la viande d'agneau en petits cubes de 3 x 3 cm, salez et poivrez. Enlevez la peau des poivrons grillés. Coupez-les en deux, enlevez les queues et les graines.



Avec un emporte-pièce rond (3 cm Ø) coupez la polenta et les poivrons. Enflez la viande, la polenta et le poivron en



La région du chef

Viandes et poissons de la cuisine de Philipp Henkes

Chaque région a ses propres spécialités, parfois connues uniquement au niveau local, parfois connues mondialement. Outre la bière Guinness et le whisky, l'agneau, le bœuf, le poisson et les fruits de mer ont une excellente réputation en-dehors des frontières irlandaises. Le chef Philipp Henkes nous emmène chez les fournisseurs de Lough Eske Castle en Irlande du Nord-Ouest et nous comprenons alors très rapidement pourquoi ces ingrédients sont si recherchés.



Philipp est un chef enthousiaste qui est né et a grandi en Allemagne et qui, à 16 ans, a atterri dans une cuisine. Après sa formation de cuisinier, le jeune chef est parti en Autriche pour travailler à l'hôtel Schloss Velden appartenant au Capella Hotel Group. Il a ensuite poursuivi sa carrière au Breidenbacher Hof à Düsseldorf, est entre autres devenu sous-chef du restaurant méditerranéen The Knolls de Capella Singapore et s'est finalement vu offrir, au sein du même groupe, le poste de chef exécutif du Solis Hotel & Spa Lough Eske Castle dans la ville irlandaise de Donegal. Après avoir travaillé pendant des années à l'étranger, Philipp est maintenant de retour dans son pays natal afin de passer plus de temps avec sa famille et ses amis et pour démarrer une nouvelle aventure gustative dans une nouvelle contrée.

Le savoir-faire des producteurs

« Se voir offrir une place de chef exécutif à 29 ans est formidable », déclare Philipp. « Et l'Irlande est superbe ! La nature y est sauvage, particulièrement dans le nord et ici dans le nord-ouest. Cette nature, associée au savoir-faire des producteurs, permet d'obtenir une très belle et large offre de viandes et poissons. Une grande partie est exportée vers d'autres pays européens et la demande en provenance des États-Unis est en augmentation. C'est une viande qui non seulement est délicieuse, mais aussi très saine. Cela vient du fait que les animaux

sont nourris à l'herbe. En outre les producteurs de viande travaillent de manière très artisanale, ils sont passionnés par leur métier et ne font pas de production de masse. »

Eddie Walsh & Sons

Nous voici arrivés chez Eddie Walsh & Sons, une boucherie de l'Upper Main Street dans la ville de Donegal. L'entreprise familiale, créée en 1962 par Eddie Walsh, est dirigée par la troisième génération de Walsh. Outre la boucherie de Donegal, ils en possèdent une seconde dans la ville de Ballintra où Eddie

a commencé. La famille possède aussi sa propre ferme où le bétail est élevé dans les meilleures conditions. Et la viande de ces animaux se retrouve dans la vitrine d'Eddie Walsh & Sons. Philippe : « En Irlande, la majorité de la viande de bœuf provient des races irlandaises Hereford et Angus. Ces races, associées aux conditions de vie des animaux, donnent une viande succulente. Ici, chez Eddie Walsh & Sons, ils travaillent aussi avec l'Aubrac, une race française dans laquelle ils sont spécialisés. Cette viande est réputée pour son goût supérieur, sa tendreté et sa grande qualité. Au fil des années,





la boucherie s’est forgée une très belle réputation et gagne à chaque fois des prix avec sa viande, ses burgers et ses saucisses lors des concours. »

Le secret derrière la qualité

Edmond Walsh : « Le secret derrière la qualité de la viande irlandaise, qu’elle soit de bœuf ou d’agneau, est une combinaison de race, de conditions de vie, d’alimentation et de savoir-faire du boucher. Ici en Irlande, nous avons la chance d’avoir beaucoup de place et un climat propice. Les hivers sont doux et les étés ne sont pas excessivement chauds. La région est principalement composée d’herbages et le bétail passe la majeure partie de l’année dehors dans des conditions naturelles. Les bêtes se nourrissent uniquement d’herbe. » Une bonne chose car, outre le fait que le système digestif des bovins et des ovins est prévu pour assimiler l’herbe, la viande issue d’animaux nourris à l’herbe présente divers avantages pour la santé. Elle contient ainsi moins d’acides gras saturés que la viande provenant d’animaux nourris aux céréales. De plus, la consommation d’herbe donne des marbrures grasses à la viande qui acquiert une saveur caractéristique et prononcée. Le goût est vraiment naturel.

Une saveur caractéristique

« La liberté de mouvements dont disposent les animaux joue aussi un rôle important pour la tendreté de la viande. La graisse est ainsi bien répartie et c’est cette graisse qui donne sa saveur à la viande », ajoute Philipp. « La viande des animaux nourris à l’herbe est aussi en général un peu plus maigre que celle des animaux nourris aux céréales. Par exemple chez Kettyle Irish Foods, un producteur de viande d’Irlande du Nord, en plus de la viande issue d’animaux nourris exclusivement à l’herbe, il y a une catégorie de viande pour laquelle, pendant les 100 jours avant l’abattage, les animaux reçoivent un complément d’alimentation. Non seulement la



viande garde la saveur caractéristique de la viande de bêtes nourries à l’herbe, mais elle contient également plus de gras. »

Le plus grand port de pêche d’Irlande

« Et prenez cette viande d’agneau d’Eddie Walsh & Sons ; si vous la cuisez à la bonne température à cœur, entre à point et saignant, elle est extrêmement tendre, juteuse et de saveur parfaite. » Quelques côtelettes d’agneau à préparer au Big Green Egg dans notre cabas, il est temps d’aller à l’Albatross Seafoods. Ce fournisseur de poissons attiré du Lough Eske Castle est établi à Killybegs où se trouve aussi le plus grand port de pêche d’Irlande. Philippe : « La qualité du poisson et des fruits de mer irlandais est elle aussi fantastique. Non seulement l’air et la terre sont très propres, mais les mers entourant l’Irlande le sont aussi. Dans ce domaine, l’océan Atlantique en particulier est un fournisseur formidable. Les huîtres de Donegal et

les coquilles Saint-Jacques irlandaises sont connues loin hors des frontières du pays, mais le saumon, la lotte, le maquereau et les autres poissons sont eux aussi délicieux ! »

Les huîtres de Donegal

« Particulièrement les huîtres de Donegal ont une bonne réputation au niveau international », continue Philipp. « Les parcs ostréicoles de Donegal et de ses alentours sont considérés comme les meilleurs d’Europe. L’eau pure de l’océan Atlantique y joue un rôle important, tout comme la marée. Avec le flux et le reflux, les tables d’élevage, qu’on rencontre ici en grande quantité, ne sont pas continuellement submergées. Les huîtres qui ne grossissent que lorsqu’elles sont immergées, parce que qu’elles tirent leur nourriture de l’eau qu’elles absorbent, deviennent alors encore plus goûteuses. Les ostréiculteurs déplacent régulièrement les huîtres dans la baie. L’offre de nourriture variant selon l’endroit,

les huîtres sont placées sur une table d’élevage leur convenant au mieux selon leur stade de croissance. »

Un grand succès

« L’Albatross Seafoods a vu le jour en 1988. À l’époque John Boyle, le propriétaire, achetait depuis plusieurs années la pêche de plusieurs pêcheurs du port de Killybegs pour la vendre à la population locale, » continue Philipp. « Il a vu la demande en poisson de bonne qualité augmenter, en dépit du fait que dans le nord-ouest on consomme toujours moins de poisson que de viande. La population est assez traditionnelle et est moins ouverte aux nouvelles saveurs que dans le sud ou dans des villes comme Dublin ou Galway. Mais grâce aux connaissances et à l’expérience que John avait acquises au fil des années, il a fait de l’Albatross Seafoods un succès. D’un petit entrepôt sur la jetée de Killybegs où il levait à la main les filets des poissons pour ensuite les livrer sur de la glace à des hôtels, des restaurants et des poissonniers, il est passé à une entreprise sérieuse forte de quelque 350 clients dans le nord-ouest, l’ouest et le centre de l’Irlande. »

Goûtez combien c’est délicieux

« Outre le poisson et les fruits de mer frais, nous fournissons aussi des filets, du poisson congelé et du poisson fumé dans notre saurisserie tels que de la morue, du cabillaud, du maquereau et des kippers (harengs fumés à chaud). Mais tous les poissons d’Albatross Seafoods ne proviennent pas de la zone littorale d’Irlande, pour certaines espèces nous sommes malgré tout dépendants d’autres mers », continue le chef tout en ouvrant avec adresse une huître fraîche. « Tenez, goûtez combien les huîtres sont délicieuses. Ce qui est agréable avec les bons fournisseurs, c’est que vous pouvez avoir confiance en la qualité des produits qu’ils fournissent. Car la saveur d’un plat réussi commence toujours par la qualité des ingrédients... ».



Bord Bia

Bord Bia est l’organisation des denrées alimentaires irlandaises qui se charge des contacts commerciaux et de la publicité des denrées alimentaires irlandaises dans le monde entier. Avec le Cattle Movement Monitoring System (CMMS), Bord Bia a lancé le premier système d’enregistrement permettant de tracer l’origine de chaque bovin. L’organisation est allée encore plus loin avec le Quality Assurance Scheme (BQAS) qui reprend des critères spécifiques concernant la santé animale, le bien-être animal, l’environnement, l’alimentation, l’utilisation de médicaments, l’origine et la traçabilité. L’objectif est de fournir la meilleure qualité constante tout au long de la chaîne de production.



Donegal est un village du comté de Donegal, au nord-ouest de l’Irlande. Le comté fait partie de la république d’Irlande et est limitrophe de l’Irlande du Nord qui, avec l’Angleterre, l’Écosse et le pays de Galles, forme le Royaume-Uni. La région est de vallonnée à montagneuse et le littoral est caractérisée par les nombreuses falaises très escarpées et imposantes qui offrent une vue magnifique sur l’océan Atlantique.





Coquilles Saint-Jacques laquées à la sauce teriyaki accompagnées de radis et mousse basmati au persil

Pour 8 personnes

8 Saint-Jacques dans leur coquille
8 radis

Pour la sauce teriyaki :
2 c. à s. de maïzena
120 ml d'eau
120 ml de sauce soja
½ c. à c. de gingembre en poudre
¼ c. à thé d'ail en poudre
5 c. à s. de cassonade brune
2 c. à s. de miel
Poivre blanc

Pour la mousse :
27 g de riz basmati
5 dl de crème fraîche liquide
125 ml de bouillon de poulet
5 ml d'huile à l'ail
3 g de persil plat

Accessoires requis :
2 planchettes de bois à griller en cèdre (Cedar Wooden Grilling Planks)

1. Dans les planchettes de bois à griller, sciez huit lamelles d'environ 5 cm de largeur et poncez les côtés pour les rendre lisses. Pour la sauce, dissolvez la maïzena dans la moitié de l'eau. Dans une casserole (sur la cuisinière), chauffez le reste de l'eau avec les autres ingrédients

de la sauce. Tout en remuant, ajoutez le mélange avec la maïzena et laissez réduire jusqu'à obtenir la consistance d'une sauce. Retirez la casserole du feu.
2. Pour la mousse, faites bouillir le riz dans la crème et laissez cuire 22 minutes. Pendant ce temps, allumez le Big Green Egg, placez la grille et faites chauffer à 200°C.
3. Ajoutez les autres ingrédients de la mousse, versez dans un mixeur et mixer 6 à 8 minutes jusqu'à ce que la mousse

soit entièrement lisse. Assaisonnez de poivre blanc et de sel, passez au tamis et versez dans un siphon à crème chantilly. Équipez celui-ci de deux cartouches de gaz et laissez reposer 10 minutes.
4. Ouvrez les coquilles Saint-Jacques avec un couteau à palette ou un couteau à huîtres. À l'aide d'une cuiller, sortez les Saint-Jacques de la coquille et rincez-les à l'eau froide pour enlever le sable éventuel. Détachez la moitié de coquille convexe et rincez-la pour

éliminer le corail et le muscle adducteur. Coupez chaque Saint-Jacques en trois horizontalement. Posez les lamelles sur une planchette de bois à griller et enduisez-les de sauce teriyaki. Lavez les radis et coupez-les en rondelles avec une mandoline. Répartissez les rondelles dans les coquilles convexes et disposez-les (sur des galets ou sur du sel de mer) sur une assiette rectangulaire.
5. Placez les planchettes de bois à griller sur la grille, fermez le couvercle de l'EGG et laissez les coquilles Saint-Jacques cuire 2 à 3 minutes. À l'aide du siphon, déposez de la mousse basmati au persil dans les moitiés de coquilles convexes et présentez les Saint-Jacques à côté sur une planchette. Servez immédiatement.



CONSEIL :

- Vous préférez servir les coquilles Saint-Jacques crues ? Si c'est le cas, chauffez les planchettes de bois à griller 5 à 7 minutes sur la grille du Big Green Egg. Enduisez les Saint-Jacques de sauce teriyaki et servez-les sur les planchettes chaudes.
- La mousse basmati au persil accompagne très bien tous les plats de poissons.

Huîtres grillées avec crème d'oignons, gel de betteraves et pain à la Guinness grillé

Pour 8 personnes

8 huîtres
3-4 tranches de pain à la Guinness (voir la recette de base) *
Obione
sel de mer grossier

Pour le gel de betteraves :
500 ml de jus de betteraves
50 ml de vinaigre balsamique d'au moins cinq ans d'âge
5-8 g d'agar-agar

Pour la crème d'oignons :
2-3 oignons
45 g de blancs d'œuf
30 g de vinaigre pour sushi
40 g de yaourt
160 g d'huile de tournesol

Accessoire requis :
Pince pour barbecue

1. Allumez le Big Green Egg et faites chauffer à 250°C. Commencez par préparer le gel de betteraves : versez le jus de betteraves et le vinaigre balsamique dans une casserole et faites réduire jusqu'à 100 ml. Ajoutez l'agar-agar et mélangez au mixeur. Laissez refroidir, salez et versez dans un siphon propre.

2. Pour la crème d'oignons, posez les oignons non épluchés sur le charbon de bois et fermez le couvercle de l'EGG. Laissez cuire les oignons 10 à 15 minutes en les retournant régulièrement avec la pince à grill (Grill Tong), jusqu'à ce que la peau soit noire.
3. Retirez les oignons de l'EGG et laissez-les un peu refroidir. Placez la grille dans l'EGG pour y griller plus tard les huîtres et le pain. Réservez 220 g à ajouter ultérieurement. Dans un saladier, mélangez le blanc d'œuf, le vinaigre pour sushi et le yaourt. Battez ensuite le mélange au fouet en ajoutant l'huile de tournesol goutte à goutte. Avec une spatule, incorporez petit-à-petit la purée d'oignons et assaisonnez de poivre blanc et de sel. Versez dans un siphon propre.
4. Dans chaque assiette, versez une bonne cuillerée de sel de mer afin de pouvoir maintenir les huîtres en place. Coupez 16 tranches de pain à la Guinness en beaux losanges et grillez-les quelques secondes de chaque côté. Posez les huîtres sur la grille du Big Green Egg et fermez le couvercle. Attendez 1 à 2 minutes que les coquilles s'ouvrent et retirez-les de l'EGG. Détachez l'huître, retournez-la et posez sur le sel de mer. Déposez au siphon de l'émulsion d'oignons dans la coquille et sur l'assiette. Faites la même chose avec les gouttes de gel de betteraves. Garnissez avec le pain à la Guinness grillé et quelques feuilles d'Obione.



Pain à la Guinness *

Pour 1 pain

75 g de flocons d'avoine
250 g de farine complète
100 g de vergeoise brune
2 c. à thé de bicarbonate de soude
1 c. à thé de levure chimique
½ c. à thé de sel
50 g de beurre + une petite portion supplémentaire pour graisser
1 c. à thé d'extrait de vanille
225 ml de petit-lait
330 ml (1 bouteille) de bière Guinness

Accessoire requis :
convEGGtor

1. Installez le convEGGtor et la grille dans le Big Green Egg, allumez-le et faites-le chauffer à 200°C. Beurrez un moule à cake.
2. Dans un saladier, mélangez les flocons d'avoine, la farine complète, le sucre, le bicarbonate de soude, la levure chimique et le sel. Faites fondre le beurre et ajoutez-y l'extrait de vanille, le petit-lait et la bière. Avec une spatule, ajoutez les ingrédients secs et mélangez jusqu'à ce qu'ils soient tous bien incorporés. Répartir régulièrement dans le moule beurré.
3. Placez le moule sur la grille, fermez le couvercle de l'EGG et laissez cuire le pain environ 60 minutes. Sortez le pain de l'EGG, laissez-le refroidir 30 minutes dans le moule puis démoulez sur une grille. Laissez refroidir complètement.

CONSEIL :
De la pomme Granny Smith râpée remplace aussi délicieusement bien la crème d'oignons.



Selle d’agneau grillée avec légumes grillés, purée de carottes à l’anis et jus au thym

Pour 2 personnes

2 selles d’agneau de 200 g
4 petites carottes
2 pommes de terre
2 bouquets de broccolini
4 oignons grelots frais
Jus au thym
(voir la recette de base) **

Pour la purée de carottes à l’anis :
8 petites carottes
200 ml d’eau
250 g de beurre
150 g de sucre
8 anis étoilés
3 c. à thé de sel

Accessoires requis :
Grille en fonte (Cast Iron Grid)
Plaque de cuisson en fonte demi-sphérique (Cast Iron Griddle Half Moon)
Thermomètre numérique à lecture instantanée (Instant Read Digital Thermometer)

1. Allumez le Big Green Egg, grille en fonte et plaque de cuisson en fonte demi-sphérique (côté lisse vers le haut) placés à l'intérieur, et faites chauffer à 180-200 °C. Pendant ce temps, retirez le gras des selles d’agneau (réservez pour utilisation ultérieure), lavez les carottes et coupez la majeure partie des fanes. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles d’environ 1 cm d’épaisseur, coupez l’extrémité des broccolini et épluchez les oignons grelots.
2. Pour la purée de carottes à l’anis, épluchez les carottes. Dans une casserole sur la cuisinière, portez les autres ingrédients à ébullition et faites réduire pendant environ 10 minutes jusqu’à obtention d’un sirop. Ajoutez les carottes et laissez-les cuire jusqu’à ce qu’elles soient tendres. Retirez les carottes du sirop, placez-les dans le mixeur et mixez jusqu’à ce que la purée soit lisse, en ajoutant un peu de sirop si la purée est trop épaisse. Versez la purée dans un siphon et maintenez au chaud dans une casserole d’eau chaude (50-60 °C).
3. Frottez la plaque de cuisson en fonte demi-sphérique avec le gras des selles

- d’agneau. Déposez sur la plaque les carottes et, 2 minutes plus tard, les rondelles de pommes de terre. Après quelques minutes, posez les broccolini et les oignons grelots sur la grille. Retournez les légumes au bout de quelques minutes et sortez-les de l’EGG lorsqu’ils sont presque cuits. Disposez-les sur un plat.
4. Pendant ce temps, placez les selles d’agneau sur la grille et faites-les griller de chaque côté jusqu’à ce qu’elles aient atteint une température à cœur de 52-54 °C. Mesurez cette température en enfonçant la sonde du thermomètre au cœur de la viande. Pour un joli motif en losange, tournez la viande, au bout de quelques minutes de cuisson, d’un quart de tour.
 5. Juste avant que la température à cœur ne soit atteinte, posez de nouveau les légumes sur la plaque de cuisson en fonte demi-sphérique et sur la grille. Retirez la viande de l’EGG et laissez-la reposer 3 à 4 minutes. Profitez-en pour réchauffer le jus au thym.
 6. Disposez sur chaque assiette 2 cuillerées à soupe de purée de carotte à l’anis et, avec le dos de la cuillère, tracez une belle ligne. Coupez la viande en tranches, répartissez-la avec les légumes grillés sur les assiettes et versez une cuillerée de jus sur chacune des assiettes.



Jus au thym **

1 kg d’os d’agneau
1 c. à s. d’huile de tournesol
100 g d’oignons émincés
100 g de céleri-branch en rondelles
5 gousses d’ail en rondelles
100 g de concentré de tomates
1 l de vin rouge
2 feuilles de laurier
2 clous de girofle
3 baies de genièvre
1 bouquet de thym

Accessoires requis :
convEGGtor
Lêchefrite rectangulaire

1. Allumez le Big Green Egg, placez le convEGGtor et la grille en acier inoxydable à l'intérieur et faites chauffer à 180 °C.
2. Placez les os d’agneau dans la lêchefrite rectangulaire, posez-la sur la

- grille et fermez le couvercle de l’EGG. Grillez les os 20 à 30 minutes jusqu’à ce qu’ils soient dorés.
3. Pendant ce temps, sur la cuisinière, faites chauffer l’huile de tournesol dans un faitout et faites y frire les oignons, le céleri-branch et l’ail. Ajoutez le concentré de tomates et remuez 2 à 3 minutes de sorte qu’il perde son acidité. Veillez à ce que le concentré de tomate n’attache pas, afin d’éviter que le jus au thym prenne un goût amer. Versez un tiers du vin dans la casserole, augmentez le feu et laissez réduire jusqu’à ce que le vin soit presque entièrement évaporé. Ajoutez maintenant la moitié du vin et laissez de nouveau réduire, renouvelez l’opération avec le reste du vin.
 4. Placez les os d’agneau grillés dans la casserole et ajoutez de l’eau de manière à ce que les os soient tout juste recouverts. Portez à ébullition et retirez avec une écumoire la mousse et la graisse qui flottent en surface. Ajoutez les feuilles de laurier, les clous de girofle

- et les baies de genièvre, baissez le feu et laissez infuser plusieurs heures afin d’extraire toutes les saveurs des os. Écumez de temps en temps la graisse.
5. Passez le jus, reversez-le dans la casserole et laissez réduire jusqu’à obtention de la consistance désirée. Lorsque celle-ci est atteinte, ajoutez le bouquet de thym et laissez infuser 10 à 15 minutes. Retirez le thym du jus et laissez éventuellement refroidir (conservez le jus au réfrigérateur). Réchauffez avant de servir.

CONSEIL :

- Pour obtenir un jus très fin, passez-le, une fois le thym enlevé, dans une passoire tapissée d’une mousseline.
- Lorsque le jus est réchauffé, battez-y quelques morceaux de beurre froid. Le jus deviendra alors crémeux et joliment brillant.

Mesurer c'est savoir

Pour la cuisson au Big Green Egg, les températures, associées au temps de préparation, jouent un rôle important pour une cuisson parfaite, et ce, qu’il s’agisse de la température dans le Big Green Egg que de la température à cœur finale. Pour la plupart des plats, vous pouvez vous baser sur la température du dôme et sur le temps indiqués. Mais pour les grosses pièces de viande et pour les volailles, c’est parfois plus difficile à déterminer. Dans ce cas, un thermomètre sonde offre la solution !

Pour déterminer la cuisson des viandes (grosses pièces), des volailles, mais aussi du poisson, il n’existe aucune méthode plus simple que de mesurer la température à cœur (*). Il s’agit d’ingrédients dont la cuisson mérite précision et dont le format varie beaucoup, ce qui a des conséquences sur le temps de préparation. En déterminant et en mesurant la température à cœur, viandes, poissons et volailles sont toujours cuits à la perfection. Chauffez le Big Green Egg comme indiqué dans la recette et, pour mesurer la température à cœur, enfoncez la sonde du thermomètre jusqu’au cœur de l’aliment (ou pour les volailles dans la cuisse). Pour les viandes et volailles non désossées, veillez à ce que la sonde ne touche pas les os, la température pouvant autrement être faussée. N’oubliez pas que lorsque les grosses pièces de viande reposent après la cuisson, elles continuent de cuire en raison de leur température.

Big Green Egg propose entre autres les thermomètres sondes suivants dans son assortiment :



Thermomètre numérique à lecture instantanée (Instant Read Digital Thermometer)

Avec ce thermomètre numérique vous mesurez, en trois ou quatre secondes, la température à cœur exacte. Ainsi vous pouvez facilement estimer combien de temps l’ingrédient doit encore cuire ou si la cuisson parfaite est atteinte. La température à cœur est clairement indiquée sur le grand écran à cristaux liquides (LCD). Le thermomètre numérique à lecture instantanée mesure la température jusqu’à 232 °C et s’éteint automatiquement après cinq minutes d’inactivité.

Thermomètre sonde à distance (Dual Probe Remote Thermometer)

Un thermomètre numérique composé d’un émetteur et d’un récepteur, avec une double fonction ; ce thermomètre sans fil mesure simultanément, au degré près, la température à cœur de l’ingrédient et la température du dôme ou la température à cœur de deux ingrédients différents. Les températures à cœur de la viande de bœuf, de veau, d’agneau, de porc, de la volaille, du poisson et de divers gibiers comme le cerf, l’élan, le lapin et le canard sont préprogrammées et peuvent être adaptées au goût personnel et mises en mémoire. Avec le récepteur à portée de main, vous pouvez, à tout moment, consulter les températures en cours dans un rayon de 91 mètres. La température à cœur souhaitée a été atteinte ? Si c’est effectivement le cas, le thermomètre sonde sans fil à distance émet automatiquement un signal sonore. Les sondes en acier inoxydable supportent une température jusqu’à 380 °C et le thermomètre mesure les températures entre 0 et 300 °C.



* Pour un aperçu des températures à cœur, cliquez sur la page 16.

Médias sociaux

Êtes-vous curieux de savoir ce que les autres fins gourmets préparent au Big Green Egg ? Laissez-vous inspirer et partagez vos propres créations ! Taggez @biggreeneggeu dans vos tweets ou postes Instagram, ou bien utilisez le hashtag #biggreeneggeu. Retrouvez aussi le Big Green Egg sur Facebook, <http://www.facebook.com/biggreeneggeu>. Open your world of culinary possibilities!



VincentF @vifi62

What's cookin' on my BGE Large?
Smells guuuuuud!!! @biggreeneggeu
@BigGreenEgg_NL



@brechtiej

Off we go. Ready for a 5 hour smoke with oak wood and apple wood. Can't wait!
#biggreenegg #ifyourelookingyourenotcooking
#biggreeneggs #biggreenegglife
#biggreeneggeu #biggreenegghead
#biggreenegggrill #biggreeneggmedium
#biggreeneggeurope #bge



Grâce à une combinaison de sagesse ancienne et de matériaux 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 longtemps, 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 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 sous conditions 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

Mini est livré standard sans panier EGG (EGG Carrier)



MiniMax

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



Small

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



Medium

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

CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN !

1 Veillez à ce que l'EGG soit stable et éloigné d'objets inflammables. Verrouillez les roulettes pivotantes du berceau ou de la table lorsque l'EGG a été installé à l'endroit voulu. Ne déplacez jamais l'EGG pendant qu'il fonctionne ou s'il n'est pas encore complètement refroidi.

2 Allumez les copeaux de bois dans l'EGG de préférence avec les allume-feux Big Green Egg (Charcoal Starters). Les journaux, le carton, les liquides allume-feu ou d'autres liquides inflammables peuvent dégager beaucoup de fumée et produire beaucoup de cendres et/ou une odeur désagréable. Ceci peut affecter le goût des aliments préparés avec l'EGG. Évitez en outre d'utiliser des allume-feux chimiques.

3 Placez le bouchon à évent sur la cheminée lorsque les allume-feux ont entièrement brûlé. En fonction de la température de cuisson à atteindre, réglez la position du bouchon à évent et le régulateur de ventilation situé sur la base en céramique de l'appareil. Vous pouvez télécharger sur biggreenegg.eu sur la page « Instructions » un mode d'emploi complet pour les utilisateurs, y compris des conseils sur le contrôle de la température de votre EGG.

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).

4 Utilisez la pince à grill (Grill Gripper) pour saisir et soulever les grilles chaudes. Tenez la pince à grill de manière à ce qu'une moitié de la « mâchoire » tombe sous la grille. Si vous soulevez la grille en la saisissant à la verticale, votre prise sera beaucoup moins forte.

5 Maintenez le couvercle autant que possible fermé. Vous pouvez ainsi atteindre des températures plus élevées. L'EGG consomme en outre moins de combustible et les plats restent plus juteux. Leur saveur en sera renforcée, la durée de vie de la bande en feutre et de votre EGG prolongée.

6 Votre Big Green Egg peut rester toute l'année dehors, la céramique qui le compose résistant aux intempéries. Mais pour protéger les parties métalliques, nous vous recommandons de recouvrir l'EGG entre deux utilisations d'une housse spécialement conçue à cet effet. En cas de période de non utilisation, il est très important de retirer tous les restes d'aliments qui auraient pu se déposer dans l'EGG. Ouvrez aussi complètement le régulateur de ventilation inférieur et retirez le bouchon à évent en fonte ou le bouchon en céramique du couvercle de l'appareil (vous pouvez le poser à l'intérieur de l'EGG). Ceci afin d'éviter la formation de moisissures. N'oubliez pas ensuite de recouvrir l'EGG avec la housse de protection. Si toutefois des traces de moisissure se mettaient à apparaître à l'intérieur de l'EGG, vous pourriez facilement vous en débarrasser en faisant chauffer plusieurs fois l'appareil à 300° C.

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

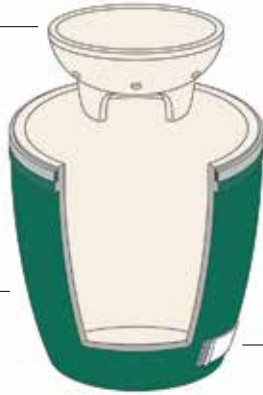
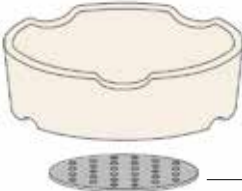
Repose au-dessus du foyer, servant de plate-forme au convEGGtor et aux grilles de cuisson.

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 événements 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

Se régaler sans gluten

Vous êtes allergique ou sensible au gluten, ou encore vous préférez ne pas trop en consommer ? Si c'est le cas, vous pouvez toujours savourer des préparations salées, des pâtisseries et des desserts délicieux préparés dans le Big Green Egg. Non pas en supprimant certains ingrédients, mais en composant vous-même votre farine sans gluten. Avec elle, les mets sont tout aussi délicieux que ceux qui contiennent du gluten. Se régaler sans gluten !



Gâteau ananas - noix de coco

Pour 8 personnes

- 1 ananas mûr
glace à la noix de coco
- Pour la pâte :*
1 citron biologique
200 g de mélange de base*
150 g de noix de coco râpée
1 c. à s. de psyllium
¾ c. à c. de levure chimique
¼ c. à thé de sel
125 g de beurre à température ambiante + une petite portion supplémentaire pour graisser le plat
225 g de sucre de canne
2 gros ou 3 petits œufs
300 ml de crème de noix de coco
30 ml rhum brun

- Pour le caramel :*
100 g de sucre de canne
75 ml de crème de noix de coco
30 g de beurre

- Accessoires requis :*
Grille en fonte (Cast Iron Grid)
Extracteur pour grille en fonte convEGGtor
Gant pour barbecue Pit Mitt
1. Allumez le Big Green Egg, placez la grille en fonte et faites chauffer à 250°C. Pendant ce temps, épluchez l'ananas, coupez des tranches d'environ 1,5 cm d'épaisseur et retirez le cœur dur avec un emporte-pièce. Grillez les tranches d'ananas de chaque côté environ 5 minutes. Retirez l'ananas de la grille. Sortez la grille en fonte de l'EGG à l'aide de l'extracteur. Placez le convEGGtor et posez la grille en inox à l'intérieur. Rabaissez le couvercle et fermez un peu le régulateur de

ventilation et le bouchon à évent de sorte que la température de l'EGG atteigne 200-220°C.
2. Pour la pâte, râpez finement le zeste de citron et pressez le jus. Dans un saladier, mélangez le mélange de base, la noix de coco râpée, le psyllium, la levure chimique et le sel. Dans un second saladier, jetez le zeste de citron, le beurre et le sucre et mélangez jusqu'à obtenir un mélange moussoux. Sans cesser de battre, ajoutez les œufs un à un. Avant d'ajouter un œuf, attendez toujours que le précédent soit bien incorporé. Tout en continuant à battre, ajoutez la crème de noix de coco, le rhum et le jus de citron. Incorporez les ingrédients secs avec une spatule et versez la pâte dans une poche à douille.
3. Beurrez un moule à revêtement

antiadhésif rond peu profond (Ø 28 cm). Pour le caramel, faites fondre à feu doux sur la cuisinière le sucre dans une casserole et attendez qu'il se colore légèrement. Ajoutez la crème de noix de coco et mélangez bien avec le sucre caramélisé. Retirez la casserole du feu et incorporez le beurre en remuant.
4. Répartissez le caramel sur le fond du moule et disposez-y les rondelles d'ananas grillées. Répandez une couche régulière de pâte dans le moule. Placez le moule sur la grille, fermez le couvercle et laissez cuire 20 à 25 minutes jusqu'à ce que le gâteau soit doré.
5. À l'aide du gant Pit Mitt, retirez le moule de l'EGG et démoulez immédiatement sur un grand plat. Coupez en parts et servez avec une boule de glace à la noix de coco.



* Mélange de base

Toutes les recettes utilisent un mélange de base que vous pouvez facilement composer vous-même. La combinaison de ces différentes farines offre un liant, un goût, une masse et un volume parfaits.

500 g de farine de riz, 500 g de farine de tapioca, 500 g de farine pois chiche

1. Versez les ingrédients dans le bol du robot ménager en prenant soin de les tamiser simultanément. Cette opération est nécessaire étant donné que les farines, notamment de tapioca et de pois chiche, peuvent contenir des morceaux, voire des petites pierres.
2. Fixez les fouets du robot et mélangez bien les farines (vous pouvez aussi mélanger au fouet manuel). Conservez le mélange de base dans une boîte hermétique.

Enveloppe de graines de psyllium

Nous utilisons dans les recettes suivantes l'enveloppe des graines de psyllium, une fibre naturelle qui absorbe les liquides et qui confère de l'élasticité. Pour faire court, nous l'appelons tout simplement « psyllium » dans nos recettes. Achetez-en une variété finement moulue dans les magasins d'alimentation naturelle, en ligne ou dans les magasins de gros.

Crumble aux pommes

Pour 8 personnes

- Pour le fond :*
90 g de mélange de base*
½ c. à c. de psyllium
½ c. à c. de levure chimique
1 pincée de sel
80 ml d'huile de tournesol + une petite quantité supplémentaire pour graisser
70 ml de lait
1 œuf
90 g de sucre semoule
Zeste finement râpé d'un demi-citron

- Pour le crumble :*
75 g de noix de pécan
75 g de flocons d'avoine
75 g de cassonade brune
50 g de mélange de base
¼ c. à thé de sel
75 g de beurre froid

- Pour la garniture :*
Environ 3 pommes Elstar (environ 500 g épluchées)
3 c. à c. de cannelle en poudre
1 c. à c. de coriandre en poudre
50 g de sucre semoule
1 pincée de sel
Jus d'un demi-citron

- Pour l'accompagnement :*
Crème fraîche ou glace à la vanille

Accessoire requis :
convEGGtor

1. Pour le fond, tamisez les ingrédients secs au-dessus d'un saladier et mélangez-les bien. Mélangez l'huile d'olive et le lait dans un petit bol. Dans un autre saladier, battez l'œuf et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange moussoux. À l'aide d'une spatule, incorporez les ingrédients secs, le mélange d'huile et le zeste de citron finement râpé au mélange d'œufs moussoux afin d'obtenir une pâte lisse et homogène. Conservez au réfrigérateur.
2. Pour le crumble, hachez grossièrement les noix de pécan et mélangez aux autres ingrédients secs. Coupez le beurre en petits morceaux et incorporez-les aux ingrédients secs en les travaillant du bout des doigts afin d'obtenir une pâte grumeleuse grossière. Conservez au réfrigérateur.
3. Pour la garniture, épluchez les pommes et retirez-en les trognons. Débitez les pommes en quartiers puis en petits cubes. Mélangez la cannelle en poudre, la coriandre en poudre, le sucre et le sel. Saupoudrez les dés de pommes de ce mélange et arrosez-les du jus de citron. Remuez

bien et conservez au réfrigérateur.
4. Allumez le Big Green Egg et faites chauffer à 250°C. Graissez 8 petits récipients en aluminium avec de l'huile de tournesol. Mélangez brièvement la pâte réservée pour le fond. Déposez dans chaque récipient une cuillerée de pâte de façon à bien le chemiser. Répartissez la garniture par-dessus et saupoudrez de crumble.
5. Placez le convEGGtor et la grille en inox dans l'EGG. Posez les récipients dessus et fermez le couvercle. Laissez cuire les crumbles aux pommes 20 à 25 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.



Au bout de 15 minutes contrôlez la cuisson et éventuellement intervertissez les récipients avant et arrière. Servez le crumble aux pommes avec une quenelle de crème fraîche ou une délicieuse boule de glace à la vanille.





Pizza

La sauce que nous avons choisie est une sauce italienne de base qui peut également être utilisée pour les lasagnes ou les pâtes. N'hésitez donc pas à en faire plus que la quantité nécessaire ! Si vous le voulez, vous pouvez varier les plaisirs en changeant la garniture.

Pour 4 pizzas

- Pour le fond :
- 2 c. à s. de sucre en poudre
 - 15 g de levure sèche
 - 450 ml d'eau tiède
 - 500 g de mélange de base* + une petite quantité supplémentaire pour fariner
 - ¼ c. à thé de sel
 - 1 c. à thé de levure chimique
 - 2 c. à s. de psyllium
 - 2 c. à s. d'huile d'olive + une petite quantité supplémentaire pour graisser

- Pour la sauce :
- 4 poivrons rouges
 - 4 grosses tomates goûteuses
 - 1 gros oignon
 - 2 gousses d'ail
 - 2 c. à s. d'huile d'olive
 - 1 c. à s. d'herbes italiennes séchées
 - ½ c. à thé de sel

- Pour la garniture :
- 300 g de fromage de brebis mature
 - 2 oignons doux
 - 4 petites saucisses au fenouil
 - 100 g de pecorino
 - 75 g de roquette
 - huile d'olive

- Autres ingrédients :
- farine de maïs

- Accessoires requis :
- Pince pour barbecue convEGGtor
 - Pierre de cuisson plate (Flat Baking Stone)
 - Pelle à pizza
 - Coupe-pizza à bascule

1. Allumez le Big Green Egg. Faites en sorte que le charbon rougeois régulièrement et faites chauffer l'EGG à 250°C. Pendant ce temps, pour préparer le fond de la pizza, faites dissoudre le sucre en poudre et la levure dans l'eau et laissez reposer jusqu'à ce que le mélange bouillonne. Tamisez tous les ingrédients secs au-dessus du bol du robot ménager et mélangez-les bien. Ajoutez l'eau avec la levure et l'huile d'olive, et faites tourner le robot au moins 5 minutes jusqu'à obtenir une pâte relativement légère mais souple. Graissez légèrement un saladier, y déposez la pâte et recouvrez de film alimentaire. Laissez lever 30 minutes à un endroit chaud.

2. Pour la sauce, posez les poivrons sur le charbon ardent et fermez le cou-



vercle. Tournez les poivrons toutes les 2 à 3 minutes avec la pince pour barbecue afin qu'ils carbonisent de manière uniforme. Retirez les poivrons de l'EGG et placez-les 10 minutes dans un sac plastique fermé. Posez la grille en inox dans l'EGG, fermez le couvercle et faites remonter la température à 250°C. Coupez les tomates en deux, épépinez-les et videz-les de leur jus.



3. Posez les tomates côté coupé sur la grille, fermez le couvercle de l'EGG et laissez cuire environ 10 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Retirez la peau, les queues et les graines des poivrons et coupez-les en petits morceaux. Avec la pince, ôtez les demi-tomates de la grille et laissez-les refroidir un peu. Retirez les peaux et coupez la chair en morceaux. Épluchez et émincez l'oignon et l'ail. Sur la cuisinière, faites chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse et faites frire l'oignon. Faites revenir l'ail une minute, puis ajoutez le poivron, la tomate, les herbes italiennes et le sel. Couvrez la sauteuse et faites mijoter 15 minutes à feu doux.

4. Retirez la grille de l'EGG, placez le convEGGtor et reposez la grille. Fermez le couvercle et portez la température

de l'EGG à 350°C. Pendant ce temps, écrasez en purée la sauce avec un mixeur plongeur et laissez épaissir sans couvercle jusqu'à obtenir une sauce. Divisez la pâte en quatre portions égales et (à la main sur le plan de travail) formez des boules. Couvrez jusqu'à utilisation ultérieure. Lorsque l'EGG a atteint 350°C, posez la pierre de cuisson plate sur la grille et fermez le couvercle.

5. Râpez le fromage de brebis pour la garniture. Épluchez l'oignon et émincez-le. Enlevez la peau des saucisses et coupez-les en morceaux. Farinez le plan de travail avec le mélange de base, posez une boule de pâte et farinez-la aussi avec le mélange de base. Étalez la pâte et posez une petite cuillerée à soupe de sauce sur le fond de pizza ainsi obtenu ; répartissez la sauce en faisant des ronds avec le dos de la cuillère. Parsemez le quart d'oignons, les saucisses au fenouil et le fromage de brebis. Enduisez le bord de la pâte d'huile d'olive pour qu'il soit bien croustillant. Farinez la pelle à pizza



de farine de maïs avant de l'employer pour transvaser la pizza sur la pierre de cuisson plate. Fermez le couvercle de l'EGG et laissez cuire environ 6 minutes jusqu'à ce que la pizza soit croustillante. Pendant ce temps, préparez la pizza suivante.

6. Retirez la pizza de la pierre de cuisson plate. Râpez environ 25 g de pecorino, répartissez un quart de la roquette et arrosez de quelques gouttes d'huile d'olive. Coupez la pizza en huit parts en vous servant du coupe-pizza à bascule. Procédez de la même manière pour cuire les autres pizzas.



Le retour à la terre : l'humus

Le goût des fruits et légumes découle en grande partie de la composition du sol dans lequel ils poussent et de la quantité de lumière qu'ils reçoivent. Il est incroyable qu'en temps normal nous n'y prêtions pas attention, sauf lorsqu'il s'agit de la production de vin. Car c'est la composition du sol et la lumière qui déterminent la quantité de vitamines et minéraux présente dans l'alimentation. La saveur de notre viande est influencée par l'alimentation que les animaux reçoivent.

Il existe dans la nature deux processus impossibles à reproduire synthétiquement : la photosynthèse et l'humidification.

- La photosynthèse est le processus découlant de la lumière. Nous pouvons naturellement reproduire la lumière, pas le processus.
- L'humidification est la fermentation des déchets de plantes et animaux sous l'action des bactéries. C'est une sorte de conversion en compost ; cependant le compost apparaît au bout de 6 à 12 mois, tandis qu'un bon humus est vieux de plusieurs millions d'années. Les déchets sont décomposés pour devenir des minéraux et des matières végétales actives si petits qu'ils sont parfaitement absorbables.



Non seulement l'humus améliore le goût des plantes et des animaux, mais il les rend aussi plus sains. Les plantes sont moins sensibles aux maladies et moins de pesticides sont nécessaires. Les animaux d'étable qui reçoivent de l'humus supplémentaire seraient moins sujets à la diarrhée, moins agressifs et sembleraient avoir une meilleure résistance aux maladies infectieuses.

De l'humus sont extraits les acides humiques et les acides fulviques. En littérature ces deux termes sont souvent confondus, alors qu'il s'agit de deux formes différentes de structures naturelles très complexes. L'acide humique est une matière compacte, pleine de minéraux, oligoéléments et composants végétaux. L'acide fulvique est liquide et donc un excellent moyen de transmission. Nous devrions ingérer les substances humiques par l'intermédiaire de notre alimentation. Mais avec l'épuisement des sols agricoles et l'utilisation de machines lourdes dans les champs, de méthodes agricoles comme l'hydroculture, de produits fertilisants azotés et de pesticides, la couche d'humus s'appauvrit de plus en plus. Nos denrées alimentaires contiennent donc de moins en moins de ces substances et aussi bien le goût que la valeur nutritive régressent.

Les substances humiques sont encore peu connues. Nous remarquons que la plupart des plantes ne peuvent pas pousser sans ces substances. Seules quelques espèces de plantes peuvent pousser en hydroculture. En outre, comparez le goût des plantes ayant poussé en hydroculture et celles qui ont été cultivées en pleine terre... Chez les animaux et les humains, les substances humiques constituent certainement le lien qui permet aux vitamines et aux minéraux d'agir. Cela signifie que

vitamines et minéraux ne peuvent être actifs qu'en présence de substances humiques et inversement. Elles favorisent la santé intestinale et protègent d'un certain nombre d'agents pathogènes. Elles sont essentielles à une bonne santé. C'est pourquoi il est important pour tout un chacun d'ingérer suffisamment de substances humiques par l'intermédiaire de l'alimentation.

Outre une influence notable sur notre santé, les substances humiques ont aussi une énorme capacité liante. Elles sont en mesure de lier et d'éliminer toutes sortes de substances toxiques comme les métaux lourds et les pesticides agricoles tels que le glyphosate et seule une quantité minime est nécessaire pour en retirer les bénéfices. Ajoutez un petit bouchon d'acide humique à l'eau de rinçage des légumes et laissez tremper quelques instants ; vos légumes vont avoir bien meilleur goût !



Hans van Montfort, Médecin et Chercheur
Yvonne Coolen, Gestalt-thérapeute et Coach Conscience

FLAVOUR VIRTUOSO

OUR SENSES ARE A GIFT
TO ENJOY LIFE TO THE FULLEST

WWW.BIGGREENEGG.EU



Hrefna Sætran
Iceland

OPEN FLAVOUR™





Découvrez l'Islande

Naturellement frais !

Hors de ses frontières, l'Islande est principalement connue pour sa nature sauvage et la trépidante ville de Reykjavik, une destination appréciée pour les séjours d'agrément. Lorsqu'on évoque la culture culinaire, le hákarl est invariablement cité. Il s'agit de requin fermenté, un amuse-gueule islandais traditionnel dont le goût ne plaît pas à tout le monde. Le sujet fait couler beaucoup d'encre, ce qui est regrettable dans la mesure où la controverse donne souvent le ton, alors que l'Islande mérite aussi d'être découverte pour sa gastronomie.

L'histoire de l'Islande ne remonte pas à si longtemps. Il est vrai que cette île volcanique est née il y a environ 20 millions d'années, mais ce n'est qu'au IX^{ème} siècle qu'un Viking, un navigateur scandinave, y a élu domicile. La population actuelle descend donc de colons scandinaves, puis plus tard de colons irlandais. En raison de son isolement géographique, les habitants ont du dès le début subvenir eux-mêmes à leurs besoins. Le poisson frais était disponible en abondance, et pour la viande, les habitants dépendaient de la chasse, ainsi que du bétail que les colons avaient amené ultérieurement pour faire de l'élevage.



Une saveur inimitée

Les descendants des rennes initialement importés vivent toujours à l'état sauvage, et grâce à la nature islandaise, la saveur de la viande du mouton islandais bénéficie d'une belle réputation. Car bien que les moutons appartiennent aux agriculteurs locaux, ils fourragent pendant les mois d'été. On ne les rencontre pas dans les zones habitées, mais sur les routes qui traversent la campagne accidentée, il faut faire attention à ces usagers de la route parfois inattendus. Après l'agnelage, les moutons sont lâchés dans la nature où ils se repaissent

d'herbe, d'herbes aromatiques, de plantes sauvages et de baies. Cette nourriture naturelle et variée confère à la viande tendre de ces animaux sa saveur inimitée. Lorsqu'arrive l'automne, les troupeaux de bêtes sont rassemblés. Ils peuvent résister au climat islandais, mais ne peuvent pas, en hiver, trouver suffisamment de nourriture. Chaque année, le rassemblement des moutons est un beau rituel où chevaux et chiens de berger s'avèrent nécessaires. Et lorsque les bêtes sont rassemblées, celle-ci retrouvent grâce à leur marque à l'oreille leurs propriétaires.

Une chaleur durable

Les autres animaux comme les poulets, les porcs et les bovins sont élevés dans des fermes car leur constitution ne leur permet pas de survivre dans la nature. Les céréales sont cultivées, tout comme les nombreuses espèces de légumes et fruits poussant en Islande. Certains végétaux comme les pommes de terre, les navets, les carottes, les choux, les choux frisés et les choux-fleurs poussent dans les champs. Pour les produits comme les tomates, les concombres et les poivrons, il est nécessaire de les cultiver dans des serres pour les protéger des intempéries. Mais ici aussi la nature joue un rôle important. En effet, les serres sont chauffées de manière durable avec l'eau des innombrables sources naturelles d'eau chaude pour lesquelles l'Islande est connue.



Le voyage absolu

La pêche tient cependant toujours la place la plus importante. Dans la cuisine de l’Islande, mais aussi au niveau des exportations et du tourisme. Un grand nombre de touristes visitent l’Islande pour voir à quoi ressemble la vie à Reykjavik ou pour profiter des nombreux merveilles de la nature telles que les sources d’eau chaude, les geysers, les chutes d’eau et le soleil de minuit ou (en hiver) l’aurore boréale. La pêche au saumon active pratiquée dans quelques-unes des nombreuses rivières attire également beaucoup de touristes. Pour les véritables pêcheurs amateurs, un aller-retour en Islande pour pêcher à la mouche constitue le voyage ultime. Mais pêcher sans autorisation est strictement interdit, les rivières sont en propriété privée et la population de saumon est contrôlée.



Le saumon sauvage

Qui veut pêcher son propre saumon sauvage doit souvent mettre la main à la poche, mais il en a alors aussi pour son argent. Dans les meilleures rivières, un pêcheur chevronné peut prendre 20 à 30 saumons par jour. Il ne peut ramener qu’un seul saumon chez lui, et ce, à condition qu’il fasse plus de 70 cm de long. Les autres saumons sont soigneusement remis à l’eau. Et si ça n’est pas le cas ? C’est une belle contravention qui vous attend ! Cependant, il est souvent nécessaire d’être accompagné par un guide local car le courant, souvent très fort, est différent dans chaque rivière. Les saumons sont par ailleurs des animaux très puissants ; ils doivent pouvoir remonter le courant depuis la mer. Ramener la prise demande donc beaucoup de force et de connaissance. La

pêche au saumon n’est par ailleurs pas réservée aux touristes et les locaux lancent volontiers leurs lignes en basse saison, lorsque pêcher coûte moins cher.

La pêche professionnelle

Le poisson destiné à la consommation est pêché dans les eaux territoriales islandaises. La pêche professionnelle est un secteur d’activité important et dans ce domaine l’Islande doit faire honneur à sa réputation : la qualité est remarquable. Dès que la pêche est à quai, elle est négociée à la criée et une grande partie est exportée. Une partie du poisson frais pêché se retrouve dans les poissonneries locales, pour être préparé à la maison ou dans un des excellents restaurants que compte l’Islande.



The Grill Market



The Grill Market à Reykjavik est un des restaurants dans lesquels les clients peuvent déguster la cuisine islandaise moderne. La chef Hrefna Sætran est une professionnelle talentueuse qui a remporté beaucoup de succès dès le début de sa carrière et qui a fait partie de la Junior Culinary Team d’Islande. Cette Islandaise, qui est née et a grandi sur l’île, a travaillé dans divers restaurants réputés, dont le restaurant étoilé Léa Linster au Luxembourg, et des restaurants à Londres et New York. Hrefna a plusieurs livres de cuisine à son actif et a lancé sa propre ligne de produits disponibles dans plusieurs magasins en Islande. En 2008, elle a ouvert le restaurant The Fish Market, suivi en 2001 de The Grill Market. La carte des deux restaurants se caractérise par l’utilisation d’ingrédients frais originaires de l’île, souvent préparés au Big Green Egg. Hrefna trouve son inspiration dans la cuisine traditionnelle islandaise et elle donne aux plats une touche asiatique moderne, souvent subtile.

Saumon fumé, purée de panais, salade de pomme et fenouil

Pour 4 personnes

4 filets de saumon de 200 g
2 c. à s. de sel de mer
huile de tournesol
2 c. à s. de miel

Pour la purée de panais :
700 g de panais
5 dl de crème fraîche liquide

Pour la vinaigrette :
3 dl de vinaigre de cidre
150 g de sucre
1 bouquet d’aneth
1 bouquet de coriandre
1 petit piment rouge
2 bulbes de fenouil
2 pommes Granny Smith

Accessoires requis :
1 planchette de bois à griller en cèdre (Cedar Wooden Grilling Plank)
Copeaux de pommier (Apple Wood Chips)

1. Préparez la vinaigrette la veille : sur la cuisinière, faites chauffer dans une casserole le vinaigre de cidre et le sucre jusqu’à ce que celui-ci soit fondu. Laissez refroidir. Cueillez les feuilles de l’aneth et de la coriandre. Réservez un peu d’aneth pour la garniture du plat. Dans un mixeur, versez le reste de l’aneth, la coriandre et le mélange de vinaigre et mélangez jusqu’à obtenir un vinaigre aux aromates bien homogène. Nettoyez le piment et les bulbes de fenouil, épluchez les pommes et retirez les trognons. Coupez tout en petits morceaux et mélangez avec le vinaigre aux aromates. Recouvrez et laissez une nuit dans le réfrigérateur pour que les saveurs se mélangent bien.

2. Faites tremper la planchette de bois à griller et une poignée de copeaux de pommier 1 heure dans l’eau. Assaisonnez les filets de saumon avec le sel de mer et laissez pénétrer pendant 1 heure. Pendant ce temps, épluchez les panais et coupez-les en gros morceaux. Disposez-les dans une casserole avec la crème fraîche liquide et ajoutez de l’eau de façon à recouvrir les panais. Portez à ébullition, réduisez le feu et laissez cuire jusqu’à ce que les panais soient tendres. Égouttez et récupérez le jus de cuisson. Réduisez les panais en purée avec un mixeur et ajoutez autant de jus de cuisson que nécessaire pour obtenir une purée onctueuse. Salez et poivrez. Allumez le Big Green



Egg (grille standard posée à l’intérieur) et faites monter la température à 200 °C.
3. Badigeonnez la planchette de bois à griller avec un peu d’huile de tournesol. Rincez les filets de saumon pour retirer le sel et posez-les sur la planchette de bois à griller, sur la grille du Big Green Egg. Aspergez de miel, fermez le couvercle et laissez cuire le saumon 3 minutes. Répandez sur les braises des copeaux de bois trempés en les

jetant au travers de la grille, fermez le couvercle et laissez cuire le saumon 3 minutes supplémentaires. Réchauffez la purée de panais.
4. Répartissez la purée de panais sur les assiettes et posez les filets de saumon par-dessus. Ajoutez la salade avec son assaisonnement et garnissez avec les feuilles d’aneth réservées. En accompagnement, vous pouvez servir des tranches de racine de lotus frites.

C’est encore mieux avec des accessoires !

Non seulement les appareils Big Green Egg sont uniques, mais en plus la marque offre une gamme d’accessoires inégalée. Plus de 130 accessoires différents sont désormais disponibles, allant des gadgets pratiques aux ustensiles intelligents qui rendent la cuisine au Big Green Egg encore plus agréable, encore plus facile et encore plus variée ! Vous trouverez ci-après un aperçu de l’assortiment. La collection complète d’accessoires est disponible sur biggreenegg.eu

Plaque perforée en porcelaine (Perforated Porcelain Grid)
La grille perforée en porcelaine est idéale pour griller les dés de légumes, les champignons, les crustacés ou les poissons trop petits ou trop délicats pour être cuits sur la grille standard. Placez la grille perforée directement sur la grille en inox ou en fonte et retirez-la facilement en un seul mouvement lorsque vous avez terminé.
Disponible en demi-cercle (Ø 58 + 41 cm, modèles Large à XXLlarge inclus), ronde (Ø 33 cm, modèles MiniMax à XXLlarge inclus + Ø 41 cm, modèles Large à XXLlarge inclus) et rectangulaire (28x18 cm, modèles MiniMax à XXLlarge inclus).



Grille en fonte (Cast Iron Grid)
Cette grille en fonte donne à vos aliments un goût irrésistible et dessine un beau quadrillage sur vos légumes, viandes et volailles.
Disponible pour les modèles Mini à Large inclus.

Travers de porc et sauce barbecue à la moutarde

Pour 4 personnes

- 4 travers de porc (côtes lombaires)
4 c. à s. de sel de mer
2 gousses d'ail
1 c. à thé de poivre noir en grains
4 anis étoilés
1 l de bouillon de bœuf
Crackers de riz au piment fort
50 g cresson alénois
4 rondelles ou quartiers de citron

Pour la sauce :
1 oignon
4 gousses d'ail
200 g de sucre muscovado
125 ml de ketchup
75 g de concentré de tomates
125 ml de moutarde de Dijon
75 ml de sauce Worcester
75 ml de vinaigre de cidre
75 ml de jus de pommes
1 c. à s. de tabasco
1 c. à s. de graines de cumin moulues
350 ml d'eau

Accessoires requis :
convEGGtor
Grille en fonte (Cast Iron Grid)
Faitout en fonte (Cast Iron Dutch Oven)
Extracteur pour grille en fonte (Cast Iron Grid Lifter)
Copeaux de pommier (Apple Wood Chips)

1. Posez les travers de porc sur un plat et assaisonnez-les de sel de mer. Laissez mariner pendant 2 heures à température ambiante.
2. Allumez le Big Green Egg équipé du convEGGtor et de la grille en fonte et portez la température à

- 160°C. Posez les travers de porc dans le faitout en fonte. Épluchez l'ail, hachez-le finement et ajoutez-le avec les grains de poivre, l'anis étoilé et le bouillon de bœuf aux travers de porc. Ajoutez de l'eau de façon à bien recouvrir les travers de porc. Déposez le faitout en fonte sur la grille, recouvrez-le de son couvercle et fermez le couvercle de l'EGG. Faites cuire les travers de porc 2,5 h
3. Profitez-en pour préparer la sauce : épluchez et émincez l'oignon, épluchez l'ail et hachez-le finement. Faites revenir dans une casserole et ajoutez les autres ingrédients pour la sauce. Augmentez le feu et laissez réduire jusqu'à environ un tiers. Passez la sauce, salez et poivrez. Sortez le faitout en fonte de l'EGG et laissez les travers de porc refroidir dans le jus de cuisson. Éteignez l'EGG (ou préparez entre-temps un autre plat).
4. Retirez le convEGGtor et la grille en fonte en vous munissant de l'extracteur de grille. Allumez de nouveau l'EGG et reposez la grille en fonte. Faites monter la température à 180°C. Faites tremper une poignée de copeaux de bois saveur Pommier dans l'eau. Retirez les travers de porc du jus de cuisson et épongez-les avec du papier absorbant.
5. Enduisez royalement les travers de porc de sauce barbecue à la moutarde. Soulevez la grille en fonte avec l'extracteur de grille, répartissez les copeaux de pommier sur les braises et reposez la grille. Disposez les travers de porc sur la grille et grillez 2 minutes de chaque côté. Enduisez-les de nouveau de sauce et grillez-les encore 2 minutes de chaque côté. Répétez cette opération une troisième fois. Les travers de porc sont maintenant délicieusement juteux.
6. Retirez les travers de porc de la grille et coupez-les en deux au milieu. Disposez-les sur les assiettes. Écrasez les crackers de riz et saupoudrez-en les travers de porc. Garnissez de cresson alénois e et d'une rondelle ou d'un quartier de citron.



Lotte au pesto à la tomate et enokis

Pour 4 personnes

- 200 g de bacon en tranches
160 g de cottage cheese
115 g de mayonnaise Kewpie (mayonnaise japonaise)
3 figues
50 g de sucre
4 filets de lotte de 200 g
Aneth
- Pour le pesto :
1 petite gousse d'ail
200 g de tomates séchées
100 ml d'huile de tournesol
20 ml de jus de yuzu
- Pour les enokis frits :
200 g de farine à tempura
200 ml de bière Asahi
Huile de tournesol pour la friture
150 g de champignons enoki
- Accessoires requis :
Grille en fonte (Cast Iron Grid)
Plaque de cuisson en fonte demi-sphérique (Cast Iron Griddle Half Moon)
Lêchefrite rectangulaire (Rectangular Drip Pan)
Gant pour barbecue Pit Mitt
Pierre de cuisson plate (Flat Baking Stone)

1. Commencez par préparer le pesto : épluchez l'ail et ajoutez-le, dans le mixeur, aux autres ingrédients pour le pesto. Broyez finement, tout en veillant à ce que les tomates ne soient pas complètement réduites en purée. Versez dans un bol et réservez jusqu'au moment de servir.
2. Allumez le Big Green Egg, grille en fonte (Cast Iron Grid) et plaque de cuisson en fonte

- demi-sphérique (Cast Iron Griddle Half Moon) côté lisse vers le haut placées à l'intérieur et faites monter la température à 150°C.
3. Répartissez les tranches de bacon sur la plaque de cuisson en fonte demi-sphérique, fermez le couvercle de l'EGG et faites rissoler le bacon. Sortez le bacon de l'EGG, faites-le égoutter sur du papier absorbant et laissez-le refroidir. Cassez-le ensuite en morceaux. Essuyez la graisse de la plaque de cuisson en fonte demi-sphérique et faites monter la température à 200°C. Pendant ce temps, mélangez le cottage cheese et la mayonnaise Kewpie. Coupez les figues en quartiers et saupoudrez-les de sucre (côté coupe). Préparez la pâte pour frire les enokis : versez la farine à tempura dans un saladier et ajoutez la bière tout en battant le tout. Dans une friteuse, faites chauffer l'huile de tournesol à 180°C.
4. Posez les filets de lotte sur la grille de l'EGG et les figues sur la plaque de cuisson en fonte demi-sphérique. Grillez les filets de lotte de chaque côté, retirez-les de la grille et disposez-les dans la lêchefrite rectangulaire. Lorsque le sucre est caramélisé, sortez les figues de l'EGG. Avec le gant pour barbecue Pit Mitt, retirez la plaque de cuisson en fonte demi-sphérique. Posez la pierre de cuisson plate sur la grille.
5. Sur chaque filet de lotte, déposez deux cuillerées à soupe du mélange de cottage cheese. Posez la lêchefrite rectangulaire sur la pierre de cuisson plate, fermez le couvercle de l'EGG et laissez cuire environ 4 minutes, jusqu'à ce que la chair du poisson soit complètement cuite et que le mélange de cottage cheese ait fondu autour des filets. Sortez la lêchefrite de l'EGG et, si nécessaire, posez les figues sur le côté de la grille pour les réchauffer brièvement. Plongez les enokis dans la pâte préalablement mélangée et retirez-les avec une écumoire. Faites les frire dans l'huile de tournesol jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
6. Disposez les filets de lotte sur les assiettes et déposez un peu de pesto. Posez les morceaux de bacon, les figues et les enokis frits sur le côté et garnissez avec de l'aneth.



Moules à la planche

Un snack délicieux et sain que vous pouvez facilement préparer sur place : des moules fumées sur une planchette en bois. Faites tremper une planchette de bois de cèdre à griller (Cedar Wooden Grilling Plank) au moins 30 minutes dans l'eau, allumez l'EGG et faites monter la température à environ 230°C. Répartissez les moules sur la planchette, posez celle-ci sur la grille du Big Green Egg et fermez le couvercle. Fumez les moules 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent.

Lêchefrite rectangulaire (Rectangular Drip Pan)

La lêchefrite rectangulaire (33x23 cm) peut être utilisée comme bac de récupération ou comme plat à rôtir, avec ou sans fond d'eau. Elle se combine parfaitement avec le V-Rack en porcelaine pour rôtir les volailles et grosses pièces de viande et est équipée d'un revêtement antiadhésif qui facilite le nettoyage.



Copeaux de bois (Wood Chips)

En répandant des copeaux de bois (trempés) sur le charbon, vous pouvez fumer vos ingrédients et plats pour leur donner un goût fumé irrésistible. Les copeaux de bois Big Green Egg sont disponibles dans les saveurs suivantes : noyer, pécanier, pommier et cerisier.

Planches en bois pour grillades (Wooden Grilling Planks)

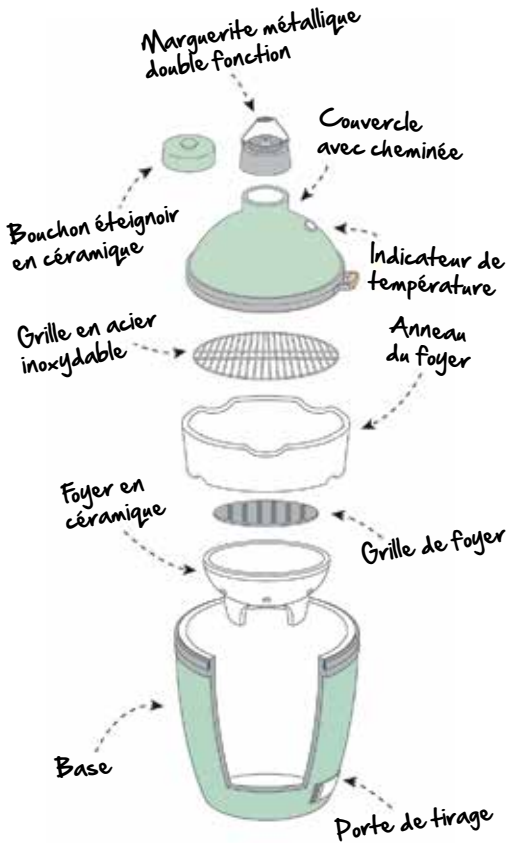
Les planches en bois pour grillades apportent encore plus de saveur et d'arôme à la viande et au poisson. Disposez les ingrédients sur la planche en bois (préalablement trempée dans l'eau) placée sur la grille. L'humidité contenue dans le bois se dégage lors de la cuisson et confère aux ingrédients un goût légèrement fumé. Pour varier les saveurs, les planches pour grillades sont disponibles en version cèdre et aulne.



>> En lire plus page 19

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	8-9 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.

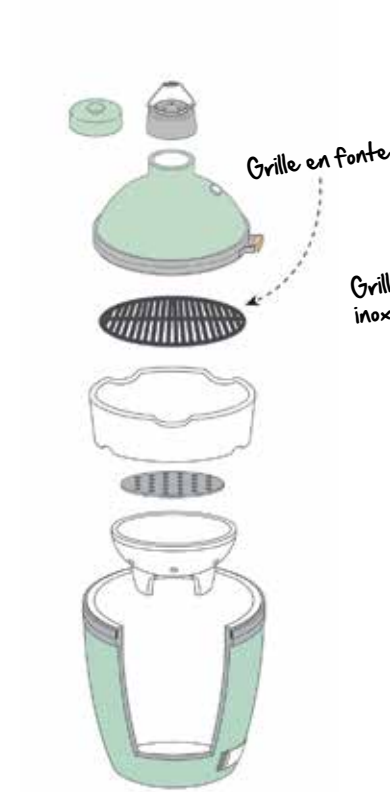
Vidéos pratiques

Vous trouverez sur cette page les rudiments de base pour l'utilisation du Big Green Egg. Comment cuire correctement une délicieuse pizza ou un pain dans l'EGG ? Comment garder facilement le contrôle de la température et comment utiliser le Big Green Egg comme four de fumage ? Sur biggreenegg.eu, sous le bouton « Instructions », vous trouverez la réponse à ces questions, ainsi qu'à de nombreuses autres dans les sept vidéos pratiques très instructives : « Allumer et éteindre », « Contrôle de la température », « Cuisson directe », « Cuisson indirecte », « Fumer des aliments », « Utiliser la pierre à pizza » et « Nettoyage et entretien ».



RÉGLAGES DE BASE

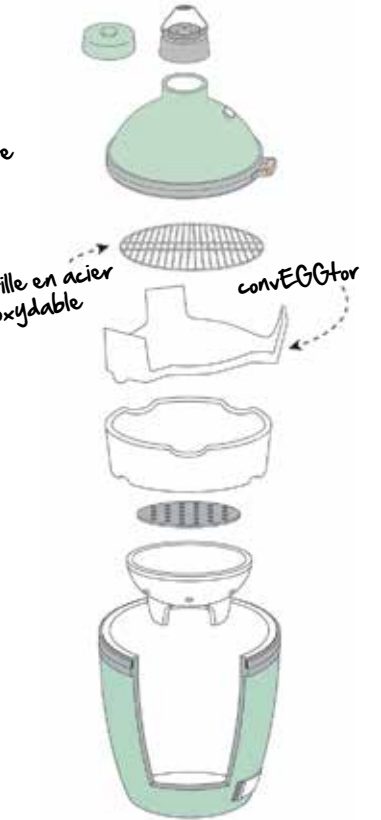
1 Grille en fonte (Cast Iron Grid)



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

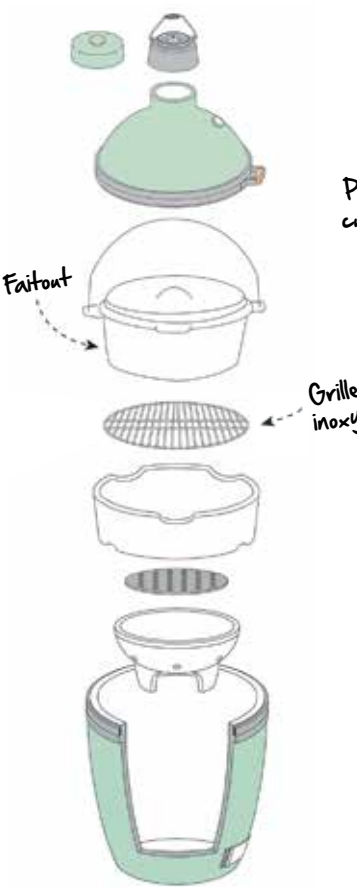
2 convEGGtor & la grille en acier inoxydable (Stainless Steel Grid)



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

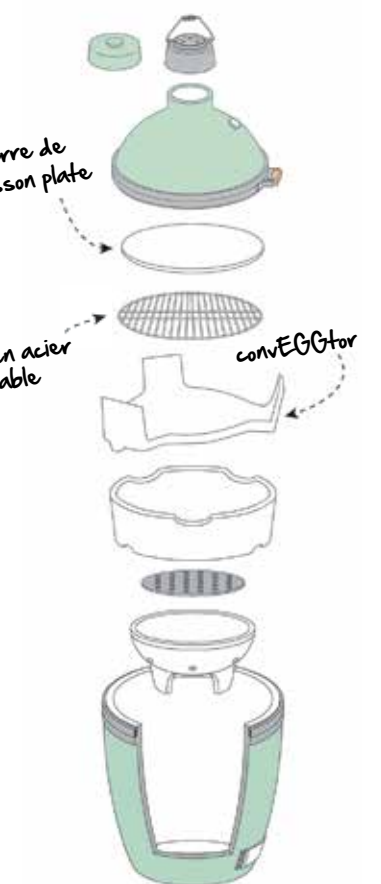
3 Grille en acier inoxydable & faitout (Cast Iron Dutch Oven)



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

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



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



Envie de sucré ?

Allumez le Big Green Egg ! Les tartes, biscuits, gâteaux et de nombreux autres desserts et pâtisseries prennent cette délicieuse saveur qui fait la réputation du Big Green Egg. Inspirez-vous des recettes du chef-pâtissier Hidde de Brabander et faites-vous plaisir, à vous et vos convives, avec les gourmandises sucrées les plus délicieuses.

Galettes bretonnes au sucre de canne fumé

Pour environ 25 à 30 petites galettes

- 100 g de sucre de canne
40 g de jaunes d'œuf
120 g de farine + une petite quantité supplémentaire pour fariner
4 g de levure chimique
1 g de sel
80 g de beurre à température ambiante

Accessoires requis :
Lêchefrite ronde/rectangulaire
Copeaux de noix de pécan
convEGGtor
Gant pour barbecue Pit Mitt
Pierre de cuisson plate (Flat Baking Stone)

1. Allumez le Big Green Egg et faites chauffer jusqu'à atteindre 150°C. Posez le sucre de canne dans la lêchefrite.

2. Répandez une poignée de copeaux de bois sur le charbon de bois ardent, placez le convEGGtor et posez la grille en inox dans l'EGG. Mettez la lêchefrite sur la grille, fermez le couvercle et fumez le sucre environ 15 minutes.

3. Avec le gant Pit Mitt, sortez la lêchefrite de l'EGG et fermez l'arrivée d'air afin d'éteindre le charbon de bois (ou utilisez l'EGG pour une autre préparation). Prélevez 80 grammes du sucre de canne fumé (réservez le reste pour une utilisation ultérieure), ajoutez aux jaunes d'œufs dans un

- saladier et battez jusqu'à obtenir une consistance mousseuse. Tamisez deux fois la farine, la levure chimique et le sel, puis incorporez avec une spatule au mélange de sucre. Toujours avec la spatule, ajoutez le beurre, enveloppez la pâte dans du film alimentaire et réservez 2 heures au réfrigérateur.

4. Rallumez le Big Green Egg et faites monter la température à 180°C, convEGGtor et grille en inox à l'intérieur. Découpez deux morceaux de papier sulfurisé d'environ la taille de la pierre de cuisson plate. Sur le plan de travail fariné, étalez la pâte jusqu'à ce qu'elle fasse environ 2 mm d'épaisseur. Coupez des ronds d'environ 6 cm de diamètre, posez-les sur le papier sulfurisé et saupoudrez-les du reste de sucre de canne fumé.

5. Posez délicatement la première feuille de papier sulfurisé sur la pierre de cuisson plate et posez celle-ci sur la grille. Fermez le couvercle et laissez cuire environ 15 minutes jusqu'à ce que les galettes soient dorées. Répétez l'opération pour la seconde portion de galettes.
-





Tartelettes aux amandes

Pour 14 tartelettes

- Pour la pâte :*
100 g de beurre froid
300 g de farine + une petite quantité supplémentaire pour fariner
200 g de sucre
50 g d’œufs
- Pour la garniture :*
200 g de pâte d’amandes
100 g de lait entier
100 g d’œufs
10 fraises
- Pour la crème Victoria :*
200 g d’amandes effilées
200 g de sucre
20 g de blancs d’œuf
- Supplément :*
beurre, pour graisser
- Accessoires requis :*
convEGGtor
Gant pour barbecue Pit Mitt



1. Allumez le Big Green Egg et faites-le chauffer à 180 °C, convEGGtor et grille en inox posés à l'intérieur.
2. Pendant ce temps, coupez le beurre en morceaux pour la pâte. Tamisez deux fois la farine. Mélangez le beurre et le sucre, ajoutez l’œuf et pétrissez avec la farine.
3. Pour la garniture, versez la pâte d’amande dans le bol du robot ménager et battez jusqu’à ce que la pâte devienne onctueuse. Pendant que le robot tourne, ajoutez petit à petit le lait et l’œuf. Versez la garniture dans une poche à douille. Équeutez les fraises et coupez-les en morceaux.
4. Pour la crème Victoria, mélangez tous les ingrédients. Beurrez 2 moules à mini cakes (8,5 cm de Ø) en fonte, chacun de 7 mini cakes (ou utilisez tout autre moule en fonte du même diamètre).
5. Sur le plan de travail fariné, étalez la pâte jusqu’à ce qu’elle fasse 3 mm

d’épaisseur et découpez 14 ronds de 8 à 8,5 mm de diamètre. Posez un rond de pâte dans chaque trou. Versez une couche de garniture par-dessus et répartissez les morceaux de fraises. Couvrez de crème Victoria et posez les moules sur la grille. Fermez le couvercle de l’EGG et laissez cuire les tartelettes 15 à 20 minutes jusqu’à ce qu’elles soient bien dorées.



6. Avec le gant Pit Mitt, retirez le moule de l’EGG. Faire cuire les tartelettes du second moule de la même manière. Laissez les tartelettes refroidir un petit peu et démoulez-les avec une cuillère.

Poffertjes à la bière

Pour environ 6 personnes

- 250 g de farine
5 g de levure chimique
125 g de lait entier à température ambiante
125 g de bière (au choix) à température ambiante
100 g d’œufs
30 g de sirop d’érable
huile de tournesol
- Pour l'accompagnement :*
beurre
sucre glace
- Accessoire requis :*
convEGGtor

CONSEIL : Au lieu des canettes de bière, vous pouvez aussi poser une poêle à poffertjes traditionnelle en fonte sur la grille afin de cuire ces petites crêpes typiquement néerlandaises.

1. Allumez Big Green Egg et faites-le chauffer, convEGGtor et grille en inox à l'intérieur, à 200 °C. Pendant ce temps, tamisez deux fois la farine et la levure chimique au-dessus d'un saladier. Battez le lait, la bière et l’œuf en ajoutant les ingrédients petit à petit. Ajoutez enfin le sirop d’érable et battez de nouveau. Attendez que la levure chimique réagisse et que la pâte commence un peu à pétiller avant de la transvaser dans un siphon ou une poche à douille.
2. Graissez à l’huile de tournesol le fond incurvé de plusieurs canettes de bière vides et mettez-les à l’envers sur la grille. Versez un peu de pâte dans chaque canette, fermez le couvercle de l’EGG et laissez cuire les poffertjes quelques minutes jusqu’à ce qu’elles soient dorées de chaque côté. Lorsque le dessus des poffertjes est solidifié et le dessous doré, vous pouvez les retourner.
3. Servez les poffertjes avec du beurre et du sucre glace.



FLAVOUR VIRTUOSO
OUR SENSES ARE A GIFT
TO ENJOY LIFE TO THE FULLEST
WWW.BIGGREENEGG.EU

Hidde de Brabander
The Netherlands

OPEN FLAVOUR

L’expédition gustative d’un pâtissier

Hidde de Brabander a débuté sa carrière très jeune chez un pâtissier pour se spécialiser chez la célèbre maison Huize van Wely. Il a ensuite été notamment responsable de la pâtisserie et des desserts de restaurants étoilés comme Landgoed Duin & Kruidberg, Parkheuvel et De Librije, avant de lancer, en 2010, son propre label, Dreams of Magnolia.

Hidde est toujours à la recherche de nouvelles techniques, de nouveaux ingrédients, de nouveaux goûts et de nouvelles combinaisons de saveurs. Ses créations ont donc souvent une touche surprenante. Ainsi les classiques deviennent encore plus particuliers et uniques en leur genre. Par exemple, l’assortiment de nougats tendres-durs de Hidde, basé sur le classique nougat de Montélimar, a des saveurs originales.

Le Big Green Egg a été pour lui une grande découverte, si bien que le spécialiste fanatique l'utilise non seulement pour cuire des plats et des ingrédients, mais aussi pour donner un goût supplémentaire aux matières premières qu'il emploie. Pour une de ses sortes de nougat par exemple, les amandes sont fumées dans le Big Green Egg avant d’être travaillées. Une signature succulente que vous pouvez immédiatement goûter !



L’année dernière, ce pâtissier a aussi créé son propre chocolat : « Grind – cacao by Hidde ». En grillant les fèves de cacao dans le Big Green Egg et en en faisant ensuite un chocolat brut à 85 % de cacao, il a obtenu un produit d'une saveur à la puissance inégalée. Hidde déclare : « On ajoute immédiatement la Saveur Big Green Egg. En ce qui me concerne c’est, après le salé, le sucré, l’acide, l’amer et l’umami, la sixième saveur de base. »
www.hiddedebrabander.nl



Gâteau à la pistache

Pour 1 gâteau

- 800 g de pâte d’amandes
480 g de beurre à température ambiante + une petite portion supplémentaire pour graisser le plat
400 g d’œufs
360 g de farine
120 g de pistaches décortiquée non salées
40 g de zeste de citron finement râpé
sucre glace
zestes de citron confits
- Accessoires requis :
convEGGtor
Faitout en fonte (Cast Iron Dutch Oven)
Gant pour barbecue Pit Mitt

1. Allumez le Big Green Egg et faites-le chauffer à 170 °C, convEGGtor et grille en inox posés à l'intérieur.
2. Pendant ce temps, versez la pâte d’amandes et le beurre dans un saladier et battez au mixeur jusqu’à ce que le mélange devienne mousseux. En battant, ajoutez petit à petit l’œuf ; attendez toujours que l’œuf soit bien incorporé avant d’en rajouter un au mélange.
3. Tamisez deux fois la farine au-dessus d'un second saladier. Hachez grossièrement les pistaches. Prélevez-en 100 g (réservez le reste), et incorporez-les à l'aide d'une spatule en même temps que la farine au mélange de pâte d'amandes. Toujours avec la spatule, ajoutez le zeste de citron à la pâte.
4. Faites fondre un morceau de beurre et beurrez-en le faitout. Versez la pâte dans le faitout et saupoudrez par-dessus le reste de pistaches. Posez



le faitout sur la grille et fermez le couvercle de l’EGG. Laissez cuire le gâteau environ 45 minutes pour qu’il soit bien doré.

5. Avec le gant Pit Mitt, retirez le faitout de l’EGG et laissez le gâteau refroidir. Avant de servir, saupoudrez de sucre glace et décorez de zestes de citron confits.



Granola

Pour 2 portions

- 1 gousse de vanille
100 g de flocons d’avoine
60 g de flocons de quinoa
60 g de pistaches décortiquée non salées
50 g d’amandes décortiquées non salées
40 g de miel
10 g d’huile de noix de coco
Ananas confit, à convenance
Gros sel de mer, à convenance
- Accessoires requis :
convEGGtor
Faitout en fonte (Cast Iron Dutch Oven)



1. Allumez le Big Green Egg et faites chauffer à 170 °C, convEGGtor et grille en inox placés à l'intérieur. Pendant ce temps, coupez la gousse de vanille dans sa longueur, retirez les graines et mélangez avec les flocons d’avoine, les flocons de quinoa, les pistaches, les amandes et le miel.
2. Posez le faitout en fonte (ou un autre plat en fonte) sur la grille, ajoutez l’huile de noix de coco et fermez le couvercle de l’EGG. Attendez que l’huile de noix de coco fonde.
3. Étalez le mélange sur le fond du faitout et fermez le couvercle de l’EGG. Laissez cuire environ 12 minutes jusqu’à ce que le mélange prenne une couleur dorée.
4. Égrenez le granola et ajoutez à convenance l’ananas confit et le sel de mer.

Suite de la page 14



Gant pour barbecue Pit Mitt

Le gant Pit Mitt offre de multiples avantages par rapport aux gants pour barbecue standards : sa face interne est réalisée en coton doux, la face externe étant pour sa part constituée de fibres aramides isothermes et ignifuges, un matériau utilisé en astronautique pour ces caractéristiques particulières. Les doigts sont séparés les uns des autres et un quadrillage en silicone est appliqué sur le gant afin d'assurer une très bonne prise des objets à manipuler. Le gant pour barbecue Pit Mitt peut être enfilé indifféremment sur la main gauche et la main droite.

convEGGtor®

La rehausse en céramique convEGGtor est un écran thermique qui isole les aliments de tout contact direct avec la source de chaleur. Grâce à la diffusion indirecte de la chaleur, votre EGG se transforme en véritable four. C'est une méthode de cuisson idéale pour recréer tous les plats typiquement préparés au four, pour faire cuire doucement les mets délicats, cuire à faible température et lorsque vous utilisez la grille en fonte. Utilisez le convEGGtor avec la pierre de cuisson plate (Flat Baking Stone) pour cuire les pains et les pizzas les plus savoureux et à la pâte croquante unique.

Disponible pour tous les modèles.



Pierre de cuisson plate (Flat Baking Stone)

En plaçant cette pierre de cuisson sur la grille du Big Green Egg, vous pouvez notamment cuire très facilement du pain délicieux à la croûte croustillante et des pizzas au fond croquant et authentique. Cette pierre qui vous rendra bien des services est également disponible en version demi-sphérique (pour le modèle Large et XLarge), pour, entre autres, cuire des pains pendant que vous faites des grillades, faire mijoter un plat ou maintenir au chaud des ingrédients précuits.

Disponible pour les modèles Medium à XLarge inclus (adapté aussi pour le modèle XXLarge).

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 marmite en fonte permet de bouillir, mijoter et rôtir les ingrédients.

Disponible pour les modèles Medium à XXLarge inclus.



Lêchefrite ronde (Round drip Pan)

Ce bac de récupération rond multifonctionnel offre de multiples possibilités d'utilisation. Il recueille les graisses et autres jus de cuisson, il peut être garni d'un fond d'eau pour augmenter l'hygrométrie dans l'EGG, ou peut aussi être utilisé comme casserole pour chauffer des liquides. Grâce à son revêtement antiadhésif, qui en facilite le nettoyage, vous pouvez également utiliser la lêchefrite ronde comme moule à gâteau. C'est un accessoire très populaire, notamment utilisé avec le plat à rôtir en céramique pour volailles (Sittin' Chicken/Turkey Ceramic Roaster) et la rôissoire verticale à volailles (Verticale Chicken/Turkey Roaster).

L’oie ? C'est durablement bon !

On la retrouve de plus en plus souvent au menu : l’oie, un oiseau sauvage présent en (trop) grand nombre dans la majorité des pays. Pour limiter les dégâts provoqués par ces animaux, ils sont chassés. La chasse à l’oie maintient la population en équilibre et offre en même temps une délicieuse viande biologique et durable.



La lutte contre les oies autour des aéroports dans le cadre de la sécurité du trafic aérien est de notoriété publique, mais il est aussi important de contenir à grande échelle le nombre d’oies sauvages. Il est vrai que le gibier fait partie de la nature, mais il est très important que la population de gibier soit en bon équilibre, aussi bien pour les hommes que pour les animaux. Un excédent de certaines espèces d’animaux rompt cet équilibre. L’oie sauvage est ainsi une des espèces d’animaux formant une menace pour les plantes agricoles. Henk Stam est un des chasseurs qui s’emploie à maintenir en équilibre la population d’oies. La chasse et l’amour de la nature lui ont été inculqués dès sa plus tendre enfance, son père et son grand-père étant déjà actifs dans ce domaine. Une tradition que Henk suit avec conviction.

Carpaccio d’oie fumée

L’augmentation de la consommation de viande d’oie ne cesse de s’accroître et est due en partie à Henk et à ses collègues chasseurs de l’unité de contrôle du gibier (Wildbeheereenheid, WBE) de la région Wormer et Jisperveld. Par le passé, au contraire des autres espèces de gibier, les oies chassées étaient, dans de nombreux pays, souvent incinérées. « C’est dommage », déclare Henk. « La viande d’oie, et particulièrement celle des oies jeunes, est extrêmement délicate. Les oies que nous tirons pendant les mois où la chasse à l’oie était autorisée, ont figuré pendant plusieurs années au menu d’un restaurant de la région, jusqu’à ce que celui-ci soit vendu. Le chef en composait un menu entier. Il servait par exemple un carpaccio de magret d’oie fumé, une tasse de consommé d’oie, une boulette à base de viande d’oie, une potée à l’oie et du magret d’oie poêlé comme un steak. »

De la viande biologique

Heureusement, de plus en plus de restaurants proposent l’oie sauvage sur

leur menu et le consommateur peut en trouver chez le volailler. Et à juste titre, car l’oie est non seulement un gibier particulièrement goûteux, c’est aussi une viande biologique extrêmement durable. La chasse à l’oie est bien régulée. Dans le cadre de la gestion des paysages naturels et de la lutte contre les dégâts, une autorisation pour des territoires donnés et pour quelques mois par an est délivrée sur la base des recensements réalisés par les chasseurs de l’unité de contrôle du gibier en coopération avec les organisations gérant les terrains. « Chasser, c’est bien plus que juste aller à la chasse, » explique Henk. « Les recensements sont nécessaires pour déterminer l’équilibre par exemple du nombre d’oies, de canards, de lièvres, de faisans et de renards sur un territoire déterminé. Au moment où la population d’une espèce d’animaux diminue, on en tient compte. »

Une bonne impression de la population de gibier

« Il y a quelques années par exemple, le nombre de faisans avait diminué, ce qui fait que pendant plusieurs saisons nous n’avons pas chassé le faisan afin que sa population augmente. Lorsque l’augmentation de leur nombre a repris, nous

n’avons tout d’abord tiré que les mâles et laissé les femelles en paix. Lorsqu’un faisan s’envole, on entend s’il s’agit d’un coq ou d’une poule. Tout comme pour un lièvre, lorsque celui-ci bondit et détale, neuf fois sur dix le chasseur voit s’il s’agit d’un mâle ou d’une femelle. Selon l’équilibre, on peut alors choisir de tirer l’animal ou de le laisser partir », explique Henk. Les recensements réalisés par les diverses unités nationales de contrôle du gibier sont communiqués à l’unité de gestion de la faune (Faunabeheereenheid, FBE) et aux associations de chasseurs qui les enregistrent. Des systèmes similaires existent dans tous les pays d’Europe. Cela permet de toujours avoir une très bonne impression de la population de gibier actuelle.

La lutte contre les dégâts

Outre la chasse dans les zones naturelles, il arrive aussi régulièrement que les agriculteurs fassent appel aux compétences des chasseurs. Henk : « Lorsque des agriculteurs subissent des nuisances du fait d’une espèce animale, ils peuvent demander une autorisation pour les faire chasser. Ici, dans le polder, nous avons à faire aux dégâts des oies, mais dans d’autres provinces, ils ont par exemple des dégâts provoqués par les sangliers,

les cervidés ou les lièvres. Lorsqu’une autorisation est demandée sur notre territoire, nous en avons connaissance, en tant qu’unité de contrôle du gibier, et il me revient alors d’essayer, avec mon équipe, de limiter les dégâts pour l’agriculteur en chassant. Car outre la gestion du gibier, nous sommes aussi en charge de la lutte contre les dégâts. L’unité de gestion de la faune de la province en fait l’enregistrement. Nous devons ainsi notamment noter quand et avec



combien de chasseurs nous étions sur le terrain, combien d’oies nous avons tirées et combien d’oies nous avons vues. »

Le respect de la nature

Outre les règles légales, les règles cynégétiques tiennent une place importante en matière de chasse. Selon la cynégétique, un chasseur doit être compétent et responsable, et respecter la nature. Cette déontologie, à laquelle le chasseur se tiendra toujours, concerne entre autres le rapport avec la nature, l’arme, l’humain et l’animal. « La cynégétique s’exprime notamment dans la manière de chasser. Par respect pour l’animal, un chasseur par exemple ne tirera jamais au moment où il a de fortes chances de seulement blesser l’animal. Et un lièvre ou un oiseau n’est jamais tiré s’il est assis à terre immobile ou s’il nage tranquillement sur l’eau. Les oiseaux sont uniquement tirés en l’air, lorsqu’ils volent. Cela fait partie de la cynégétique et, en tant que chasseur, on est tenu de respecter ces principes », conclut Henk. L’oie sauvage est donc une viande respectueuse et durable, chassée de manière responsable et qui en outre se prépare parfaitement bien au Big Green Egg ! ■

Salade de magret d’oie fumé, carottes grillées et cresson alénois



Magret d’oie grillé, crème de haricots blancs, salade de céleri-branches et cresson alénois

Tarte aux nectarines et au fromage double-crème



BIG GREEN EGG MENU DE SAISON

Souhaitez-vous recevoir les derniers menus saisonniers et les recettes spéciales pour le Big Green Egg dans votre boîte de messagerie ? Inscrivez-vous à Inspiration Today sur biggreenegg.eu afin de toujours être inspiré(e) par les meilleures recettes.

Goûtez l’été

Une douce soirée d’été, des amis autour de la table de jardin et les meilleurs plats au Big Green Egg. Voici le meilleur scénario possible. Ce menu trois services peut être presque entièrement préparé à l’avance pour vous permettre de profiter des bonnes choses de la vie avec vos convives.

Ingrédients (pour 4 personnes)

Entrée : Salade

- 2 magrets d’oie sauvage (jeune) sans la peau
- 8 petites carottes
- 1 botte de cresson alénois
- 2 c. à s. d’huile d’olive
- 100 ml de yaourt

Pour la saumure :

- 50 g de sel de mer
- 25 g de sucre
- 2 gousses d’ail
- 20 grains de poivre noir

Plat principal : Magret d’oie grillé

- 4 magrets d’oie sauvage (jeune)
- 1 petite botte de céleri-branch
- 1 échalote
- 1 petite gousse d’ail
- 1 c. à s. d’huile de tournesol
- 1 branche de thym
- 1 boîte de haricots blancs de 330 g
- 1 citron biologique
- 1 pomme Granny Smith
- 3 c. à s. d’huile d’olive
- 2 magrets d’oie sauvage (jeune)
- 1 branche de livèche

Dessert : Tarte aux nectarines

- (pour 6 personnes)
- 50 g de sucre
- 150 g de farine + une petite quantité supplémentaire pour fariner
- 100 g de beurre à température ambiante + une petite portion supplémentaire pour graisser le plat
- 1 petit œuf

Pour la garniture :

- 200 g de fromage double-crème
- 4 nectarines
- 100 ml de crème fraîche liquide
- 2 jaunes d’œufs
- 1 c. à s. de miel

Accessoires requis :

- Copeaux de pommier convEGGtor
- Thermomètre sonde sans fil à distance
- Gant pour barbecue Pit Mitt
- Grille en fonte
- Extracteur pour grille en fonte

Billes en céramique (ou du riz ou des légumes secs) pour cuire le fond à blanc

A préparer à l'avance

Salade

La veille ou le matin tôt

Faites bouillir 500 ml d’eau pour la saumure. Retirez la casserole du feu, faites dissoudre le sel de mer et le sucre dans l’eau et versez dans un saladier. Écrasez l’ail et les grains de poivre, ajoutez-les à la saumure et laissez refroidir. Placez les magrets d’oie dans la saumure et laissez mariner au réfrigérateur pendant au moins six heures.



Le jour même

Laissez tremper une poignée de copeaux de bois de pommier dans l’eau pendant plusieurs minutes. Allumez le Big Green Egg et faites chauffer jusqu’à atteindre 120 °C. Retirez les magrets d’oie de la saumure et essuyez-les. Répandez les copeaux de pommier non égouttés sur les charbons ardents, placez le convEGGtor et la grille en inox dans l’EGG. Posez les magrets d’oie sur la grille, enfoncez le thermomètre sonde jusqu’au cœur de la viande et fermez le couvercle de l’EGG. Le fait d’avoir posé le convEGGtor va faire chuter la température à environ 80 °C. Fermez un peu le régulateur de ventilation et le bouchon à évent afin que la température reste autour de 80 °C. Réglez le thermomètre sur une température à cœur de 62 °C et fumez les magrets jusqu’à ce que cette température soit atteinte.



Pendant ce temps, coupez les fanes des carottes. Épluchez les légumes et coupez-les dans la longueur. Lavez le cresson alénois. Enlevez les tiges et réservez les plus belles feuilles (environ deux tiers) pour la salade. Coupez finement les autres feuilles et mélangez-les au yaourt avec une cuillerée à soupe d’huile d’olive, du sel et du poivre. Retirez les magrets d’oie de la grille et laissez-les refroidir. Conservez au réfrigérateur tous les ingrédients séparément dans des récipients couverts.

Magret d’oie grillé

À l’aide du gant Pit Mitt, retirez la grille et le convEGGtor et posez la grille en fonte dans l’EGG en vous servant de l’extracteur. Fermez le couvercle et faites monter la température à 180 °C. Grillez les cuisses d’oies de chaque côté et enveloppez-les individuellement dans du papier aluminium. Sortez la grille en fonte de l’EGG à l’aide de l’extracteur. Placez le convEGGtor et la grille en inox dans l’EGG. Disposez les cuisses d’oie enveloppées de papier aluminium sur la grille. Fermez le couvercle. Le fait d’avoir posé le convEGGtor va faire tomber la température à environ 130 °C. Fermez un peu le régulateur de ventilation et le bouchon à évent afin que la température reste autour de 130 °C. Faites cuire les cuisses environ deux heures et demie, la viande devant presque se détacher des os. Pendant ce temps, cassez les huit plus grosses tiges du céleri-branch. Enlevez les fils en tirant dessus ou en épluchant les tiges. Réservez les tiges et conservez les fils. Cueillez les jolies feuilles tendres des tiges centrales et réservez-les. Débitez les tiges centrales tendres en fines lamelles et trempez-les dans l’eau glacée. Épluchez et émincez l’échalote et l’ail. Faites chauffer l’huile de tournesol dans une grande sauteuse sur la cuisinière et faites revenir l’échalote, l’ail, le thym et les fils de céleri-branch. Mouillez avec un litre d’eau et ajoutez 5 g de sel. Portez à ébullition, baissez le feu et laissez infuser 15 minutes. Filtrez le jus de cuisson avec une passoire, remettez-le dans la sauteuse et portez de nouveau à ébullition. Ajoutez les huit grosses tiges de céleri-branch et cuisez-les environ 3 minutes. Égouttez, récupérez le jus de cuisson et reversez-le dans la sauteuse. Versez les haricots blancs dans un égouttoir, rincez-les à l’eau courante et réchauffez-les dans le jus de cuisson. Retirez les haricots de la sauteuse, mettez-les dans le robot ménager ou le mixeur et faites tourner jusqu’à obtenir une crème lisse en ajoutant si nécessaire du jus de cuisson. Ajoutez la moitié d’un zeste de citron râpé et un ½ jus de citron à la crème. Salez, poivrez et mélangez bien. Avec le gant Pit Mitt, retirez les cuisses de la grille et déballez-les délicatement.



Remplacez-les sur la grille et faites-les griller 20 à 25 minutes. Retirez les cuisses de l’EGG et laissez-les refroidir. Effilochez la viande des os avant qu’elle ne soit complètement refroidie (c’est bien plus facile). Conservez tous les ingrédients dans le réfrigérateur.

Tarte aux nectarines

Pour la pâte viennoise ferme, versez le sucre, la farine, le beurre, l’œuf et une pincée de sel dans un saladier. Pétrissez jusqu’à obtenir une pâte homogène. Placez le saladier au moins une heure au réfrigérateur. Allumez le Big Green Egg, convEGGtor et grille en inox à l’intérieur, faites chauffer à 190 °C. Habillez un moule à manqué de papier sulfurisé ou posez un grand cercle de cuisson de même diamètre sur un morceau de papier sulfurisé (la garniture de la tarte restant molle, cela facilitera le démoulage). Beurrez le papier sulfurisé (et éventuellement les bords du cercle) et coupez un rond de papier sulfurisé un peu plus grand que le moule ou le cercle. Sortez la pâte du réfrigérateur et étalez-la sur le plan de travail fariné jusqu’à ce qu’elle fasse environ 0,5 cm d’épaisseur. Habillez le moule ou le cercle avec la pâte et coupez la pâte qui dépasse. Recouvrez le fond de la pâte de papier sulfurisé et garnissez de billes en céramique. Placez le moule (ou le cercle avec le morceau de papier sulfurisé servant de fond) sur la grille, fermez le couvercle et laissez cuire la pâte 25 à 30 minutes jusqu’à ce qu’elle soit bien dorée. Sortez le moule (ou le cercle avec le papier sulfurisé) avec le fond de tarte de l’EGG, retirez les billes en céramique et le papier sulfurisé. Laissez refroidir et réservez sous film alimentaire non hermétique. Éteignez le Big Green Egg ou continuez avec la préparation, en réglant l’EGG selon les indications pour la préparation de la salade.

Préparation

Salade

Sortez du réfrigérateur tous les ingrédients pour la salade et laissez-les venir quelque peu à température ambiante. Avec le gant pit Mitt, retirez la grille et le convEGGtor et placez la grille en fonte dans l’EGG en vous servant de l’extracteur de grille. Fermez le couvercle et portez la température à 170 °C. Arrosez les carottes coupées en deux avec le reste d’huile d’olive et salez. Grillez les carottes des deux côtés environ 10 minutes et retirez-les de la grille.



Coupez les magrets d’oie en jolies tranches fines. Répartissez-les avec les carottes et le cresson alénois sur les assiettes et versez de l’assaisonnement au yaourt sur et autour de la salade.

Magret d’oie grillé

Allumez le Big Green Egg et portez la température à 180 °C. Pendant ce

temps, égouttez les lanières de céleri en branch et coupez finement les feuilles tendres du céleri en branch. Coupez la pomme en quartiers, enlevez le cœur et coupez deux quartiers en lamelles (mangez le reste !). Pressez le jus de la deuxième moitié de citron. Mélangez la viande d’oie effilochée avec les lanières de céleri en branch, les feuilles de céleri en branch émincées et les lamelles de pomme. Assaisonnez avec le jus de citron, 2 cuillerées à soupe d’huile d’olive. Salez et poivrez. Salez et poivrez les magrets d’oie et grillez-les des deux côtés environ 10 minutes, jusqu’à ce qu’ils prennent une couleur rosée. Grillez rapidement de chaque côté les tiges de céleri-branch précuites. Sur la cuisinière, réchauffez la crème de haricots blancs dans une casserole.



Retirez les magrets d’oie de la grille et laissez-les reposer 2 minutes. Profitez-en pour couper finement les feuilles de livèche et mélangez-les à l’huile d’olive restante. Coupez les magrets d’oie en jolies tranches et répartissez-les dans les assiettes sur la crème de haricots et le céleri-branch grillé. Assaisonnez d’huile à la livèche et servez la salade en même temps, sur les assiettes ou séparément.

Tarte aux nectarines

Sortez le fromage double-crème du réfrigérateur et laissez-le venir à température ambiante. Sortez la grille en fonte de l’EGG à l’aide de l’extracteur. Placez le convEGGtor et la grille en inox dans l’EGG. Fermez le couvercle et portez la température à 150 °C. Lavez et coupez les nectarines en deux, retirez les noyaux et débitez les deux moitiés en petits quartiers. Battez ensemble le fromage double-crème avec la crème chantilly, les jaunes d’œufs et le miel.



Répartissez les quartiers de nectarine sur le fond de tarte et recouvrez du mélange crémeux. Veillez à ce que le mélange se loge bien entre les morceaux de nectarine. Placez le moule (ou le cercle de cuisson avec le papier sulfurisé) sur la grille, fermez le couvercle de l’EGG et faites cuire la tarte environ 20 minutes. La tarte doit se colorer un peu mais ne doit en aucun cas brunir. Sortez la tarte de l’EGG, laissez un peu refroidir et servez-la tiède.

Repas simple

Vous pouvez utiliser le Big Green Egg pour exécuter des plats raffinés, mais aussi pour concocter un repas simple. Allumez l’EGG et préparez les ingrédients ; en 45 minutes, vous servez un délicieux repas complet. Idéal pour un jour de semaine chargé !

Riz basmati avec poulet et légumes sautés

Temps de préparation : 30 minutes

Pour 4 personnes

- 300 g de riz basmati
- 500 g de filets de poulet
- 1 oignon
- 2 gousses d’ail
- 1 poivron rouge
- 2 petites carottes
- 4 oignons de printemps
- 250 g de tomates-cerises
- ½ bouquet de ciboulette
- 1 pomme Granny Smith
- 2 c. à s. d’huile d’olive
- 1 c. à c. de pâte de curry vert
- poudre de paprika fumé
- ½ c. à s. de vinaigre à sushi

Accessoire requis :

Poêle à paella

1. Allumez le Big Green Egg, la grille posée à l’intérieur, jusqu’à ce que la température atteigne 200°C. Faites cuire le riz basmati en suivant les indications mentionnées sur le paquet. Coupez les filets de poulet en dés, épluchez et émincez l’oignon et l’ail. Coupez le poivron en deux, retirez la queue et les graines et coupez-le en lanières. Nettoyez les carottes et les oignons de printemps et coupez-les grossièrement. Coupez les tomates cerises et les ciboulettes en deux. Retirez le trognon de la pomme, coupez-la en quartiers puis en dés.
2. Chauffez l’huile d’olive dans la poêle à paella posée sur la grille de l’EGG. Faites-y revenir l’oignon et l’ail. Ajoutez les dés de poulet et faites les cuire jusqu’à ce qu’ils soient dorés. Entre

les différentes opérations, refermez toujours le couvercle de l’EGG.

3. Ajoutez le poivron, les carottes, les oignons de printemps, les tomates cerises et la ciboulette et faites revenir quelques minutes. Assaisonnez à votre goût avec la pâte de curry et de la poudre de paprika fumé. Laissez cuire ensemble quelques minutes.
4. Mouillez avec le vinaigre à sushi et ajoutez les dés de pomme et le riz.



CONSEIL : Lorsque les dés de poulet sont dorés, vous pouvez éventuellement ajouter 200 g de crevettes crues. Faites les cuire quelques minutes avant d’ajouter les légumes.



Queue de lotte et tempeh grillés accompagnés de légumes sautés

Temps de préparation : 40 minutes (hors marinade)

Pour 1 personne

- 75 g de tempeh
- 2 c. à s. d’huile de maïs
- 1 c. à c. d’aromates séchés, par exemple estragon ou basilic
- 1 queue de lotte de 200 g avec peau
- 1 poivron rouge
- 6 radis
- 1 mini chou de Chine (paksoï)
- 150 g de pois mange-tout
- 1 c. à s. d’huile d’olive
- 1 c. à s. de sauce soja
- 1 citron vert (optionnel)
- huile à l’estrragon et basilic

Accessoires requis :

- Grille en fonte (Cast Iron Grid)
- Plaque de cuisson en fonte demi-sphérique (Cast Iron Griddle Half Moon)
- Gant pour barbecue Pit Mitt
- Wok pour gril

1. Coupez le tempeh en trois tranches. Mélangez l’huile de maïs avec les aromates secs et badigeonnez-en le tempeh. Laissez mariner une nuit dans le réfrigérateur.
2. Le lendemain, allumez le Big Green Egg équipé de la grille en fonte et de la plaque de cuisson en

- fonte demi-sphérique (côté strié vers le haut), et portez la température à 180°C. Pendant ce temps, retirez la peau et la membrane de la queue de lotte. Coupez le poivron en deux, retirez la queue et les graines et coupez-le en lanières. Lavez les radis et coupez-les en deux, coupez le paksoï en lanières.
3. Sur la plaque de cuisson en fonte demi-sphérique, couvercle fermé, grillez la queue de lotte de chaque côtés environ 10 minutes et le tempeh de chaque côté environ 5 minutes. Veillez à ce que la queue de lotte ne se dessèche pas trop. Dès que les protéines sont libérées, la chair du poisson a fini de cuire.
4. Retirez la queue de lotte et le tempeh de la plaque de cuisson en fonte demi-sphérique et sortez la plaque avec le gant Pit Mitt. Conservez le poisson et le tempeh au chaud sous du papier aluminium. Chauffez le wok pour gril sur la grille de l’EGG, couvercle fermé.
5. Mélangez le poivron, les radis, le paksoï et les pois mange-tout avec l’huile d’olive et faites les sauter 10 à 12 minutes dans le wok. Refermez toujours le couvercle. Coupez le tempeh en petites parts.
6. Assaisonnez les légumes avec la sauce soja, le poivre et le sel et râpez éventuellement un zeste de citron vert. Déposez-les dans l’assiette, posez le tempeh à côté et la queue de lotte par-dessus. Arrosez d’huile à l’estrragon et au basilic et garnissez éventuellement d’une fleur comestible du jardin.

Noix de veau, pesto aux noix et pappardelles

Temps de préparation : 45 minutes (hors préparation de la noix de veau)

Pour 4 personnes

- 6 tranches de jambon de Parme
- ½ botte de basilic
- 500 g de noix de veau
- 200 g de pappardelles
- 100 g de cœurs d’artichauts (en boîte)
- 100 g de girolles
- 1 brocoli
- 1 c. à s. d’huile d’olive

Pour le pesto aux noix :

- 2 gousses d’ail fumé
- 75 g de fruits à coque, par exemple noisettes et/ou noix
- 1 dl d’huile d’olive

Accessoires requis :

- Grille en fonte (Cast Iron Grid)
- Plaque de cuisson en fonte demi-sphérique (Cast Iron Griddle Half Moon)
- Thermomètre sonde sans fil à distance
- Gant pour barbecue Pit Mitt
- Wok pour gril

1. La veille, préparez la noix de viande. Procédez en concoctant tout d’abord le pesto aux noix : épluchez l’ail et hachez-le finement au mixeur avec les noix et l’huile d’olive.
2. Sur une grande feuille de film alimentaire, disposez les tranches de jambon de Parme en les faisant se chevaucher. Cueillez les feuilles de basilic et répartissez-les sur le jambon. Posez dessus la noix de veau, salez, poivrez et couvrez de pesto aux noix. Rabattez le jambon sur le pesto et roulez la viande fermement dans le film alimentaire. Mettez au réfrigérateur.

3. Le lendemain, allumez le Big Green, plaque de cuisson en fonte demi-sphérique et grille en fonte (strié vers le haut) posées à l’intérieur et portez la température à 160°C. Faites cuire les pappardelles en suivant les indications mentionnées sur l’emballage. Coupez les cœurs d’artichauts en petits morceaux, nettoyez les girolles et coupez le brocoli en bouquets.



4. Posez la noix de veau sur la plaque de cuisson en fonte demi-sphérique. Piquez le thermomètre numérique sans fil jusqu’au cœur de la viande et fermez le couvercle de l’EGG. Réglez le thermomètre sur une température à cœur de 46°C. Au bout d’environ 7 minutes, retournez les carrés et laissez cuire jusqu’à ce que la température à cœur souhaitée soit atteinte.
5. Retirez la viande de la plaque de cuisson en fonte demi-sphérique, enrobez-la de papier aluminium et laissez-la reposer. Sortez la plaque brûlante avec le gant Pit Mitt et faites chauffer le wok pour gril sur la grille de l’EGG. Badigeonnez les légumes d’huile d’olive et faites-les revenir environ 10 minutes pour qu’ils gardent leur croquant. Veillez à toujours refermer le couvercle de l’EGG entre les différentes opérations.
6. Ajoutez les pappardelles aux légumes, faites-les bien chauffer, salez et poivrez. Découpez la noix de veau en jolies tranches et servez avec les pappardelles.



Carré d’agneau, asperges grillées et salade de quinoa

Temps de préparation : 40 minutes

Pour 4 personnes

- 2 carrés d’agneau de 8 côtelettes
- 2 branches de romarin
- 8 branches de thym
- 2 gousses d’ail
- 16 asperges blanches
- 1 citron vert

Pour la salade :

- 200 g de quinoa rouge
- 8 petites carottes
- 1 gousse d’ail
- 1 c. à s. de vinaigre à sushi
- 2 c. à s. de sauce soja
- 100 g de fèves de soja

Accessoires requis :

- Grille en fonte (Cast Iron Grid)
- Plaque de cuisson en fonte demi-sphérique (Cast Iron Griddle Half Moon)
- Thermomètre sonde sans fil à distance

1. Allumez le Big Green Egg, grille en fonte et plaque de cuisson en fonte demi-sphérique (côté strié vers le haut) posées à l’intérieur et portez la température à 170°C. Pour préparer la salade, faites cuire le quinoa en suivant les indications mentionnées sur l’emballage. Épluchez les carottes et coupez-les en fines lanières. Pour l’assaisonnement, épluchez l’ail, hachez-le

finement et mélangez-le avec le vinaigre à sushi et la sauce soja.

2. Nettoyez les côtelettes du carré d’agneau (ou faites le faire par le boucher). Émiettez les aiguilles du romarin, retirez les feuilles du thym et hachez-les finement. Épluchez l’ail, hachez-le finement et mélangez avec les aromates. Frottez les côtelettes d’agneau avec ce mélange. Épluchez les asperges, retirez l’extrémité dure et coupez-les en deux dans le sens de la longueur.
3. Posez les carrés d’agneau côté viande sur la grille en fonte. Piquez le thermomètre sonde sans fil à distance dans une des côtelettes, jusqu’au cœur de la viande. Veillez à ce qu’il ne touche pas l’os. Fermez le couvercle et réglez le thermomètre sur une température à cœur de 48°C. Au bout d’environ 5 minutes, retournez les carrés et laissez cuire jusqu’à ce que la température à cœur souhaitée soit atteinte. Retirez les carrés de la grille, enveloppez-les de papier aluminium et laissez reposer.
4. Pendant ce temps, mélangez le quinoa, les lanières de carottes et les fèves de soja et arrosez-les de l’assaisonnement. Étalez les asperges sur la plaque de cuisson en fonte demi-sphérique et laissez cuire environ 2 minutes et demie de chaque côté. Salez et poivrez les asperges et râpez le zeste de citron vert par-dessus.
5. Coupez les carrés d’agneau en belles côtelettes et servez accompagné de salade et asperges grillées.

Inspiration Today

Vous vous servez régulièrement de notre base de données de recettes regorgeant d'idées sur biggreenegg.eu ? Nous l'avons récemment entièrement remise à jour afin de vous permettre de facilement choisir parmi nos nombreuses recettes, recettes spéciales et menus. Vous pouvez aussi y lire les précédentes éditions d'Enjoy!

Cette base de données ne cesse de s'enrichir et a pour objectif de continuer à vous inspirer à chaque heure de la journée, tout au long de l'année. Pour jouer en avant-première de nos recettes les plus récentes, inscrivez-vous à notre bulletin d'information numérique Inspiration Today. Vous recevrez régulièrement et automatiquement les menus et les recettes les plus récents. Toutes les opérations y sont toujours décrites clairement et les superbes photos d'accompagnement montrent les différentes étapes en détail ainsi que le résultat final qui sera sûr de vous donner l'eau à la bouche. Les recettes sont particulièrement savoureuses et variées sans être pour autant compliquées. Vous n'avez vraiment pas besoin d'être chef cuisinier pour les préparer !

En profiter ensemble

Inspiration Today offre de nombreuses variations et est toujours en rapport avec les saisons. Ainsi, un numéro pourra offrir un délicieux menu trois services, tandis qu'un autre numéro mettra en vedette une technique de préparation particulière.

Le chef Coen van Dijk crée et cuisine les menus et vous montre comment, en vous conformant aux bons préparatifs, vous pouvez concocter sans difficulté une entrée, un plat et un dessert avec le Big Green Egg. Car en vous organisant bien, vous pouvez vous aussi profiter avec votre famille ou vos amis de plats délicieux. Ralph de Kok, expert Big Green Egg, approfondit les différentes techniques de préparation. Pour cela, il prend comme point de départ un ingrédient ou un plat spécifique. Ralph donne des informations pratiques sur les produits, explique les techniques et fait la démonstration de trois préparations. Vous apprendrez ainsi à découvrir petit à petit, de manière très savoureuse, toutes les techniques de cuisine possibles avec le Big Green Egg.

Vous souhaitez également recevoir les nouveaux menus de saison et les recettes spéciales pour le Big Green Egg dans votre boîte de messagerie ? Inscrivez-vous à Inspiration Today sur biggreenegg.eu afin de toujours être inspiré par les plus délicieuses recettes.



Dans le prochain numéro de Enjoy!



Nous espérons que vous vous êtes délecté des recettes, menus et récits de fond de cette édition d'Enjoy! Le prochain numéro, dans lequel l'automne et l'hiver auront une place prépondérante, débordera lui aussi de merveilleuses idées. Vous êtes curieux de savoir ce qui vous attend ? Nous levons ci-après un petit coin du voile.

Menus de saison

Dégustez les saveurs du printemps et de l'hiver

La région du chef

En voyage de découverte à Berlin avec Micha Schäfer

Végétarien

Encore meilleur au Big Green Egg !

Portugal

Plats traditionnels d'Algarve

Pâtisserie

Douceurs sucrées partie II

Que souhaitez-vous découvrir ?

Chaque édition d'Enjoy! est un voyage de découverte. Un voyage dans lequel les recettes les plus savoureuses, les ingrédients les plus beaux et les pays et régions les plus intéressants ont leur place, et où nous partons à la recherche de produits locaux et de recettes traditionnelles souvent cachés. Des professionnels et des gourmets partagent leurs histoires et recettes, car ils sont fiers de leur métier, de leurs spécialités et veulent vous en faire profiter en partageant leur savoir et leurs plats préparés au Big Green Egg. Enjoy!, mais aussi le bulletin d'information Inspiration Today, ayant pour objectif de vous inspirer, nous souhaitons répondre à vos besoins. Vous avez une recette favorite et aimeriez savoir comment la préparer au Big Green Egg ? Vous voulez que nous mettions plus avant une technique culinaire particulière ou vous pensez avec nostalgie aux plats régionaux d'une région précise ? Faites-le nous savoir par l'intermédiaire d'enjoy@biggreenegg.eu pour que nous partions pour vous en voyage d'exploration !

Big Green Egg's Flavour Fair

Les saveurs artisanales

Il y a dix ans que Big Green Egg Europe a donné le coup d'envoi de la Foire des saveurs de Big Green Egg (« Big Green Egg's Flavour Fair »), un évènement gastronomique qui a désormais lieu chaque année aux Pays-Bas, le troisième dimanche de juin. Un concept couronné de succès où se délecter et découvrir les saveurs artisanales, sans oublier le Big Green Egg, jouent un rôle primordial.



Le concept couronné de succès de la Foire des saveurs de Big Green Egg a été entre-temps repris par de nombreux autres pays. Ainsi, les habitants de Belgique, de Chypre, d'Estonie, de Suisse, de Lituanie, de la République tchèque, d'Autriche, de Bulgarie, de Hongrie, de Slovaquie et de Slovaquie pourront cette année profiter des plats du Big Green Egg lors de la Foire des saveurs de Big Green Egg qui aura lieu dans leur pays. Pendant la Foire des saveurs de Big Green Egg tout tourne autour des saveurs ; la saveur des produits naturels et la saveur recherchée qu'on goûte dans les plats préparés au Big Green Egg. Cette saveur est créée par les nombreux professionnels qui, lors de cet

évènement, sont équipés d'un Big Green Egg pour inspirer les visiteurs et faire goûter leur art. Ce sont tous des chefs cuisiniers et des professionnels de la restauration et de la branche alimentaire qui cuisinent, souvent quotidiennement, au Big Green Egg. Ce jour-là, ils partagent leur passion et leur savoir-faire avec tous les visiteurs.

La dégustation joue un rôle primordial

Lors de la Foire des saveurs de Big Green Egg, dégustation, produits sains et savoir jouent un rôle primordial. Déguster des petits plats délicieux préparés par les participants avec des produits de la meilleure qualité. L'offre de ces petits plats est



toujours très variée, la viande, le poisson et les légumes y ayant largement leur place, au même titre que la pâtisserie et les pâtes. Idéal si vous souhaitez en apprendre plus sur la préparation de plats principaux à base de viande, de poisson ou de légumes. Grâce au contact personnel avec les professionnels, l'interaction est importante et, entre les dégustations, les visiteurs peuvent poser directement toutes leurs questions sur les ingrédients, les plats et les techniques utilisées. Des activités spéciales enfants sont proposées afin qu'ils puissent eux aussi profiter de la Foire des saveurs de Big Green Egg.

Vous voulez savoir si vous pouvez vous aussi assister à l'une des Foires des saveurs de Big Green Egg ? Vous trouverez plus d'informations sur les dates et le contenu exact de l'évènement en fonction des différents pays sur www.biggreenegg.eu



Le prochain numéro d'Enjoy! sera disponible mi-octobre 2016 chez votre distributeur Big Green Egg.

**WE ARE 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™

