

ENJOY!

FR - #09 Atlanta - USA



MAGAZINE

ATLANTA - USA

★ ★ ★ Édition spéciale : ★ ★ ★

Les saveurs d'Atlanta • Le chef Terry Koval
• Retour aux sources du Big Green Egg

OPEN FLAVOUR™

BIG GREEN EGG

RETOUR AUX SOURCES

Cette magnifique édition spéciale du magazine Enjoy! est placée sous le signe d'Atlanta, la ville d'origine de Big Green Egg. Une belle occasion de découvrir l'histoire de la création de l'EGG aux États-Unis et des avancées sur le sol européen de cet appareil vert qui peut tout faire et qui nous donne plein d'idées culinaires.

Ed Fisher, le fondateur de Big Green Egg Inc., est toujours actif au sein de cette entreprise si particulière et vous explique ici comment l'aventure a démarré. Son récit captivant se lit comme un roman. Et sa vision, sa ténacité et son instinct commercial inspirent des milliers de fans de par le monde. Ce fût d'ailleurs le cas de Wessel Buddingh', fondateur de Big Green Egg Europe, dont vous pouvez découvrir l'histoire ci-dessous.

« J'ai découvert le Big Green Egg en 2000 grâce à une personne que je connaissais bien dans le secteur des briques et avec laquelle je faisais l'importation des briques exclusives de Ziegelwerke Baalberge, en Allemagne. Comme la perspective d'importer des Big Green Egg en Europe me séduisait, j'ai contacté au tout début Big Green Egg Inc. par fax. Un an plus tard, je serrais la main d'Ed Fisher à Atlanta, lors d'une visite dans sa boutique et au siège de l'entreprise. Après un dîner mémorable avec Ed à l'Atlanta Fish Market dans le quartier de Buckhead, j'étais convaincu que le Big Green Egg était un produit remarquable et innovateur. Big Green Egg Inc. était une entreprise géniale dirigée par un type fantastique et j'avais envie d'en faire partie !

C'est encore un an plus tard que le premier container d'EGG était déchargé dans le port de Rotterdam. Le début a été très difficile, peu de personnes voyaient le plein potentiel de cette marmite verte. Heureusement, il y avait quand même un petit nombre de fervents adeptes de la gastronomie qui avaient tout de suite reconnu la valeur ajoutée de l'appareil (et qui le considéraient d'ailleurs toujours indispensable dans leur cuisine). Ce sont eux qui nous ont aidés à transformer la merveilleuse aventure européenne du Big Green Egg en un véritable succès. Depuis, de très nombreux containers sont déchargés chaque année dans le parc industriel du port de Rotterdam, et nous sommes maintenant présents dans 43 pays européens. Une réussite que nous devons en partie à nos merveilleux ambassadeurs. On ne rencontre pas souvent autant de passion pour un produit, c'est carrément incroyable ! C'est ce qui me rend fier, jour après jour.

Vous retrouvez ces ambassadeurs dans chacun des numéros d'Enjoy! Cette fois-ci, nous suivons Thomas et Jenny à Atlanta. Ce couple suédois authentique et plein d'enthousiasme est depuis des années dingues de ses 13 Egg (au dernier recensement). Un rêve commun va se concrétiser au printemps ; vous trouverez davantage de renseignements sur le sujet à la page 31.

J'aimerais profiter également de cette occasion pour chaleureusement remercier tous nos fidèles fans. Chez Big Green Egg Europe nous nous engageons à continuer à vous inspirer et à vous offrir le meilleur de la qualité et du service. Régalez-vous de la lecture de cette copieuse édition d'Enjoy! et laissez-vous inspirer pour préparer de délicieux plats sur votre fidèle compagnon vert. »

Wessel Buddingh',
Directeur général, Big Green Egg Europe



Achévé d'imprimer

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

Rédaction

Inge van der Helm

Recettes

Coen van Dijk, Thomas et Jenny Eriksson Fröhlich, Ralph de Kok et Terry Koval.

Concept & réalisation

Big Green Egg Europe BV

Photographie

Ton van Veen, Sven ter Heide et Ivo Geskus.

Distribution

Big Green Egg Europe BV

Imprimerie

Rodi Rotatiedruk



La reproduction d'articles du magazine Enjoy! est autorisée exclusivement en cas d'autorisation écrite préalable de la part de Big Green Egg Europe. Cette édition a été composée 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®, MiniMax® et EGGmitt® sont des marques déposées de Big Green Egg inc.

© 2017 Big Green Egg Europe
Magazine Enjoy! #09 Atlanta 2017

Sommaire

FR - #09 Atlanta - USA

- 04** Hamburger classique au bacon, cheddar et piment jalapeño
- 05** Pommes de terre au chou, à la tomate et saucisse fraîche
Côtelette de porc grillée accompagnée de patate douce et de compote de pêches
- 08** Poitrine de lard glacée accompagnée de patate douce
- 11** Pain au bacon
- 12** Bruschetta de pain au bacon à la mode de Géorgie
- 13** Fromage pimenté à la mode Flaming Pig
Crumble à la pomme, cerise et confiture de pêches
- 18** Trois plats préparés sur le Big Green Egg :
Tomates vertes croustillantes au lard
Poulet au coca, gruau de maïs et chou-rave
Tarte aux pêches
- 20** Porc effiloché
Vitello tonnato
Poitrine de lard cuite lentement
- 26** Salade au potiron grillé, fromage de chèvre et petites noix piquantes
Petites noix piquantes
- 28** Myrtilles marinées
Pain au maïs
- 29** Canard grillé aux gombos grillés et à la patate douce
- 30** Salade au radis grillé
Poivron mariné
Moutarde à la bière
Vinaigrette à la moutarde à la bière

Et ensuite...

- 06** Direction Atlanta !
Le berceau du Big Green Egg
- 14** Information produit
- 16** C'est comme ça que le Big Green Egg a conquis la planète...
- 23** Inspiration en ligne
Allumage, températures & temps de cuisson
- 25** La région du chef
La source d'inspiration de Terry Koval
- 31** Wildfire on Tour
Médias sociaux
Dans le prochain numéro d'Enjoy!



Nouveau!

NOUVEAU : DES ACCESSOIRES À TOUTE ÉPREUVE

Vous possédez peut-être depuis des années un faitout en fonte. Si c'est le cas, vous avez sans aucun doute pu découvrir les avantages offerts par son matériau durable. En effet, la fonte absorbe bien la chaleur et la distribue parfaitement, de manière très constante et homogène. Elle résiste aux très hautes températures et est indestructible. En d'autres termes, la fonte est un matériau idéal pour cuisiner sur le Big Green Egg. La nouvelle poêle en fonte (Cast Iron Skillet) et le poêlon à sauce (Cast Iron Sauce Pot) complètent donc à merveille notre assortiment d'accessoires à toute épreuve.

En fait, il est presque impossible de choisir entre ces deux ustensiles. Le poêle en fonte peut être utilisé sur les modèles Large à XXL Large pour cuire, faire revenir, sauter, mijoter ou braiser une multitude de mets divers, qu'il s'agisse d'une quiche pleine de saveurs ou d'un plat simple sauté

à la poêle. Autre petit atout supplémentaire par rapport aux autres ustensiles du même type, le poêlon ne possède pas de manche mais est équipé de deux poignées super pratiques ; une manière très efficace de tirer profit de l'espace disponible sur le Big Green Egg. Vous utilisez le poêle pour concocter un plat tout en un ? Vous pouvez directement le poser au milieu de la table, sur un dessous de plat résistant aux températures élevées. Et comme la fonte garde longtemps la chaleur, vous pourrez faire un seconde service sans que les aliments aient refroidi !

Chaleur prolongée

Le poêlon à sauce en fonte avec pinceau à badigeonner profite également de la merveilleuse propriété thermique de la fonte. Après avoir concocté une délicieuse sauce ou un savoureux glaçage, ou tout simplement fait fondre un morceau de

beurre, la casserole maintient longtemps la température de votre plat et ce même si vous avez retiré la casserole de la grille de l'EGG. Quant au pinceau à badigeonner en silicone qui l'accompagne, il vous sera très utile pour la préparation de votre glaçage ou de votre beurre fondu. Et comme il s'incruste dans le manche de la casserole, les coulures éventuelles sont récupérées dans la casserole.

Conseil :

Les accessoires en fonte sont d'une utilisation très facile. Après emploi, il suffit de les laver à l'eau chaude et de les badigeonner légèrement d'huile pour les maintenir dans leur état d'origine.

REPAS FACILE



Préparer un repas complet sur le Big Green Egg n'a vraiment pas besoin d'être compliqué ou de prendre du temps. Une fois l'EGG allumé, vous pouvez vous lancer dans les travaux de préparation tels que la découpe et le hachage de vos ingrédients. Pendant ce temps-là, l'EGG atteint la bonne température. Ensuite, il ne vous restera plus qu'à lancer la cuisson et à servir un repas à la fois simplissime et très savoureux !

HAMBURGER CLASSIQUE

AU BACON, CHEDDAR

ET PIMENT JALAPEÑO



Pour 4 personnes

À préparer à l'avance : 15 minutes

Préparation : 20 minutes

600 g de bifteck grossièrement haché

1 œuf

5 g de paprika fumé (« Pimentón »)

1 gros oignon

1 piment jalapeño

1 grosse tomate

4 pains à hamburgers

8 fines tranches de bacon

4 tranches de fromage cheddar

4 à 8 feuilles de laitue

Pour la sauce :

100 g de mayonnaise

25 g de ketchup

25 g de moutarde

10 g de sauce sriracha (sauce au piment fort)

Accessoires requis :

Gril en fonte demi-lune (Half Moon Cast Iron Plancha Griddle)

Gant pour barbecue EGGmitt

Allumez le Big Green Egg et faites chauffer à 180 °C, grille et plaque de cuisson en fonte demi-sphérique (côté lisse vers le haut) posées à l'intérieur. Mélangez dans un saladier le bifteck haché, l'œuf et le paprika avec les doigts, salez et poivrez. Répartissez le mélange en quatre portions égales pour en faire des hamburgers. Épluchez l'oignon. Émincez l'oignon et le piment jalapeño. Coupez la tomate en fines tranches. Coupez les pains pour hamburgers en deux. Mélangez tous les ingrédients pour la sauce et versez le tout dans un petit récipient.

Posez les fines tranches de bacon sur la plaque de cuisson en fonte demi-sphérique et faites-les dorer plusieurs minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes. Retirez le bacon de la plaque de cuisson. Faites dorer les rondelles d'oignon dans la graisse du bacon. Refermez le couvercle de l'EGG après chaque manipulation. Retirez les rondelles d'oignon de la plaque de cuisson et sortez cette dernière de l'EGG en vous servant du gant EGGmitt.

Posez les hamburgers sur la grille, rabaissez le couvercle et faites griller les hamburgers 3 minutes environ. Retournez-les et faites-les griller 1 minute supplémentaire. Laissez les hamburgers sur la grille et recouvrez-les de rondelles d'oignon, de bacon

croquant, de morceaux de jalapeño et d'une fine tranche de cheddar. Posez les pains pour hamburgers (côté tranché) sur la grille et rabattez le couvercle de l'EGG. Contrôlez au bout de 2 minutes si le fromage a fondu et si les pains ont joliment doré puis sortez-les de l'EGG.

Badigeonnez une moitié de pain de sauce et décorez-la de feuilles de laitue et de tranches de tomates. Disposez le hamburger, ajoutez un peu de sauce et posez l'autre moitié de pain par-dessus.



POMMES DE TERRE AU CHOU,

À LA TOMATE ET À LA SAUCISSE FRAÎCHE DE PINE STREET MARKET

Pine Street Market est la boucherie de Rusty Bowers située dans la Pine Street à Atlanta. Vous pouvez découvrir ses produits artisanaux plus en détails à la page 7. Mais vous pouvez bien évidemment utiliser la saucisse fraîche de votre boucher !

Pour 4 personnes

À préparer à l'avance : 15 minutes + Préparation : 60 minutes

4 pommes de terre (environ 600 g) 3 petites branches de thym
1 oignon blanc 1 c. à s. d'huile de tournesol
1 petite gousse d'ail 1 grosse saucisse rustique de 750 g
1/4 de chou blanc
3 grosses tomates
50 g de saindoux ou de beurre

Accessoire requis :

🍳 Faitout (Dutch Oven)

- ▶ Allumez le Big Green Egg, grille à l'intérieur, et faites chauffer à 180 °C. Dans l'intervalle, épluchez les pommes de terre et débitez-les en tranches d'environ ½ centimètre d'épaisseur. Épluchez l'oignon et l'ail. Débitez l'oignon en rondelles fines et hachez finement l'ail. Coupez le chou en fines lamelles et les tomates en tranches d'environ 1 centimètre d'épaisseur.
- ▶ Posez le faitout en fonte sur la grille de l'EGG. Ajoutez le saindoux (ou le beurre), rabattez le couvercle de l'EGG et laissez le saindoux fondre.



- ▶ Sortez le faitout de l'EGG et posez-le sur une surface résistant à la chaleur. Disposez en alternance une couche de tranches de pommes de terre, de rondelles d'oignon, d'ail et de chou. Salez et poivrez un petit peu à chaque fois. Terminez avec une couche de tranches de tomates, prélevez les feuilles de thym et disposez-les sur les tomates. Posez le couvercle sur le faitout, rabattez le couvercle de l'EGG et laissez cuire 45 minutes environ.
- ▶ Une fois les 45 minutes écoulées, retirez le couvercle du faitout et posez-le à l'envers sur la grille de l'EGG pour l'utiliser en guise de plat. Faites chauffer l'huile de tournesol dans le couvercle du faitout et faites-y revenir la saucisse. Posez à présent le couvercle et la saucisse au-dessus du faitout, rabattez le couvercle de l'EGG et laissez cuire la saucisse et les légumes 10 minutes supplémentaires environ.



Pour 4 personnes

À préparer à l'avance : 15 minutes + Préparation : 25 minutes

2 côtelettes de porc de 400 g chacune (environ 3 cm d'épaisseur) 50 ml de vinaigre de cidre de pommes
2 patates douces
1 c. à s. d'huile de tournesol
2 poivrons doux pointus

Pour le mélange à frotter :
5 g de graines de coriandre
5 g de graines de cumin
5 g de paprika fumé (« Pimentón »)
5 g de graines de moutarde moulues

Accessoires requis :
🍳 Grille en fonte (Cast Iron Grid)
🍲 Casserole à sauce en fonte (Cast Iron Sauce Pot)

CÔTELETTE DE PORC GRILLÉE ACCOMPAGNÉE DE PATATE DOUCE ET DE COMPOTE DE PÊCHES

- ▶ Allumez le Big Green Egg et faites chauffer à 180 °C, grille en fonte placée à l'intérieur. Profitez-en pour mélanger les ingrédients du mélange à frotter et recouvrez les côtelettes de porc de ce dernier en prenant soin de l'appliquer de chaque côté (conservez le mélange qui se détache de la viande). Épluchez les patates douces et débitez-les en tranches de 1,5 centimètre environ. Pour la compote, coupez les pêches en petits morceaux (dans le cas des pêches fraîches, retirez d'abord la peau et détachez ensuite la chair du noyau). Épluchez et émincez l'échalote et l'ail. Retirez le pédoncule et les graines du piment et hachez-en finement la chair. Épluchez le gingembre et coupez-le finement.
- ▶ Badigeonnez les tranches de patates douces de chaque côté d'huile de tournesol et salez à convenance. Disposez-les avec les poivrons sur la grille. Faites dorer les patates douces environ 10 minutes de chaque côté. Retournez de temps à autre les poivrons pour que leur peau noircisse de manière uniforme.
- ▶ Sortez les tranches de patates douces et les poivrons de l'EGG. Placez les poivrons dans un sac en plastique fermé afin d'en faciliter l'épluchage et de les maintenir à température.
- ▶ Faites chauffer sur la grille de l'EGG l'huile de tournesol dans la casserole à sauce en fonte. Ajoutez l'échalote émincée, l'ail, le piment et le gingembre et faites revenir jusqu'à ce que l'échalote soit joliment glacée. Versez le vinaigre de cidre de pommes dans la petite casserole et faites-y revenir les morceaux de pêche et le surplus de mélange à frotter que vous avez appliqué sur les côtelettes.
- ▶ Pendant que la compote mijote, posez les côtelettes de porc sur la grille et faites-les griller, couvercle rabattu, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées, soit 10 minutes environ. Retournez-les côtelettes toutes les 2 minutes et demies. Retirez la peau des poivrons grillés. Réchauffez éventuellement les tranches de patates douces sur la grille.
- ▶ Servez les côtelettes, les patates douces, les poivrons et la compote sur une large planche en bois pour partager votre repas avec le reste des convives !



‘Meanwhile, we thought it was **time to discover the roots** of the Big Green Egg – and Atlanta’

Thomas



Direction Atlanta !

Le berceau du Big Green Egg

Le rêve de tout fan du Big Green Egg est à n'en pas douter de se rendre un jour à Atlanta, le berceau de l'EGG, pour y faire connaissance des ingrédients et des habitudes alimentaires du lieu. Jenny et Thomas Eriksson Fröhlich de Flaming Pig BBQ ont concrétisé leur rêve et vous emmènent à la découverte de cette métropole américaine située dans l'État de Géorgie.

Jenny et Thomas Eriksson Fröhlich, un couple germano-suédois, ne sont pas de simples fans. En effet, ils allument pratiquement chaque jour leurs EGG. Après avoir tenu un restaurant pendant plusieurs années, ils font désormais des démonstrations, fournissent des services de restauration et animent des ateliers avec leurs Big Green Egg, tout en participant aux concours de barbecue européens du plus haut niveau. Bref, de vrais foodies qui savent de quoi ils parlent et qui adorent cuisiner en plein air !

Des plats d'une saveur inégalée

Thomas a déjà une grande expérience dans ce domaine. Au début des années quatre-vingt-dix, des amis américains l'ont emmené avec eux à un concours de barbecue, et il a été conquis. Cuire en plein air pour des amis, un hobby à l'origine, est devenu une activité professionnelle qu'il a encore développée avec sa femme, Jenny. Thomas : « Lorsque nous nous sommes orientés sur l'achat d'un kamado, nous sommes vite tombés sur le Big Green Egg. Nous ne l'avons jamais regretté. Le Big Green Egg simplifie le processus de cuisson et permet de préparer des plats d'une saveur inégalée.

La viande par exemple reste très juteuse et la température se règle avec une grande facilité et demeure stable. C'est idéal ! Pour les préparations plus longues, vous pouvez faire autre chose pendant la cuisson de votre plat ou de votre ingrédient, car le Big Green Egg est parfaitement fiable. Nous pensons maintenant que le temps est venu de découvrir les origines du Big Green Egg et de visiter Atlanta. »

Un voyage culinaire qui inspire

Arrivés sur le sol américain, Jenny et Thomas commencent par se rendre dans le centre d'Atlanta, au cœur de la ville. Les choses sérieuses commencent le lendemain, avec au programme la visite de Pine Street Market, la boucherie de Rusty Bowers. Rusty utilise lui aussi le Big Green Egg et fait des démonstrations culinaires au Culinary Center de Big Green Egg, au siège de la société à Atlanta. Les produits de Rusty sont réputés pour leur saveur sublime et leur qualité. Le bruit court même que Pine Street Market est l'une des meilleures boucheries d'Atlanta. C'est le début prometteur d'un voyage culinaire qui va vous inspirer.

Saucisses et charcuterie artisanales

La boucherie Pine Street Market est établie à Avondale Estates, un quartier calme de la périphérie d'Atlanta. C'est une boucherie qui sort de l'ordinaire. Tout comme le boucher, qui après sa formation au Culinary Institute of America à New York, a gagné sa vie pendant 17 ans comme chef cuisinier. >>

POITRINE DE LARD

GLACÉE ACCOMPAGNÉE DE PATATE DOUCE



Pour 6 personnes

Préparation : 2,5 à 3 heures

800 g de poitrine de lard
sirop d'agave
flocons de sel de Maldon
12 petites branches de thym

Pour le glaçage :

250 ml de confiture de pêches
100 ml de sauce barbecue
40 ml de whisky bourbon
3 c. à s. de sirop d'agave
3 c. à s. de miel de fleurs

Pour le mélange à frotter :

6 c. à s. de poudre de paprika fumé doux (pimentón dulce)
2 c. à s. de thym séché
1 c. à s. d'ail en poudre
1 c. à s. d'oignon en poudre
1 c. à s. de poivre noir du moulin
2 c. à s. de sucre muscovado ou de cassonade brune
1 c. à s. de gingembre en poudre
1 pincée de piment en poudre

Pour les patates douces :

6 patates douces
7 c. à thé de poudre de cannelle
300 g de beurre + une petite portion supplémentaire pour graisser

Accessoires requis :

- ☛ Copeaux de pécanier (Pecan Wood Chips)
- ☛ convEGGtor
- ☛ Thermomètre sonde à distance (Dual Probe Remote Thermometer)
- ☛ Poêle en fonte (Cast Iron Skillet)
- ☛ Plaque de cuisson en fonte (Cast Iron Plancha Griddle)
- ☛ 2 gants EGGmitt

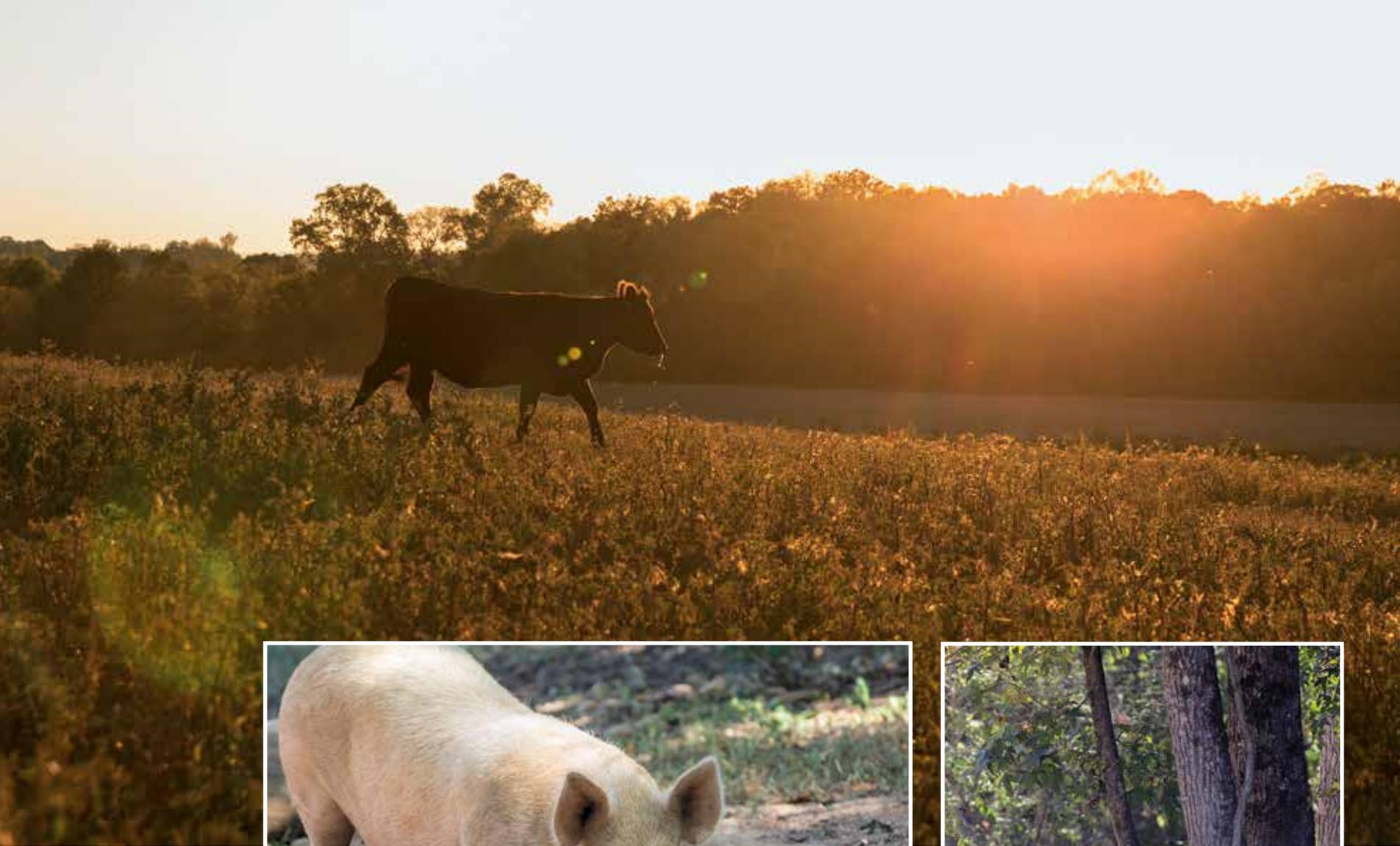
- 1 Allumez le Big Green Egg et faites chauffer à 215 °C environ.
- 2 Pendant ce temps, versez tous les ingrédients pour le glaçage dans une petite casserole et portez à ébullition tout en remuant régulièrement. Faites mijoter 10 minutes environ à feu doux. Mélangez tous les ingrédients du mélange à frotter.
- 3 Coupez la plus grande partie de la graisse de la poitrine de lard en laissant 3-4 mm de graisse blanche et tendre. Enlevez les petits morceaux qui se détachent éventuellement du lard et incisez la couche de graisse en croix. Frottez la poitrine de lard légèrement avec le mélange de condiments et arrosez avec un filet de sirop d'agave. Parsemez de flocons de sel de mer à votre convenance et enduisez la viande avec le mélange à l'agave.
- 4 Répartissez une poignée de copeaux de pécanier sur les braises, placez le convEGGtor et la grille dans l'EGG. Posez la poitrine de lard (côté graisse vers le haut) sur la grille et rabattez le couvercle de l'EGG. La pose du convEGGtor entraîne une baisse de température à l'intérieur de l'EGG jusqu'à environ 165 °C. Le cas échéant, réglez-la à 165 °C et fumez la poitrine de lard 35 à 40 minutes.
- 5 Badigeonnez la petite couche de graisse et les côtés de la poitrine de lard avec le glaçage, puis retournez le morceau et badigeonnez également la couche de viande. Enfoncez le thermomètre sonde jusqu'au cœur de la viande et rabattez le couvercle de l'EGG. Réglez la température à cœur à 72 °C.

- 6 Retirez le lard de l'EGG lorsque la température à cœur est atteinte et recouvrez-le légèrement de papier alu. Faites monter la température de l'EGG à 190 °C.
- 7 Beurrez le poêlon en fonte. Lavez les patates douces et essuyez-les. Coupez les patates douces en deux dans le sens de la longueur et posez-les dans le poêlon, côté coupé tourné vers le haut. Saupoudrez de 6 cuillères

à thé de cannelle, coupez 250 g de beurre en fines tranches et répartissez-les sur les patates douces. Contrôlez que les moitiés de patates sont stablement posées et qu'elles ne vont pas se renverser dans le poêlon.

- 8 Recouvrez le poêlon avec du papier alu et posez-le sur la grille. Rabattez le couvercle de l'EGG et laissez cuire les patates douces 45 minutes environ jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Pendant ce temps, coupez la poitrine de porc en cubes d'environ 4 x 4 centimètres et posez ces derniers sur la plaque de cuisson en fonte. Badigeonnez encore une fois le lard avec le glaçage et saupoudrez légèrement de mélange à frotter.
- 9 Enflez les gants EGGmitt, sortez le poêlon avec les patates douces de l'EGG et posez sur la grille la plaque de cuisson sur laquelle le lard est disposé. Refermez le couvercle de l'EGG et laissez griller 5 minutes environ jusqu'à ce que le glaçage soit caramélisé et que le lard soit chaud.
- 10 Dans l'intervalle, récupérez la chair cuite de six moitiés de patates et versez-la dans un saladier. Coupez le reste du beurre en petits cubes et ajoutez-les à la chair des patates. Saupoudrez du reste de cannelle et remuez soigneusement le tout avec une spatule.
- 11 Déposez sur chaque moitié de patate douce un sixième du mélange de chair de patate. Disposez le lard sur les assiettes, ajoutez une moitié de patate douce sur chaque assiette et garnissez de thym.





Les vitrines du magasin n'exposent pas simplement de la viande crue, mais plutôt un assortiment judicieux de viande et de charcuterie. Rusty et son équipe préparent de manière artisanale de délicieuses saucisses fraîches, fumées ou sèches, et de la charcuterie, comme des salamis de toutes sortes, de la pancetta salée et séchée, de la coppa et du prosciutto, ainsi que diverses sortes de bacon. Il vend en outre des produits tout prêts, faits maison, comme du porc effiloché et des travers de porc fumés, et à petite échelle d'autres produits artisanaux provenant de diverses fermes. Pendant que Jenny et Thomas dégustent plusieurs spécialités, Rusty commence son récit avec enthousiasme.

Local et durable

Rusty : « Lorsque je travaillais comme chef, la préparation de la viande et la fabrication de saucisses étaient déjà mes occupations préférées. Au début 2008, j'ai fait la connaissance, à l'occasion d'un marché fermier, de Charlotte Swancy de Riverview Farms à Ranger, en Géorgie du Nord. J'ai été impressionné par leur manière de travailler et la qualité de la viande. Cela m'a donné l'idée de m'établir comme boucher en utilisant uniquement la meilleure viande locale produite de manière durable. Pour la production des saucisses et de la charcuterie, j'utilise les épices avec parcimonie afin que la viande conserve son véritable goût d'origine. Ces produits sont vendus ici en magasin, mais aussi dans les marchés fermiers où nous tenons un étal. Plus de 35 restaurants nous achètent également ces produits. »

Une saveur plus pure

Rusty poursuit son récit. « Riverview Farms nous fournit chaque semaine cinq porcs sous forme de demi-carcasses, que nous désossons nous-mêmes. Nous travaillons ainsi avec plusieurs paysans des environs, qui ont tous la même philosophie que Charlotte et Wes, son mari. Notre viande de bœuf par exemple provient toujours de Brasstown Beef. Tout comme chez Riverview Farms, c'est une viande sans hormones ni antibiotiques. Les animaux mangent uniquement de l'herbe durant leur courte vie, ce qui est leur nourriture naturelle. Ils ne sont pas engraisés au maïs, et c'est ce qui explique le bon équilibre des acides gras oméga dans la viande, dont la saveur est plus pure. Outre le goût et la qualité de la viande, le bien-être des animaux est une priorité pour moi. »

Une entreprise familiale

Le boucher invite Thomas et Jenny avec enthousiasme à venir dans l'arrière-boutique. « Les bouchers sont en train de préparer de la saucisse, et je vais vous montrer aussi le fumoir et la chambre de séchage. À propos, avez-vous envie de venir demain avec moi à Riverview Farms ? J'avais prévu de me rendre chez Charlotte et Wes, vous pourrez voir comment les animaux y vivent. Je demanderai aussi à mon ami Terry Koval, qui est le chef du Wrecking Bar, de nous accompagner. Comme Charlotte et Wes, il est un fan du Big Green Egg, les sujets de conversation ne vont donc pas manquer, et après que vous ayez vu la ferme,

nous allumerons l'Egg pour y concocter quelque chose de délicieux. »

Whisky et bière

Charlotte attend le petit groupe à l'entrée, impatiente de montrer l'entreprise familiale, et sitôt dans la cour elle commence son récit avec enthousiasme. « Nous travaillons en circuit fermé. Après sélection, tous les animaux naissent et sont élevés dans notre ferme. Ils vivent de ce que la nature nous fournit, et les porcs consomment en partie les légumes que nous cultivons. >>

Chop Shop

À la mi-2017, Rusty Bowers et la famille Swancy ouvriront ensemble le magasin Chop Shop dans le quartier branché de Grant Park. Ce sera bien plus qu'une boucherie. Outre de la viande, l'offre se composera de produits laitiers, de légumes et de produits en conserves. Ce magasin offrira une plateforme aux fermiers locaux, mais sera aussi un lieu pour des diners pop-up (ou dîners éphémères) et autres événements comme des ateliers et des dégustations. Le Chop Shop, en plein cœur d'Atlanta, accueillera tout un chacun pour découvrir et déguster tout ce que la Géorgie offre de mieux dans le domaine alimentaire. Avec naturellement un Big Green Egg sur son patio !

C'EST ENCORE MIEUX AVEC DES ACCESSOIRES !



1.



2.



3.



4.

1. Flat Baking Stone

Pierre de cuisson plate

En plaçant cette pierre de cuisson plate sur la grille du Big Green Egg, vous pouvez faire cuire très facilement un pain délicieux à la croûte croustillante ou une pizza au fond bien croquant. Disponible pour les modèles Medium à XLarge inclus (s'utilise également avec le modèle XXLarge).

2. Cast Iron Plancha Griddle

Plaque de cuisson en fonte style plancha

Votre Big Green Egg offre encore plus de possibilités culinaires avec cette plaque en fonte type plancha. Du côté rainuré, vous pouvez faire griller des ingrédients délicats, des viandes ou des filets de poisson recouverts d'herbes aromatiques ou encore des ingrédients qui passeraient autrement au travers d'une grille de cuisson. Le côté plat permet, entre autres, de préparer des crêpes, des blinis ou des oeufs. Disponible pour les modèles Large à XXLarge inclus.

3. Green Dutch Oven Round & Oval

Faitout vert en fonte rond et ovale

Deux faitouts uniques en leur genre pour le Big Green Egg : leur commodité, leur longévité et leur facilité d'utilisation sont sans égales. Ces faitouts ont été conçus afin de pouvoir également utiliser leurs couvercles en guise de plats : ils peuvent servir de poêle peu profonde ou de moule à gâteau/dessert. Vous pouvez utiliser le faitout pour préparer un rôti ou un ragoût, ou tout autre plat complet comme une délicieuse soupe ou un curry. Les faitouts peuvent supporter des températures allant jusqu'à 232 °C. Disponible pour les modèles Large à XXLarge inclus.

4. Wood Chips

Copeaux de bois

En saupoudrant des copeaux de bois trempés sur les charbons ardents, vous pouvez fumer vos ingrédients et plats à la perfection, pour leur conférer plus de goût. Les copeaux de bois Big Green Egg sont disponibles en différentes saveurs, notamment pomme, cerise, noyer blanc et noix de pecan.

La collection complète d'accessoires est disponible sur biggreenegg.eu



Mon mari Wes est responsable des animaux et de la culture des légumes et des céréales, notamment des anciennes variétés de céréales non génétiquement modifiées, comme le maïs blanc, jaune et rouge. Brad, son frère jumeau, s'occupe de moulin le maïs pour la farine de maïs, la polenta et le gruau d'avoine typiquement américain. Il moud en outre les céréales qui servent de matières premières pour la production de whisky et de bière, que nous vendons à des distilleries et microbrasseries. Nous possédons au total 130 vaches, 4 taureaux reproducteurs, 80 truies d'élevage et 5 verrats pour assurer la descendance. »

Un environnement naturel

La fermière : « L'élevage des porcs pour la consommation est notre principale occupation. Les vaches ont une longue période de gestation en ne vêlent qu'une fois par an. Les jeunes bovins ont de 18 à 24 mois lors de l'abattage. En général, une vache ne donne naissance qu'à un seul veau, les naissances multiples sont plutôt l'exception que la règle. Chez les porcs c'est tout différent. Ils ont toujours des portées nombreuses et la durée de gestation est beaucoup plus courte. » Les bovins Black Angus sont dorlotés à Riverview Farms. Ils sont toute l'année à l'extérieur et dix variétés d'herbages différentes ont été ensemencées à leur intention. Les veaux restent cinq mois auprès de leur mère et sont élevés dans un environnement naturel.

La qualité de la viande

Entre-temps, Wes a rejoint le petit groupe et propose d'aller voir les porcs. « Nous en avons 500 au total », explique-t-il. « Ils passent une grande partie de leur vie dans les prairies et la région boisée autour de la ferme. Lorsque la truie est sur le point de mettre bas, elle est placée dans une étable spéciale qui l'empêche de s'allonger sur les porcelets et de les écraser. Les porcelets restent quatre semaines avec leur mère. Les truies d'élevage sont en général de la race Yorkshire, en raison notamment de leur bonne production laitière. Les verrats sont de la race Berkshire, ce qui a un effet positif sur la qualité de la viande de leurs descendants. Les jeunes porcs sont abattus lorsqu'ils ont de 7 à 10 mois. Ils pèsent alors de 100 à 125 kilos. Jusqu'à cet âge, ils vivent dans des étables semi-ouvertes selon un système qui les fait progresser chaque semaine d'une étable jusqu'au moment d'être conduits à l'abattoir. »

Savourer ensemble des plats délicieux

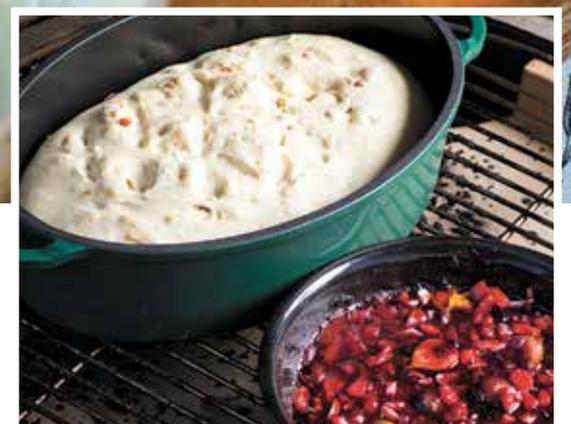
Wes : « Le trajet jusqu'à l'abattoir ne dure que 10 minutes, ce qui supprime pratiquement tout stress chez les porcs. Outre le fait que cela est préférable pour les animaux, la qualité de la viande en bénéficie également. Le lendemain, nous allons chercher les demi-carcasses de porcs et les découpes. Charlotte tient à jour les commandes et livre à tous les clients, non seulement à des bouchers comme Rusty ou des chefs comme Terry, mais également pour les « paniers repas » de la Community Supported Agriculture. Il s'agit d'un partenariat où les consommateurs peuvent commander chaque semaine un panier plein de produits alimentaires provenant des fermiers locaux. Nous vendons les morceaux de viande restants dans l'un des marchés fermiers ».

Il est temps pour Jenny et Thomas d'allumer le Big Green Egg, pour pouvoir plus tard savourer ensemble des plats délicieux, préparés avec les meilleurs ingrédients produits à Atlanta et dans les environs.

MARCHÉS FERMIERS

La région d'Atlanta compte de nombreux marchés fermiers hebdomadaires ou saisonniers, notamment :

Peachtree Road Farmers Market
Marietta Square Farmers Market
Avondale Estates Farmers Market
Freedom Farmers Market
Piedmont Park Green Market
Morningside Farmers Market
Decatur Farmers Market
Tucker Farmers Market
Chattanooga Main Street Market
Ponce City Farmers Market
Grant Park Farmers Market



PAIN AU BACON

Pour 1 pain

À préparer à l'avance : 20 minutes
(ajouter 45 + 30 minutes pour faire lever la pâte)

Préparation : 25 minutes temps de refroidissement de 30 minutes)

- 20 g de beurre + une petite portion supplémentaire pour graisser
- 400 g de petits lardons
- 500 g de farine + une petite quantité supplémentaire pour fariner
- 50 g de levure fraîche
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 1 c. à s. de sirop d'agave
- ½ c. à thé de sel

Accessoires requis :

- 🍳 Faitout vert ovale (Green Dutch Oven Oval)
- 🌳 Copeaux de pécanier (Pecan Wood Chips)

- ▶ Faites fondre le beurre dans une poêle et faites revenir les lardons jusqu'à ce qu'ils soient croquants. Retirez les lardons de la poêle et faites-les égoutter et refroidir sur du papier essuie-tout.
- ▶ Versez la farine dans un grand récipient. Émiettez la levure au-dessus d'un deuxième récipient, versez 300 millilitres d'eau tiède et ajoutez l'huile d'olive, le sirop d'agave, le sel et les lardons refroidis. Mélangez la moitié du mélange ainsi obtenu à la farine et ajoutez le reste par petites portions tout en pétrissant. Pétrissez soigneusement avant d'ajouter chaque fois un peu de liquide.
- ▶ Continuez de pétrir (avec les mains enfarinées) jusqu'à obtention d'une pâte souple et élastique. Si nécessaire, ajoutez un peu de farine pour obtenir une pâte de bonne consistance. Farinez la pâte, posez-la dans le récipient et recouvrez ce dernier avec un torchon propre. Laissez lever au chaud environ 45 minutes jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
- ▶ Beurrez le faitout vert ovale. Farinez le plan de travail (veillez à ce qu'il soit propre) et versez la pâte dessus. Pétrissez pour faire sortir l'air de la pâte (ajoutez

- éventuellement un peu de farine) et donnez-lui une belle forme ovale. Posez la pâte dans le faitout, couvrez avec le torchon propre et laissez lever au chaud 30 minutes. Dans l'intervalle, allumez le Big Green Egg et faites chauffer à 260 °C environ.
- ▶ Quadrillez la pâte en vous servant d'un couteau aiguisé. Répartissez une poignée de copeaux de pécanier sur les braises, placez le convEGGtor et la grille dans l'EGG. Posez le faitout sur la grille et refermez le couvercle de l'EGG. La pose du convEGGtor entraîne une baisse de température à l'intérieur de l'EGG jusqu'à environ 210 °C. Le cas échéant, réglez la température à 210 °C.
- ▶ Faites cuire le pain 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré. Contrôlez si le pain est cuit en le sortant avec précaution du faitout et en tapotant le dessous du pain. S'il sonne creux, cela signifie qu'il est cuit. Dans le cas contraire, reposez le pain dans le faitout, rabattez le couvercle de l'EGG, laissez cuire 5 minutes supplémentaires et contrôlez de nouveau.
- ▶ Sortez le pain du faitout et laissez-le refroidir environ 30 minutes sur une grille.

BRUSCHETTA DE PAIN AU BACON À LA MODE DE GÉORGIE



Conseil

Vous souhaitez donner un peu de couleur aux bruschettas et les imprégner d'une subtile saveur fumée ? Avant de poser le convEGGtor, disposez une poignée de copeaux de pommier sur les braises. Maintenez en première instance une température à l'intérieur du dôme légèrement plus élevée et posez le convEGGtor et la grille juste avant de placer la pierre de cuisson plate sur la grille. La pose du convEGGtor et de la pierre de cuisson plate fera baisser la température du dôme d'environ 50 °C.

Pour 6 personnes

**À préparer à l'avance : 10 à 15 minutes
(+ 1 heure pour mariner)**

Préparation : 30 minutes

2 tomates rouges

2 tomates jaunes

1 tomate verte

1 poivron jaune

1 poivron rouge

1 mini aubergine

1 petit oignon rouge

1 petit oignon doux

3 oignons verts

6 gombos (ou okras)

1 petite gousse d'ail

1 petit piment rouge

1 piment jalapeño

env. 3 c. à s. de sauce au piment sucrée

env. 1 c. à s. de vinaigre de cidre de pommes

env. 1 c. à thé de miel

1 c. à thé d'origan finement haché

2 c. à thé de thym finement haché

1 c. à s. de sel

½ c. à s. de poivre noir du moulin

6 tranches de pain au bacon fraîchement cuit

(voir la recette de base)

300 g de fromage pimenté (voir la recette de base)

Accessoires requis :

convEGGtor

Pierre de cuisson plate (Flat Baking Stone)

2 gants EGGmitt

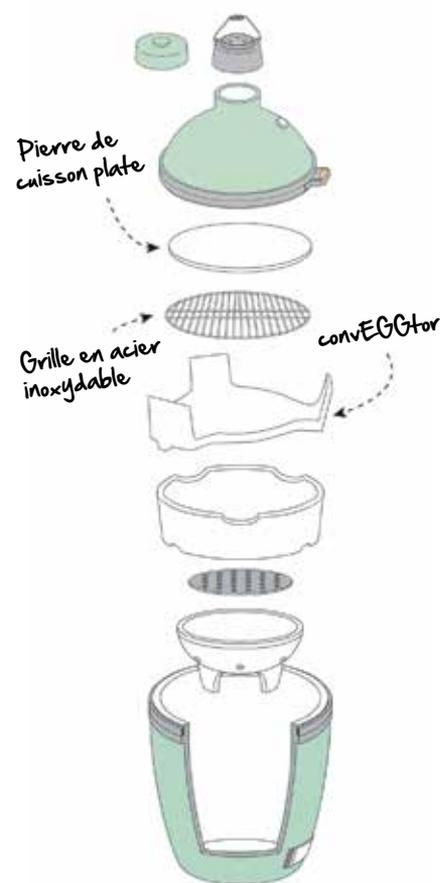
Partagez les tomates en deux, épépinez-les puis coupez la chair en petits cubes. Coupez le poivron en deux, retirez la queue et les graines et débitez la chair en petits cubes. Débitez la chair de la mini aubergine en petits cubes. Épluchez et émincez les oignons. Coupez les oignons verts et les gombos en fines rondelles. Épluchez l'ail, enlevez les graines des piments et hachez-en finement la chair.

Versez tous les ingrédients finement coupés ou hachés dans un saladier. Mélangez la sauce au piment sucrée, le vinaigre de cidre de pommes, le miel, l'origan, le thym, poivrez et salez à votre convenance, et versez le mélange ainsi obtenu sur les légumes coupés. Mélangez, recouvrez le saladier de papier alu et laissez mariner les légumes 1 heure au réfrigérateur.

Allumez le Big Green Egg et faites monter la température à 250 °C, convEGGtor et grille posés à l'intérieur. Mélangez encore une fois les légumes, goûtez et ajoutez si nécessaire de la sauce au piment sucrée, du vinaigre de cidre de pommes, du miel, du sel et/ou du poivre, pour obtenir un bel équilibre de saveurs aigres-douces et épicées.

Posez les tranches de pain au bacon sur la pierre de cuisson plate et répartissez le mélange de légumes sur le pain. Garnissez les légumes de fromage pimenté. En utilisant les gants EGGmitt, posez la pierre de cuisson plate avec précaution sur la grille, rabattez le couvercle de l'EGG et laissez cuire les bruschettas 12 à 15 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées et légèrement croustillantes.

La combinaison idéale pour ce plat



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

CRUMBLE À LA POMME, CONFITURES DE CERISES ET DE PÊCHES



Conseil

Avant de cuire le crumble, saupoudrez-le de noix de pécan finement hachées. Un vrai régal !



Pour 6 à 8 personnes
Préparation : 40 minutes

180 g de beurre froid + une petite portion supplémentaire pour graisser
350 g de farine
200 g + 40 g de cassonade brune
1 jaune d'œuf
3 pommes
jus d'un demi-citron
2 c. à thé de cannelle en poudre
4 à 6 c. à s. de confiture de cerises (avec de petits morceaux de fruits)
4 à 6 c. à s. de confiture de pêches (avec de petits morceaux de fruits)

Accessoire requis :
convEGGtor

- ▶ Allumez le Big Green Egg, ConvEGGtor et grille posés à l'intérieur, et faites chauffer à 150 °C. Beurrez un moule en fonte rond (Ø 20 cm).
- ▶ Débitez le beurre en petits morceaux. Mélangez dans un saladier la farine et les 200 g de cassonade brune. Ajoutez le beurre et le jaune d'œuf, mélangez le tout et battez au mixeur électrique avec des crochets à pâte pour obtenir une belle pâte grumeleuse.
- ▶ Foncez le moule avec les deux tiers de la pâte grumeleuse. Faites un bord relevé d'environ 2 centimètres de hauteur. Épluchez les pommes et retirez-en les trognons. Débitez les pommes en fines tranches et arrosez de jus de citron. Disposez les tranches de pommes en cercle et en les faisant se chevaucher sur le fond afin que ce dernier soit entièrement recouvert. Saupoudrez de cannelle.

Émiettez le reste de la pâte sur les pommes. Répartissez avec une cuillère les confitures de cerises et de pêches sur la tarte et saupoudrez les 40 g de sucre restant.

- ▶ Posez le moule sur la grille, rabattez le couvercle de l'EGG et laissez cuire le crumble aux pommes environ 15 minutes jusqu'à ce qu'il soit cuit et bien doré.

FROMMAGE PIMENTÉ À LA MODE FLAMING PIG

Pour env. 400 g de pâte à tartiner
Préparation : 15 minutes temps de repos de 6 à 12 heures)

100 g de poivrons de piquillo marinés (en conserve ou en pot)
300 g de cheddar fort
8 c. à s. de mayonnaise
6 c. à s. de fromage double crème
¼ c. à thé d'oignon en poudre
¼ c. à thé d'ail en poudre
¼ c. à thé de poudre de paprika fumé (pimentón, doux ou piquant à votre convenance)
¼ c. à thé de poivre noir du moulin
½ c. à thé de graines de moutarde moulues
½ c. à thé de sauce Worcester
¼ c. à thé de pâte de raifort
½ c. à thé de sauce au piment sriracha

Dans le sud des États-Unis, le fromage pimenté est très apprécié comme pâte à tartiner à base de cheddar et/ou de fromage double crème, de mayonnaise et de petits morceaux de poivron de piquillo. En Amérique, on l'appelle également le « caviar du Sud ».

- ▶ Débitez les poivrons en très fins morceaux et râpez finement le cheddar. Ajoutez aux autres ingrédients, versez le tout dans un saladier et réduisez en purée jusqu'à obtention d'une pâte crémeuse. Couvrez le saladier avec du film alimentaire et réservez 6 à 12 heures au réfrigérateur avant d'utiliser la pâte à tartiner.

Conseil
Si vous utilisez le fromage pimenté comme garniture pour les bruschettas à la mode de Géorgie, vous pouvez préparer une pâte plus grossière en écrasant les ingrédients à la fourchette au lieu de les réduire en purée.



GRÂCE À UNE COMBINAISON DE SAGESSE ANCIENNE ET DE MATERIAUX INNOVANTS...

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



Le charbon de bois naturel Big Green Egg se compose d'un mélange parfait de chêne et de caryer ! Les gros morceaux brûlent longtemps, produisent - contrairement aux nombreuses autres sortes de charbon de bois - exceptionnellement peu de cendres et donnent un léger goût fume aux aliments. Une fournée de charbon de bois assure le maintien d'une température constante pendant 8 à 10 heures en moyenne.



À l'aide du convEGGtor en céramique, vous pouvez très facilement transformer votre Big Green Egg en four.

Le bouclier de chaleur permet de protéger les aliments de la chaleur directe des braises et se prête ainsi parfaitement au slow cooking et à la cuisson des aliments délicats. Si vous utilisez parallèlement la pierre plate de cuisson (Flat Baking Stone), vous pouvez cuire des pains délicieux et des pizzas authentiques et croustillantes.

...CRÉER UNE EXPERIENCE 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'oeuvre 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.

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



PRÊTS EN 15 MINUTES AVEC TOUT JUSTE 3 ALLUME-FEU !



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

...ET EN PROFITER ENSEMBLE !

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



Mini

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

MiniMax

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

Mini est livré standard sans panier EGG (EGG Carrier)

DESCRIPTION DU BIG GREEN EGG

CÉRAMIQUE DE QUALITÉ SUPÉRIEURE ET 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.

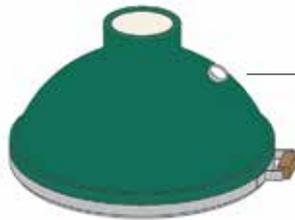
BASE

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.



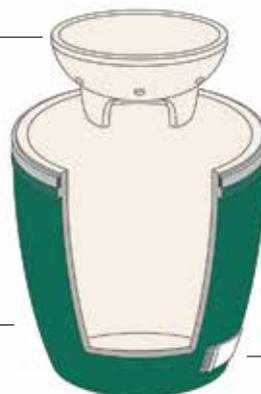
GRILLE EN ACIER INOXYDABLE

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.

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 EGGmitt® 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

Pour plus d'informations, veuillez consulter biggreenegg.eu



Small

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

Medium

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

Large

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



C'est comme ça que le Big Green Egg a conquis la planète...

Le siège de l'entreprise situé à Atlanta est le seul endroit au monde où le passé et le présent de Big Green Egg sont parfaitement illustrés. Constatant en quête d'informations supplémentaires et à la recherche des tout derniers accessoires et gadgets Big Green Egg, Jenny et Thomas Eriksson Fröhlich rendent une dernière visite, avant de rentrer chez eux, à la boutique phare de la marque au Dekalb Technology Parkway. L'occasion d'y faire une rencontre des plus particulières.

La boutique est un paradis pour tous les « EGGhead », le nom que se donnent les fans du Big Green Egg en Amérique. Tous les accessoires s'y trouvent en abondance et même si aucune démonstration n'est donnée au moment de leur visite, Jenny et Thomas sont impressionnés par le « Culinary Center » tout proche. Des professionnels tels que le boucher Rusty Bowers et le chef Terry Koval font des présentations et animent des ateliers pour ceux qui veulent maîtriser les techniques de base de la cuisine au Big Green Egg, souhaitent améliorer

leurs compétences ou sont intéressés par une méthode de préparation particulière. Tout juste après que Jenny et Thomas soient entrés dans le musée situé dans l'arrière-boutique, Ed Fisher, le fondateur de l'entreprise, va à leur rencontre et leur demande s'ils connaissent l'histoire du Big Green Egg. « Bien évidemment ! », dit Jenny. « Mais indubitablement pas aussi bien que vous pouvez nous la raconter ».

Le style de vie Big Green Egg

Pour (continuer de) répondre aux attentes de tout un chacun, la marque Big Green Egg est en constante évolution. Les matériaux utilisés sont testés et comparés en permanence avec les matériaux nouvellement lancés sur le marché. L'assortiment d'accessoires est étendu chaque année afin de s'adapter au mieux au style de vie Big Green Egg. Ainsi, après avoir introduit au milieu des années 90 les versions en céramique modernes Mini, Small, Medium et Large, trois autres modèles ont depuis été ajoutés pour répondre aux attentes des consommateurs et à tous les types d'occasions : le XLarge (2005), le XXLarge (2013) et le MiniMax (2014).

Du kamado au Big Green Egg

Dans le musée Big Green Egg d'Atlanta, on peut facilement découvrir l'évolution du kamado jusqu'au Big Green Egg moderne. Les premiers exemplaires et prototypes ainsi que les EGG actuels présentés ici content l'histoire de cet appareil de cuisson à part. Les kamados en argile importés étaient au départ disponibles dans différents coloris, en fonction de la région dont ils étaient originaires. Les Big Green Egg modernes en céramique sont désormais verts. À l'exception d'un petit nombre de modèles bleus, qui ont été produits au début du siècle actuel, et d'un prototype de couleur cuivre que l'on peut admirer au musée mais qui n'a jamais été commercialisé.

Un appareil de cuisson multifonction

« Dans les années cinquante, j'étais stationné en tant que lieutenant dans la Marine au Japon », explique Ed Fisher (1934) en entamant le récit de son histoire. « C'est là que j'ai découvert les pachinkos, des sortes de flippers à la verticale. Et comme de nombreux autres militaires de l'époque, j'ai compris qu'on pouvait faire le commerce des pachinkos et ai commencé à les importer et à les commercialiser une fois de retour au pays. Mais la saveur des plats cuits au kamado m'avait également laissé un souvenir indélébile. Les kamados s'inspiraient des vieux faitouts en terre datant de plus de 3 000 ans. Aux alentours de 1900, les faitouts avaient été équipés d'un couvercle amovible et étaient utilisés dans les cuisines japonaises pour cuire le riz.

Influencés par la tradition américaine du barbecue, nous avons décidé de munir le faitout d'une grille pour fumer divers ingrédients et griller les steaks les plus succulents. C'est comme cela que le faitout pour le riz est devenu un appareil de cuisson polyvalent. »



Des coloris distinctifs

Ed : « Au départ, le magasin que j'avais ouvert en 1974 sur la Clairmont Road à Atlanta était spécialisé dans la vente des pachinkos. Nos clients n'étaient pas spécialement impressionnés par les kamados en terre que j'importais du Japon et de Taïwan. Le terme japonais « kamado », que l'on peut traduire par « four », n'interpellait pas grand monde. Je trouvais que le nom devait être plus accrocheur et je voulais que les kamados aient un coloris unique et reconnaissable. J'ai choisi le vert et j'ai agrandi le format et donné une forme ovoïde à l'appareil : la marque Big Green Egg était née ! Pour que le public découvre les plats juteux et délicieux préparés sur le Big Green Egg, je décidai de placer un EGG en face du magasin et d'y faire cuire, entre autres, des ailes de poulet à offrir en dégustation. Ça a suscité la curiosité des gens et en découvrant la saveur des ingrédients cuisinés sur le Big Green Egg, ils se sont rendus compte de la valeur ajoutée de l'appareil. »

Le meilleur kamado du monde

Ed de continuer : « Les ventes augmentaient mais je n'étais pas satisfait de la qualité des EGG que nous importions à cette époque. La céramique était incroyablement fragile et il n'était pas rare qu'ils se cassent durant le transport et que des fissures et des éclats apparaissent à des températures de cuisson supérieures à 200 °C. Nous vendions même des kits de réparation pour les remettre en état. Suite à mes expériences personnelles et à celles de nos clients, le design a été adapté et nous nous sommes rendus compte que l'utilisation de charbon de bois de bonne qualité à la place de briquettes permettait une meilleure régulation de la température. S'il y a bien une chose que nous recommandons de nos jours, c'est de ne pas utiliser de briquettes. Le Big Green Egg a été équipé d'un thermomètre et nous nous sommes mis à la recherche d'un matériau mieux adapté pour remplacer l'argile et développer ainsi le meilleur kamado du monde. »



Une céramique de qualité exceptionnelle

« Au milieu des années 90, nous nous sommes mis à collaborer avec une usine ultramoderne au Mexique », continue d'expliquer Ed. « Ce pays est riche d'une histoire impressionnante dans le domaine de la céramique et est connu pour ses méthodes de production et son savoir-faire exceptionnels en la matière. C'est à partir de ce moment-là que le Big Green Egg a été fabriqué dans une céramique de qualité qui intégrait par ailleurs des technologies développées par la NASA. Cette céramique peut être chauffée au moins 100 000 fois sans que sa qualité n'en souffre et est protégée par une couche dure en porcelaine indestructible. Impossible désormais que le coloris vert ne change de couleur ou ne s'estompe, ce qui pouvait se produire auparavant, surtout dans des conditions météo difficiles. »

Souvent copié, jamais égalé

« Nous avons développé un appareil de cuisson de qualité supérieure. Pas seulement plus robuste, mais aussi plus durable sur bien des points différents. L'isolation thermique était et demeure exceptionnelle. On avait besoin de beaucoup moins de charbon de bois et la température à l'intérieur de l'EGG était bien plus stable, indépendamment de la température extérieure. Les EGG pouvaient par ailleurs être chauffés sans aucun effort à une température de 350 °C et ainsi être utilisés de plein de manières différentes. Mon objectif était atteint ! Le Big Green Egg a depuis souvent été copié, mais n'a jamais été égalé. Un Big Green Egg, c'est un kamado, mais ce qui nous rend très fiers, c'est qu'un kamado est bien loin d'être un Big Green Egg ! », conclut Ed Fisher. L'histoire d'une réussite qui explique pourquoi le Big Green Egg est tant apprécié et comment il a conquis la planète.



TROIS PLATS AU BIG GREEN EGG

Tous les plats préparés sur le Big Green Egg développent une saveur caractéristique et qui constitue une des raisons pour lesquelles l'appareil remporte un si vif succès. Vous ne pouvez plus vous en passer ? Vous voulez préparer un menu à trois services sur le Big Green Egg ? Tous vos convives seront, de l'entrée jusqu'au dessert compris, très agréablement surpris !

Tomates vertes
croustillantes au lard

Pour 4 personnes

À préparer à l'avance : 50 minutes

(+ 4 à 12 h pour faire mariner le poulet)

Préparation de l'entrée : 45 minutes

Préparation du plat principal : 55 minutes

Préparation du dessert : 30 minutes

Entrée : tomates au lard

500 g de lard de porc non dégraissé
1 branche de romarin
250 ml d'huile de tournesol
4 tomates vertes (pas mûres)
environ 150 g de farine
4 blancs d'œufs (les jaunes d'œufs seront utilisés pour le dessert)
environ 150 g de chapelure type panko

Pour la sauce :

200 g de mayonnaise
50 g de ketchup
25 g de sauce sriracha (sauce au piment fort)

Plat principal : poulet au coca

1 poulet d'environ 1,2 kg
50 g de gingembre frais
2 gousses d'ail
1 c. à s. de moutarde forte (Dijon)
650 ml de coca

400 g de chou-rave
750 ml de lait
250 g de gruau ou de polenta
100 g de beurre
100 g de cheddar râpé

Dessert : tarte aux pêches

3 pêches fraîches (ou éventuellement en conserve)
beurre, pour graisser
100 g de farine levurée
50 g de sucre
200 ml de lait
4 jaunes d'œufs (les blancs sont utilisés pour l'entrée)
100 g de myrtilles
sucre en poudre

Accessoires requis :

- Lèche-frite rectangulaire (Rectangular Drip Pan)
- Faitout (Dutch Oven)
- Thermomètre numérique à lecture instantanée (Instant Read Digital Thermometer)
- Extracteur de grille en fonte (Cast Iron Grid Lifter)
- Grille en fonte (Cast Iron Grid)
- Casserole à sauce en fonte avec pinceau à badigeonner
- convEGGtor
- Gant pour barbecue EGGmitt

À PRÉPARER À L'AVANCE

Poulet au coca

- Avec un sécateur à volaille, découpez la colonne

vertébrale du poulet en sectionnant les côtes de part et d'autre. Retournez le poulet, aplatissez-le avec les mains et enfoncez deux grosses brochettes en métal solide tout en veillant à maintenir la forme du poulet.

- Épluchez le gingembre et une gousse d'ail, et hachez les deux finement. Incorporez le mélange à la moutarde, ajoutez une goutte de coca et mélangez le tout de manière à obtenir une pâte onctueuse. Ajoutez le reste du coca, mélangez et versez la marinade ainsi obtenue dans la lèche-frite rectangulaire. Posez le poulet en papillon dans la marinade et couvrez de film alimentaire. Mettez la lèche-frite rectangulaire au réfrigérateur et laissez mariner 4 à 12 heures en prenant soin de retourner une fois le poulet à mi-chemin.

- Coupez le chou-rave en quartiers et faites-le bouillir dans de l'eau salée. Faites-le cuire 4 minutes environ, égouttez-le et rincez-le à l'eau froide. Couvrez et réservez au réfrigérateur.

Tomates au lard

- Coupez la poitrine de lard en tranches épaisses. Prélevez les feuilles du romarin et hachez-les finement. Mélangez tous les ingrédients de la sauce et versez le tout dans un petit pot ou un petit bol. Couvrez et réservez séparément au réfrigérateur.

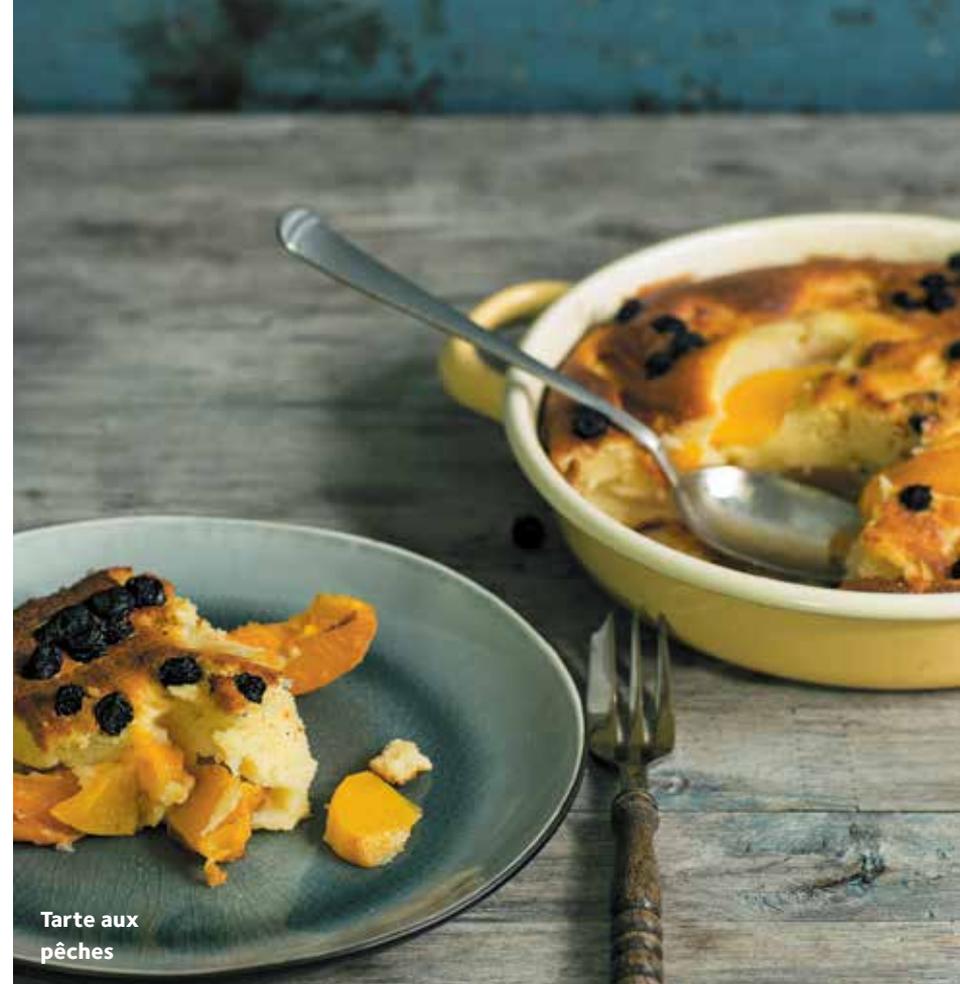
Tarte aux pêches

- Retirez la peau des pêches. Coupez-les en deux, retirez le





Poulet au coca, gruau de maïs et céleri-rave



Tarte aux pêches

noyau et débitez la chair en petits morceaux. Couvrez et réservez au réfrigérateur.

- Beurrez un moule rond (Ø 18 cm et env. 3 cm de hauteur). Versez la farine levurée, le sucre, le lait et les jaunes d'œufs dans un saladier et fouettez le tout jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Versez la pâte dans le moule, couvrez de film alimentaire et réservez au réfrigérateur.

PRÉPARATION

Tomates au lard

- Allumez le Big Green Egg et faites chauffer à 200 °C, grille placée à l'intérieur. Pendant ce temps, débitez les tomates en tranches de 1 cm, salez et poivrez. Versez la farine dans une assiette et fouettez les blancs d'œufs dans un récipient à fond plat. Mélangez le romarin finement haché à la chapelure et versez le mélange dans une assiette.

- Versez l'huile de tournesol dans le faitout et posez ce dernier sur la grille. Ajoutez les tranches de lard avant que l'huile de tournesol soit chaude, rabattez le couvercle de l'EGG et laissez cuire le lard doucement de 10 à 15 minutes. Dans l'intervalle, passez rapidement les tranches de tomates dans la farine (en supprimant l'excédent en les secouant), dans le blanc d'œufs et enfin dans la chapelure.

- Retirez les tranches de lard du faitout en vous servant d'une écumoire et posez-les sur du papier cuisine pour les égoutter. Contrôlez à l'aide du thermomètre si l'huile de tournesol est à 160 °C ; procédez avec précaution ! Retirez le faitout de la grille si l'huile est trop chaude (et reposez-le dessus dès qu'elle a suffisamment refroidi) ou faites chauffer plus longtemps si l'huile n'est pas encore assez chaude.

- Jetez une première portion de tomates panées dans l'huile et faites-les dorer de chaque côté 4 minutes environ. Retirez avec une écumoire les tomates du faitout, égouttez-les sur du papier cuisine, salez et poivrez. Passez à la cuisson de la seconde portion de

tomates panées et procédez de la même manière jusqu'à ce que toutes les tomates soient frites.

- Servez les tomates frites avec le lard et la sauce d'accompagnement.

Poulet au coca

- Retirez la grille en inox et placez la grille en fonte dans l'EGG en vous servant de l'extracteur de grille. Faites chauffer à 180 °C.
- Sortez le poulet de la marinade et séchez-le en le tamponnant avec du papier cuisine. Versez un peu de marinade dans la casserole à sauce en fonte. Grillez le poulet de chaque côté jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Retirez le poulet de la grille, sortez la grille en fonte de l'EGG en vous servant de l'extracteur de grille et posez le convEGGtor. Posez la lèchefrite contenant la marinade, placez la grille en inox dans l'EGG et posez le poulet dessus (peau vers le haut). Placez la petite casserole contenant la sauce sur la grille, à côté du poulet. Rabattez le couvercle de l'EGG, ramenez la température de l'EGG à 150 °C et laissez le poulet mijoter 45 minutes environ. Badigeonnez généreusement et régulièrement le poulet avec la marinade contenu dans la petite casserole. Cette marinade, tout comme celle contenue dans la lèchefrite, va se mettre lentement à épaissir : ajoutez un peu d'eau pour éviter que les deux marinades brûlent.

- Épluchez la seconde gousse d'ail et hachez-la finement pendant que le poulet cuit sur le Big Green Egg. Faites bouillir le lait, les 750 ml d'eau et l'ail finement haché dans le faitout (préalablement lavé) sur le fourneau. Ajoutez le gruau (ou la polenta), remuez et faites cuire 30 minutes à feu doux.

- Retirez du fourneau le gruau cuit à point et laissez-le reposer avec le couvercle posé sur le faitout. Sortez le poulet de l'EGG et couvrez-le de papier aluminium. Enlevez la grille et posez les morceaux de chou-rave dans la marinade de la lèchefrite. Rabattez le couvercle de l'EGG et réchauffez le chou-rave 5 minutes env.

- Débitez le beurre en petits cubes et mélangez-le au gruau avec le cheddar râpé. Salez à convenance. Retirez les brochettes du poulet et coupez ce dernier en jolies parts. Sortez de l'EGG la lèchefrite contenant le chou-rave et la marinade. Reposez la grille pour préparer le dessert. Le convEGGtor doit également rester à l'intérieur de l'EGG.

- Répartissez le poulet et le chou-rave avec de la marinade un peu épaissie sur les assiettes en les accompagnant d'une grosse cuillerée de gruau.

Tarte aux pêches

- Sortez du réfrigérateur le moule contenant la pâte. Vérifiez que l'EGG, convEGGtor et grille à l'intérieur, est toujours à 180 °C : faites monter la température si nécessaire.

- Distribuez les quartiers de pêches sur la pâte et décorez de myrtilles. Posez le moule sur la grille de l'EGG, rabattez le couvercle et faites cuire la tarte 25 minutes env. jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.

- Sortez le moule de l'EGG, saupoudrez la tarte chaude de sucre en poudre et coupez-la en parts.

VOUS SOUHAITEZ RECEVOIR DES RECETTES AU FORMAT NUMÉRIQUE ?

Vous souhaitez vous aussi recevoir les nouveaux menus de saison et les recettes spéciales pour le Big Green Egg dans votre boîte de messagerie ? Abonnez-vous à Inspiration Today sur biggreenegg.eu pour pêcher de nouvelles idées et découvrir de délicieuses recettes !

LOW & SLOW EN 3 PLATS



La cuisson lente est une des techniques de préparation auxquelles le Big Green Egg se prête particulièrement bien. Vous n'avez besoin que d'un joli morceau de viande, d'aromates et du Big Green Egg. La préparation est simple, la cuisson se fait toute seule et vous serez surpris(e) par la saveur et le juteux de votre mets.



Porc effiloché

La saveur de l'échine de porc est encore plus prononcée si vous la fumez pendant la cuisson. En effet, en ajoutant un peu de copeaux de bois sur le charbon de bois, de la fumée se dégage pendant la première phase du processus de cuisson lente. Servez le porc effiloché sur une tranche de pain avec, par exemple, de la salade de chou, de la laitue, des petits légumes au vinaigre et de la sauce barbecue.



Pour env. 20 personnes
(sur une tranche de pain)

Préparation à l'avance : 10 minutes environ
Préparation : 14 à 16 heures (+ temps de repos)

1 échine de porc de 2 à 2,25 kg

Pour le mélange à frotter :
10 c. à s. de cassonade brune
2 c. à s. de curcuma en poudre
3 c. à s. d'oignon en poudre
3 c. à s. d'ail en poudre
1,5 c. à s. de poivre de Cayenne
7 c. à s. de paprika
7 c. à s. de sel

Accessoires requis :

- 🌿 copeaux de bois de cerisier (Cherry Wood Chips)
- 🌿 convEGGtor
- 🌿 thermomètre sonde à distance (Dual Probe Remote Thermometer)
- 🌿 Gant pour barbecue EGGmitt
- 🌿 Déchiqueteurs de viande (Meat claws)

Sortez l'échine de porc du réfrigérateur, mélangez tous les ingrédients pour préparer le mélange à frotter, avec lequel vous frictionnez généreusement la viande. Veillez à bien faire pénétrer le mélange dans la viande. Le reste du mélange peut être conservé dans une boîte hermétique pour une utilisation ultérieure.

Faites tremper une généreuse poignée de copeaux de cerisier dans l'eau. Mélangez quelques petites poignées de copeaux de cerisier secs au charbon non encore allumé. Allumez le Big Green Egg et laissez le couvercle ouvert 10 à 12 minutes.

Jetez les copeaux de bois trempés sur les braises. Placez le convEGGtor et la grille dans l'EGG. Placez l'échine de porc sur la grille de l'EGG. Rabattez le couvercle. Faites monter la température à 95-110 °C de sorte que le porc effiloché reste bien juteux. Faites cuire l'échine de porc environ 8 heures jusqu'à ce que sa température à cœur soit d'environ 71 °C. Servez-vous du thermomètre sonde pour vérifier la température. À ce moment précis, le plateau a dû être atteint, ce qui signifie que la température à cœur grimpe très lentement à 77 °C.

Une fois cette température à cœur atteinte, sortez l'échine de porc de l'EGG, enveloppez-la de papier aluminium puis reposez-la sur la grille. Rabattez le couvercle de l'EGG et laissez la viande cuire entre 6 à 8 heures dans la feuille d'alu (toujours à 95-110 °C) jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 86 à 96 °C. Il n'est pas nécessaire de respecter une température précise, le plus important étant que la viande mijote à plus de 86 °C.

Munissez-vous de l'EGGmitt pour sortir l'échine de porc de l'EGG et laissez-la reposer (dans son papier alu) 2 à 6 heures dans une glacière. La feuille d'aluminium et la glacière ayant un effet isolant, l'échine de porc maintient sa température : aucun besoin d'utiliser des blocs de réfrigération.

Effilochez l'échine de porc en vous servant des déchiqueteurs de viande.



VITELLO TONNATO

La cuisson lente sur le Big Green Egg se prête à merveille à la préparation du vitello tonnato, car elle permet de maintenir le moelleux de la viande. Si vous préparez ce plat pour 4 à 6 personnes, il vous restera une grosse part de rôti de veau. Vous pourrez alors la consommer le jour suivant en sandwich, par exemple, ou la manger découpée en fines tranches sur un morceau de pain et un petit peu de moutarde.

Sortez le rôti de veau du réfrigérateur et saupoudrez-le sur toute sa surface des épices du mélange à frotter. Frictionnez-le soigneusement de sorte que la viande s'imprègne bien des aromates.

Faites tremper une généreuse poignée de copeaux de caryer dans l'eau. Allumez le Big Green Egg et laissez le couvercle ouvert 10 à 12 minutes.

Jetez les copeaux de bois trempés sur les braises. Placez le convEGGtor et la grille dans l'EGG.

Posez le rôti de veau sur la grille, rabattez le couvercle de l'EGG et faites monter la température à 100 °C. Laissez cuire le rôti de veau 50 minutes environ jusqu'à ce que la température à cœur de la viande atteigne 52 °C. Servez-vous du thermomètre sonde pour vérifier la température.

Pendant ce temps, préparez la sauce au thon. Égouttez le thon et les câpres, mélangez-les au reste des ingrédients de la sauce et passez le tout au mixeur jusqu'à obtention d'une sauce un peu grossière. Salez, poivrez et conservez couvert au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Une fois la température à cœur souhaitée atteinte, sortez le rôti de veau du Big Green Egg et laissez-le refroidir. Enveloppez le rôti dans du film alimentaire et gardez-le au réfrigérateur.

Découpez le rôti de veau en jolies tranches fines avant de servir le vitello tonnato. Égouttez les câpres et les câprons et coupez la moitié de ces derniers en deux dans la longueur. Répartissez le mélange de laitues sur les assiettes et posez les tranches de rôti de veau dessus. Garnissez de sauce au thon, de demi-câprons, de câprons entiers et de câpres et râpez la peau du citron par-dessus.

Pour 4 à 6 personnes

Préparation à l'avance : 5 minutes environ

**Préparation : 60 minutes environ
(+ temps de refroidissement)**

1 rôti de veau de 800 g à 1,2 kg

Pour le mélange à frotter :

2 c. à s. de paprika doux fumé (pimentón dulce)

2 c. à s. de paprika hongrois doux

½ c. à s. de mélange d'épices nanami togarashi / shichimi togarashi (magasin spécialisé)

Pour la sauce :

1 petite boîte de thon à l'eau de 160 g

1 c. à s. de câpres

3-4 c. à s. de mayonnaise

jus d'un demi-citron

Pour la garniture :

8 câprons

1 c. à s. de câpres

100 g de mélange de laitues

zeste finement râpé d'un demi-citron

Accessoires requis :

copeaux de caryer (Hickory Wood Chips)

convEGGtor

Thermomètre sonde à distance

(Dual Probe Remote Thermometer)

POITRINE DE LARD CUITE LENTEMENT

Avec sa forte teneur en graisse, il est pratiquement impossible de rater la cuisson lente de la poitrine de lard. En fait, c'est la version encore plus succulentes du bacon qui ne serait pas coupé en tranches !

Pour 4 personnes

Préparation à l'avance : 10 minutes environ (+ 1 nuit pour mariner)

Préparation : 3 heures env. + 15 minutes

1 kg de poitrine de lard sans couenne
2 c. à s. de purée d'ail
sel de mer
½ bouquet de thym
½ bouquet de romarin
6 à 8 feuilles de laurier

Accessoires requis :

convEGGtor

Thermomètre numérique à lecture instantanée (Instant Read Digital Thermometer) ou thermomètre sonde à distance (Dual Probe Remote Thermometer)



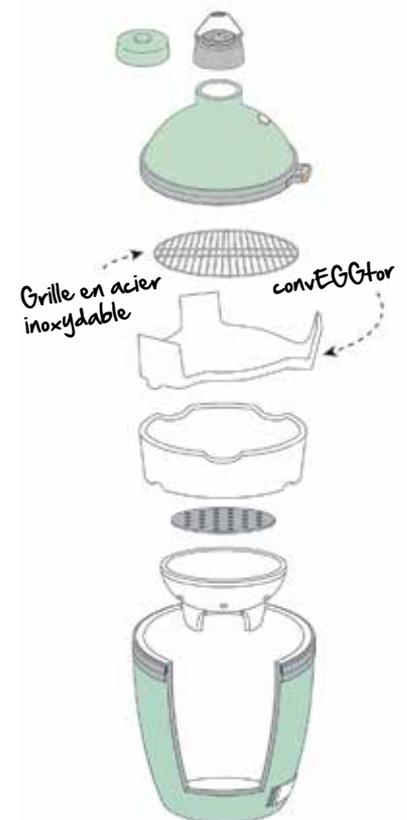
Incisez la couche de graisse en croix. Incisez aussi un peu la viande pour qu'elle s'imprègne bien des saveurs des aromates. Frottez le lard de chaque côté avec la purée d'ail et salez en abondance. Répartissez la moitié des feuilles de laurier, du thym et du romarin sur le côté graisse et l'autre moitié sur le côté viande. Couvrez et laissez mariner toute une nuit au réfrigérateur.

Sortez la poitrine de lard du réfrigérateur. Allumez le Big Green Egg et laissez le couvercle ouvert 10 à 12 minutes. Profitez-en pour frotter le côté viande de la poitrine de lard et une partie du côté graisse avec les aromates. Les aromates appliqués sur le côté graisse de la poitrine de lard continuent de parfumer non seulement le gras mais aussi la viande pendant la cuisson.

Placez le convEGGtor et la grille dans l'EGG. Déposez la poitrine de lard côté graisse vers le haut sur la grille de sorte que le gras imprègne la viande de sa délicieuse saveur et en évite le dessèchement. Rassurez-vous ; le gras ne coulant pratiquement pas sur le convEGGtor, aucun épais nuage de fumée ne risque de se former. Rabattez le couvercle de l'EGG et faites monter la température jusqu'à environ 100 °C. Laissez cuire la poitrine de lard 3 heures environ jusqu'à ce que la température à cœur de la viande atteigne au moins 77 °C. Servez-vous du thermomètre sonde pour vérifier la température.

Une fois la température à cœur atteinte, sortez la poitrine de lard de l'EGG. Vous pouvez à présent la découper en fines tranches et servir ces dernières, ou bien les faire griller 1 minute environ de chaque côté à 203 °C (sans convEGGtor). Mais vous pouvez également laisser le lard refroidir (et le réserver au réfrigérateur dans un récipient couvert), le découper le lendemain et le faire griller.

La combinaison idéale pour ce plat



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



Besoin de nouvelles idées pour votre Big Green Egg ?

Abonnez-vous à « Inspiration Today », le bulletin d'information officiel de Big Green Egg, pour recevoir dans votre boîte de messagerie les plus succulentes recettes et tous nos conseils pratiques.

Rendez-vous sur : biggreenegg.eu/fr/senregistrer



Températures & temps de cuisson

Préparation	Poids	Température Big Green Egg	Température à cœur	Durée (approx.)
Cuisson directe				
Légumes & fruits	20-100 g	220°C	-	2-5 min.
Crustacés	20-100 g	220°C	55°C	13 min.
Poisson	150-250 g	220°C	55°C	13 min.
Côte de bœuf	1 kg	230-250°C	52-58°C	16-20 min.
Faux filet (Rib-eye)	100-250 g	220°C	50-68°C	5-10 min.
Côtelettes d'agneau	100-250 g	220°C	50-68°C	5 - 10 min.
Poulet	150-250 g	150°C	77°C	16-20 min.
Magret de canard	300 g	190-200°C	54°C	6-8 min.
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	35-34 min.
Blanc de poulet	250 g	180°C	77°C	16-20 min.
Fumer				
Échine de porc	2-5 kg	90°C	65°C	8-9 heures
Rumsteck	1-3 kg	90°C	48°C	1,5 heures
Saumon	180 g	90°C	50°C	20-25 min.
Cuire à l'étuvée				
Bœuf bourguignon	2-8 kg	150°C	-	3-4 heures
Pot-au-feu de légumes	1-5 kg	150°C	-	20 min
Cuire sur une pierre				
Pizza (croûte 2-3mm)	-	250°C	-	6-10 min.
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.



Comment allumer le Big Green Egg

1. Remplir le foyer en céramique de charbon de bois jusqu'à cinq centimètres environ au-dessus du bord. Déposer trois 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.

FLAVOUR VIRTUOSO

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

Terry Koval

Terry Koval
Wrecking Bar Brewpub
Atlanta, USA

OPEN FLAVOUR™





La région du chef

La source d'inspiration de Terry Koval

Il se peut que les États-Unis soient essentiellement connus pour les hamburgers et les hot-dogs en raison de leurs célèbres chaînes de restauration rapide, ou parce que le pays est si grand que les traditions culinaires, sauf dans le cas des grands classiques, varient de région en région. Mais si vous avez les bonnes adresses, vous pouvez vous régaler des plats les plus succulents, préparés à partir des meilleurs produits régionaux. Comme par exemple dans le Wrecking Bar Brewpub à Atlanta, où le chef Terry Koval se laisse inspirer par les ingrédients du cru.

Le Wrecking Bar Brewpub est un restaurant réputé d'Atlanta et de l'État de Géorgie. Un établissement convivial situé dans un magnifique bâtiment historique du quartier de Little Five Points. Le dernier étage, The Marianna, est utilisé pour les réceptions, les mariages et autres événements. Vous trouverez à l'étage d'en dessous la salle de restaurant et la micro brasserie maison qui produit globalement 120 cuvées de bière par an. Les convives sont très différents. Les familles, groupes d'amis, étudiants et hommes d'affaires aiment se retrouver ici en raison de l'ambiance décontractée et de la merveilleuse cuisine qui y est servie. Terry règne sur les cuisines, le directeur Stevenson Rosslow dirige les serveurs et Bob Sandage reste en coulisse pour essentiellement s'occuper de la micro brasserie.

Talentueux et passionné

Terry : « Bob et Kristine ont acheté l'immeuble en 2010 et ouvert le Wrecking Bar Brewpub après 16 mois de rénovation. Au bout d'une année durant laquelle trois chefs différents s'étaient succédé, ils ont évalué la situation et sont arrivés à la conclusion que la bière et le service étaient

bons et que les plats passaient grâce à ces deux facteurs. » Stevenson : « Côté cuisine, on pouvait effectivement faire mieux. Nous avons dû alors nous mettre en quête d'un chef talentueux et passionné qui avait envie de relever le défi de faire grimper le niveau de la cuisine de notre établissement. De préférence un chef qui souhaitait devenir partenaire. Nous partageons la même vision avec Terry, que j'avais rencontré en 2000 lorsque nous travaillions tous les deux dans le même restaurant. Je savais qu'il était hyper professionnel et qu'il préférait travailler avec des ingrédients authentiques et durables. Il était exactement le chef que Bob, Kristine et moi recherchions. »

Du fermier à l'assiette

« À cette époque-là, je travaillais chez Farm Burger », explique Terry. « J'y travaillais depuis son ouverture. Nous y servions entre autres des hamburgers faits maison de viande maturée (dry-aged) de bœufs élevés au fourrage. Tous les ingrédients étaient produits durablement et de manière responsable par des fermiers du coin. Au moment où il y a eu trois établissements, j'ai décidé qu'il était temps de tenter ma chance ailleurs. Sous une condition : je voulais à tout prix continuer à travailler avec des ingrédients authentiques et produits localement. C'était également ce que souhaitaient Stevenson, Bob et Kristine. Nous voulions unir nos forces et calquer notre cuisine sur l'idée « Du fermier à l'assiette ».

De la tête à la queue

« Nous n'avons au menu que de la viande provenant d'animaux qui ont eu une vie agréable. Qui ont pu fourrager dans la nature et goûter aux plantes qui y poussent naturellement. >>



SALADE AU POTIRON GRILLÉ, FROMAGE DE CHÈVRE ET PETITES NOIX PIQUANTES

Pour 4 personnes
À préparer à l'avance : 15 minutes
Préparation : 25 minutes

Pour le potiron :

1 potiron de 750 g environ
30 ml d'huile d'olive extra vierge
3,5 g de poivre noir du moulin
7 g de sel de mer

Pour la vinaigrette :

60 g de miel
60 ml de vinaigre de champagne
80 g de feuilles de thym frais
120 ml d'huile d'olive extra vierge
1 g de sel de mer

Autres ingrédients :

1 botte de céleri branche (les branches blanches internes)
1 petit bouquet de persil plat
200 g de fromage de chèvre
55 g de petites noix piquantes (voir recette de base)
pétales de souci (non traités ; voir conseil page 30)

Accessoire requis :

Grille en fonte (Cast Iron Grid)

1 Allumez le Big Green Egg, placez la grille en fonte et faites chauffer à 250 °C. Pendant ce temps, épluchez le potiron, coupez en deux dans le sens de la longueur et enlevez les graines avec une cuillère. Posez les moitiés de potiron côté coupe sur une planche à découper et débitez-les en tranches d'un peu plus de 1 cm. Versez dans un grand saladier, mélangez avec l'huile d'olive et assaisonnez avec le poivre du moulin et le sel de mer.

2 Répartissez les tranches de potiron sur la grille et rabattez le couvercle de l'EGG. Faites griller les tranches 3 minutes, retournez-les et grillez-les env. 2 minutes supplémentaires avec le couvercle fermé, jusqu'à ce que le potiron soit tendre et cuit. Retirez les tranches de l'EGG et laissez-les refroidir jusqu'à ce qu'elles soient juste à température ambiante. Éteignez l'EGG en fermant le régulateur de ventilation et le bouchon à évent.

3 Dans l'intervalle, mélangez le miel, le vinaigre et le thym pour la vinaigrette. Ajoutez l'huile d'olive lentement et tout en battant. Salez à convenance.

4 Coupez en petites tranches le céleri branche et prélevez les feuilles de persil. Mélangez le tout dans un saladier et arrosez de vinaigrette.

5 Garnissez les assiettes de fromage de chèvre, de potiron grillé et de salade, et décorez de petites noix piquantes et de pétales de souci.

PETITES NOIX PIQUANTES

Ces délicieuses petites noix sont régulièrement servies comme snack dans le Wrecking Bar, mais peuvent également apporter un supplément de saveur et de croquant aux salades.

Pour 500 g de noix
À préparer à l'avance : 15 minutes
Préparation : 50 à 65 minutes

2,5 g de sucre de canne brut
5 g de flocons de sel
5 g de cumin en poudre
2,5 g de cannelle en poudre
2,5 g de gingembre en poudre
2,5 g de poivre de Cayenne
2,5 g de poivre noir du moulin
2 g de noix de muscade fraîchement râpée
250 g de noix de pécan non grillées
250 g de noix non grillées
30 ml de sirop de sucre (sur la base de 1 part de sucre pour 1 part d'eau)
1 c. à s. d'huile de pépins de raisin + une petite quantité supplémentaire pour graisser

Accessoires requis :

convEGGtor
Poêle en fonte (Cast Iron Skillet)



1 Allumez le Big Green Egg, convEGGtor et grille posés à l'intérieur, et faites-le chauffer à 150 °C. Mélangez dans un petit saladier le sucre, les flocons de sel et les épices et réservez le mélange d'épices ainsi obtenu.

2 Répartissez les noix sur le poêlon en fonte, posez-le sur la grille et rabattez le couvercle de l'EGG. Grillez les noix env. 10 minutes jusqu'à ce qu'elles soient brun-doré, en les retournant de temps à autre. Sortez le poêlon de l'EGG et versez les noix sur une assiette pour les laisser refroidir. Faites baisser la température de l'EGG à 135 °C.

3 Utilisez un peu d'huile de pépins de raisin pour huiler le poêlon. Hachez grossièrement les noix refroidies. Mélangez les noix, le sirop de sucre et l'huile de pépins de raisin dans un grand saladier. Saupoudrez de mélange d'épices et mélangez délicatement jusqu'à ce que toutes les noix soient uniformément recouvertes d'épices. Répartissez-les sur le poêlon huilé.

4 Posez le poêlon sur la grille et rabattez le couvercle de l'EGG. Grillez les noix 20 minutes et retournez-les. Faites-les griller 15 à 20 minutes supplémentaires jusqu'à ce qu'elles soient légèrement grillées et caramélisées. Vous pouvez contrôler cette étape en prélevant quelques noix et en les laissant refroidir quelques minutes. Si les noix sont sèches au toucher, cela signifie qu'elles sont parfaites. Retirez le poêlon de l'EGG et laissez les noix refroidir complètement.



Du coup, la qualité de la viande est tout simplement fantastique. La viande a aussi un vrai goût de viande. C'est pour cela que tout notre porc vient de Riverview Farms. Nous nous chargeons nous-mêmes de la découpe et de la préparation des demi-carcasses. Nous transformons l'animal dans son intégralité, de la tête à la queue. Notre viande de bœuf et de canard proviennent quant à elles de White Oak Pastures, une exploitation énorme à Bluffton, qui emploie 100 personnes et dans laquelle les animaux grandissent à leur propre rythme », continue Terry. « Notre menu change tous les jours. Nous offrons par exemple toujours un plat à base de viande de porc, mais la pièce que nous préparons est toujours différente. Un cochon n'a que deux filets, donc quand on les a finis, nous servons une autre partie de l'animal. »

Wrecking Barn Farm

Stevenson nous informe qu'il va se rendre à la Wrecking Barn Farm où beaucoup de travail l'attend. Nous apprenons qu'il s'agit de l'exploitation fruitière et légumière de Bob et de Stevenson à Loganville, à l'est d'Atlanta, où ils font pousser leurs propres plantes. Terry le suit pour aller récupérer des produits divers. La gestion journalière de cette grosse ferme de 26 hectares est confiée à Rachel Hennon, qui est aussi passionnée que les deux hommes. « J'ai une formation de graphiste », nous explique Rachel. « Mais j'aime la vie au grand air, travailler dur et fourrer mes mains dans la terre, et j'ai été bénévole à la Love is Love Farm de Joe Reynolds. Pour moi, Joe produit les meilleurs fruits et légumes d'Atlanta. Avant que Bob et Stevenson n'acquiescent cette exploitation, ils achetaient les légumes pour le Wrecking Bar Brewpub à Joe. Et quand ils ont dit qu'ils cherchaient quelqu'un pour diriger la ferme, Joe leur a parlé de moi. Il s'engage toujours à enseigner aux jeunes fermiers les ficelles du métier pour ensuite les mettre dehors avec l'idée qu'ils pourront se débrouiller tout seuls.

Une production bio

Rachel : « Terry s'engage personnellement dans le choix des produits que nous cultivons ici de manière biologique et vient régulièrement travailler avec nous pendant une journée. Il étudie une fois par an le catalogue de graines et nous dit ce que nous devons planter comme fruits et légumes. Stevenson l'aide dans le processus et moi je m'occupe de tracer la stratégie. C'est comme ça que nous faisons pousser en ce moment, entre autres produits, quatorze races de tomate différentes, quatre sortes de concombre, du raisin de muscat, des myrtilles, deux sortes de fraise, de la pastèque, deux sortes de chou frisé, de brocoli et de betteraves, du chou-fleur, des potirons, des épinards et différentes sortes de radis. Nous cultivons essentiellement des vieilles races pleines de saveurs, des légumes « oubliés » comme le poivron capperino et des sortes de gombo rares. » Terry : « En outre, tout ce qui pousse ici ne finit pas au Wrecking Bar Brewpub. La récolte est bien trop importante. En fait, certains amis chefs cuisiniers récupèrent aussi des produits de la Wrecking Barn Farm et une partie de la production part dans les cartons de la Community Supported Agriculture ou est vendue le samedi sur le Freedom Farmers Market du Carter Center d'Atlanta. »

En toute liberté dans la nature

Avant que Terry retourne au Wrecking Bar Brewpub, il s'arrête rapidement à Conley chez Mary Hart Rigdon et sa ferme Decimal Place Farm. C'est une chèvrerie spécialisée dans la production de lait pour la fabrication du fromage. « Normalement c'est Mary qui passe me voir, mais de temps en temps je viens jeter un coup d'œil dans la ferme », explique Terry. « J'adore la regarder s'occuper de ses animaux. Mary est tellement passionnée et dévouée à ses chèvres, elle les connaît toutes par leur nom. >>

C'EST ENCORE MIEUX AVEC DES ACCESSOIRES !



1. convEGGtor®

La rehausse en céramique convEGGtor fonctionne sur le principe d'un écran thermique, isolant vos aliments de tout contact direct avec la source de chaleur. Grâce à sa diffusion indirecte de la chaleur, votre EGG se transforme en véritable four. Il s'agit d'une méthode de cuisson idéale pour tous les plats « au four », la cuisson des ingrédients délicats, les cuissons à basse température et en cas d'utilisation du faitout hollandais en fonte. Combinez-la avec la pierre de cuisson plate pour la cuisson des pizzas et des pains les plus savoureux à la pâte croquante unique. Disponible pour tous les modèles.

2. Cast Iron Sauce Pot with Basting Brush Saucière en fonte et pinceau à badigeonner

Cette saucière en fonte convient parfaitement pour faire fondre du beurre ou réchauffer une sauce ou une marinade sur la grille du Big Green Egg. La fonte retenant très bien la chaleur, le contenu de la saucière reste chaud très longtemps même si elle n'est plus posée sur la grille du Big Green Egg. La poignée du pinceau en silicone s'emboîte dans la poignée de la saucière, ce qui permet à la sauce de couler le long du pinceau et d'être récupérée dans le récipient. Disponible pour les modèles MiniMax à XXLarge inclus.

3. Cast Iron Dutch Oven Faitout en fonte

Un faitout polyvalent en fonte (Ø 27 cm) parfait pour cuisiner, faire mijoter ou rôtir un plat dans le Big Green Egg. Il peut être utilisé, entre autres, pour préparer toutes sortes de plats complets : un plat en sauce, un potage ou juste une belle pièce de viande braisée. Disponible pour les modèles Medium à XXLarge inclus.

4. Cast Iron Grid Grille en fonte

La grille en fonte donne à vos aliments un goût grillé irrésistible et de belles formes de losange sur vos légumes, viandes et volailles. Disponible pour les modèles Mini à Large inclus.



» Mary : « Je veux juste bien m'occuper d'elles et en fait elles sont faciles à reconnaître ! » Lorsqu'elle se tient au milieu des chèvres, on se rend rapidement compte qu'elles raffolent autant de Mary qu'elle les aime. Ces animaux aussi ont la belle vie et vivent dans la nature en toute liberté tous les jours de l'année. Mais les chevreaux sont gardés à l'étable, sous la surveillance des chiens de Mary. L'étable étant par ailleurs ouverte sur les côtés, il y a beaucoup de lumière et d'air frais. En hiver, l'étable est fermée par des panneaux transparents qui permettent d'assurer le maintien d'une température clémente et suffisamment de lumière. Les chèvres allaitantes sortent et rentrent, peuvent vivre à l'intérieur ou à l'extérieur.

Une bonne race laitière

« À l'extérieur, les chèvres mangent ce qu'elles veulent et elles aiment tout », explique Mary. « S'il y a eu de la tempête et que les pommes de pin sont tombées des arbres, les animaux doivent impérativement être maintenues à l'étable jusqu'à ce que j'aie ramassé tous les fruits. Si elles les mangent, leur fromage va avoir le goût du gin ! Je complète en tous les cas leur alimentation en leur donnant tous les matins et tous les soirs, pendant que je les traie, des céréales type maïs et avoine, mélangés avec de la molasse. Elles ont besoin de ce supplément parce que l'allaitement nécessite beaucoup d'énergie.

Toutes mes chèvres, et les trois boucs, sont de la race suisse des blanches de Gessenay, endémiques dans l'État de la Géorgie depuis le début du 20^e siècle. C'est une race laitière exceptionnelle. La quantité de lait varie d'une chèvre à l'autre et se situe entre 3 et 4 litres par jour. Je tiens les chiffres soigneusement à jour. Lors de l'achat de nouveaux boucs, je regarde aussi la production laitière de la mère du bouc en question.

La même philosophie

« Le lait est pompé par le biais d'un tuyau placé dans le mur vers un réservoir dans lequel il est pasteurisé pendant 30 minutes à 63 °C. Il est ensuite refroidi à 29 °C pour la fabrication du fromage de chèvre, de la feta, de la mozzarella ou du cheddar », conclut Mary. « Mais vous ne trouvez pas ça génial ?! », s'exclame Terry. « La ferme de Mary se trouve à tout juste 20 minutes de voiture du Wrecking Bar Brewpub. Quand j'ai passé mes commandes, elle vient nous les livrer personnellement avec sa camionnette. Comme le reste de mes fournisseurs. Je connais l'origine de tous les produits ainsi que tous les exploitants. Ils travaillent dur et avec passion, et partagent notre philosophie. Et quelques fois les producteurs passent, mais pas pour déposer les commandes, juste pour le plaisir de manger chez nous ! »

MYRTILLES MARINÉES

240 g de sucre
225 g de myrtilles fraîches
1 branche de thym frais
60 ml de jus de citron

- 】 Faites bouillir dans une petite casserole le sucre avec 240 ml d'eau. Retirez la casserole du feu lorsque le sucre est dissous et laissez le sirop de sucre refroidir.
- 】 Versez les myrtilles, le thym et le jus de citron dans un pot propre d'environ 8 dl. Ajoutez le sirop de sucre et fermez le pot. Laissez-le refroidir et placez-le au minimum 1 semaine au réfrigérateur avant de le consommer.

PAIN AU MAÏS

Pour 4 personnes

À préparer à l'avance : 20 minutes

Préparation : 30 minutes

2 piments frais jalapeño
60 g de beurre ou de saindoux + une petite portion supplémentaire pour graisser
355 g de farine de maïs
235 g de farine non blanchie
15 g de levure chimique
3 g de bicarbonate de soude
15 g de sel
350 ml de petit-lait
3 œufs
1 c. à s. de miel

Accessoires requis :

- 🍳 convEGGtor
- 🍳 Faitout en fonte (Cast Iron Dutch Oven)

- 】 Allumez le Big Green Egg, convEGGtor et grille posés à l'intérieur, et faites-le chauffer à 230 °C. Dans l'intervalle, coupez les piments jalapeño en deux, retirez la queue et les graines et débitez la chair en fins morceaux. Faites fondre séparément l'un de l'autre les 60 g de beurre ou de saindoux ainsi que le beurre pour graisser. Beurrez le faitout en fonte ; les 60 g de beurre ou de saindoux seront utilisés ultérieurement.
- 】 Mélangez la farine de maïs, la farine, la levure, le bicarbonate de soude et le sel dans un grand saladier. Dans un deuxième saladier, battez le petit-lait et les œufs. Incorporez à la pâte avec une spatule les piments jalapeño finement coupés, les 60 g de beurre ou de saindoux fondu et le miel. Versez la pâte dans le faitout en fonte.
- 】 Posez le couvercle sur le faitout en fonte avant de le placer sur la grille. Fermez le couvercle de l'EGG. Veillez à faire descendre la température de l'EGG à 220 °C et faites cuire le pain au maïs env. 30 minutes jusqu'à ce qu'il soit bien doré.



CANARD GRILLÉ AUX GOMBOS GRILLÉS ET À LA PATATE DOUCE

1 Allumez le Big Green Egg, convEGGtor et grille posés à l'intérieur, et faites-le chauffer à 260 °C. Dans l'intervalle, remplissez l'intérieur du canard avec le persil et le thym. Pour le glaçage, épluchez le gingembre et râpez-le finement dans la casserole à sauce en fonte. Ajoutez le vinaigre et le miel.

2 Badigeonnez le canard avec le glaçage. Posez le canard sur la grille, rabattez le couvercle de l'EGG et baissez la température de l'EGG à 175 °C. Faites cuire le canard deux heures en le badigeonnant toutes les 30 minutes avec le glaçage.

3 Sortez le canard de l'EGG et couvrez-le de papier aluminium. En utilisant le gant EGGmitt, retirez la grille et le convEGGtor puis posez la grille en fonte dans l'EGG à l'aide de l'extracteur. Rabattez le couvercle de l'EGG et faites monter la température à 250 °C.

4 Lavez les patates douces et essuyez-les en les tamponnant. Coupez les patates douces dans le sens de la longueur et posez-les dans un récipient. Mettez les gombos dans un deuxième récipient. Arrosez les patates et les gombos d'huile d'olive et assaisonnez-les avec le poivre noir du moulin et le sel de mer. Remuez pour bien répartir l'huile d'olive.

5 Répartissez les moitiés de patates douces sur la grille en fonte, fermez le couvercle de l'EGG et grillez les légumes 3 à 4 minutes. Posez les gombos sur la grille et retournez les moitiés de patates douces. Fermez le couvercle de l'EGG et faites griller les légumes 2 minutes. Retournez les gombos, rabattez le couvercle et faites griller 1 à 2 minutes supplémentaires. Retirez d'abord les patates douces puis les gombos de la grille.

6 Découpez les magrets de canard et les cuisses de la carcasse. Débitez les magrets en jolies tranches. Répartissez-les sur une planche de présentation (ou quatre assiettes) avec les patates douces grillées et les gombos. Ajoutez les myrtilles marinées et garnissez avec les petites feuilles de chou frisé et les pétales de souci. Servez le pain au maïs en accompagnement.

La combinaison idéale pour ce plat



La grillade authentique !

En utilisant le Cast Iron Grid (la grille en fonte) directement, vos aliments arborent un joli quadrillage si caractéristique des grillades. La fonte retient mieux la chaleur que l'acier inoxydable.

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

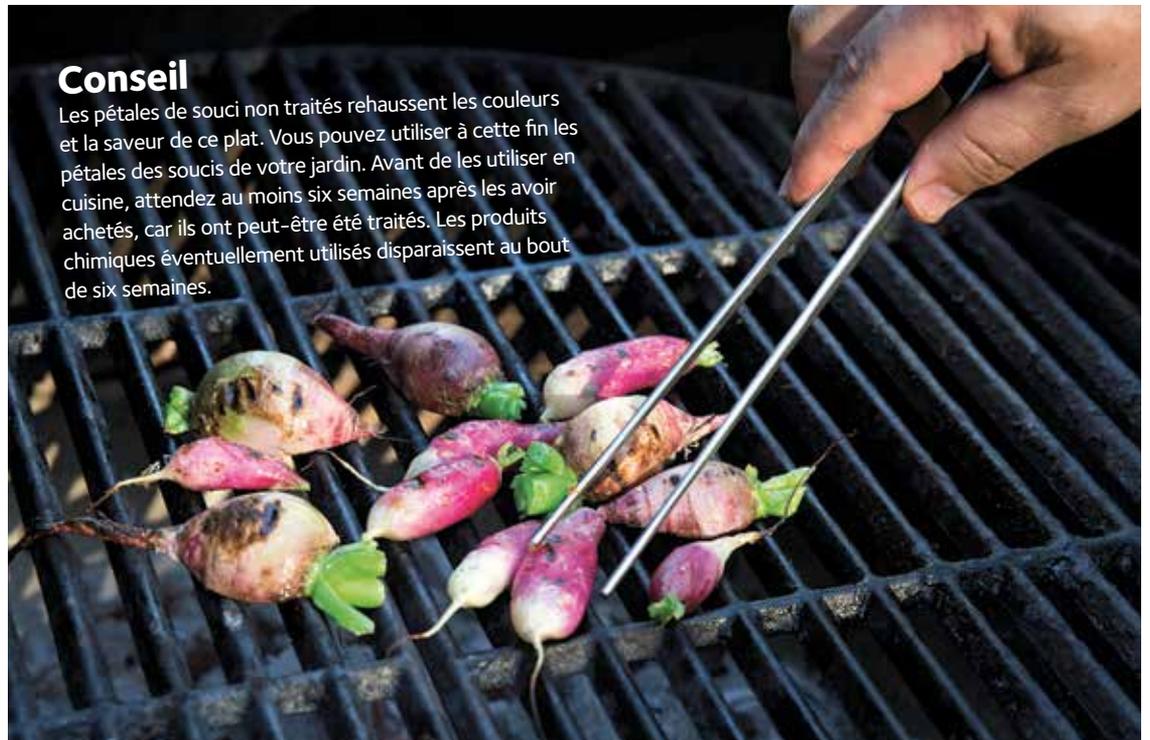
Pour 4 personnes
À préparer à l'avance : 15 minutes
Préparation : 2 heures + 30 minutes

- 1 canard entier
- 1/2 botte de persil
- 4 petites branches de thym
- 450 g de petites patates douces
- 450 g de gombos frais (magasin d'alimentation exotique)
- huile d'olive
- 200 g de myrtilles marinées
- pétales de souci (non traités ; voir conseil page 30)
- feuilles de pousses de chou frisé
- ou chou frisé finement coupé
- pain au maïs, pour servir en accompagnement

Pour le glaçage au cidre de pommes :
3 cm de gingembre frais
400 ml de vinaigre de cidre de pommes
60 ml de miel

Accessoires requis :

- convEGGtor
- Casserole à sauce en fonte avec pinceau à badigeonner
- Gant pour barbecue EGGmitt
- Grille en fonte (Cast Iron Grid)
- Extracteur pour grille en fonte (Cast Iron Grid Lifter)



Conseil

Les pétales de souci non traités rehaussent les couleurs et la saveur de ce plat. Vous pouvez utiliser à cette fin les pétales des soucis de votre jardin. Avant de les utiliser en cuisine, attendez au moins six semaines après les avoir achetés, car ils ont peut-être été traités. Les produits chimiques éventuellement utilisés disparaissent au bout de six semaines.

SALADE AU RADIS GRILLÉS

Pour 4 personnes

À préparer à l'avance : 15 minutes

Préparation : 15 minutes

- 1 petite botte de radis French Breakfast (radis à bout blanc)
- 1 petite botte de radis Easter Egg (mélange de divers radis ronds)
- huile d'olive extra vierge
- poivre noir du moulin et sel de mer
- 110 g de poivron mariné (voir recette de base)
- 85 g de mélange de feuilles de moutarde
- 90 ml de vinaigrette à la moutarde à la bière (voir recette de base)
- pétales de souci (non traités ; voir conseil)

Accessoire requis :

- Grille en fonte (Cast Iron Grid)

- ▶ Allumez le Big Green Egg, grille en fonte posée dessus, et faites chauffer à 250 °C.
- ▶ Coupez les fanes des radis et lavez ces derniers sous le robinet d'eau froide. Laissez égoutter les radis, séchez-les en tamponnant et partagez en deux les gros exemplaires. Versez les radis dans un saladier, arrosez généreusement d'huile d'olive et assaisonnez de poivre noir du moulin et de sel. Remuez bien pour que les radis soient entièrement assaisonnés.
- ▶ Répartissez les radis sur la grille en fonte, fermez le couvercle de l'EGG et faites griller les radis 2 minutes environ. Retournez les radis et faites-les griller 2 minutes supplémentaires avec le couvercle fermé. Retirez les radis de la grille et laissez-les refroidir jusqu'à ce qu'ils soient à température ambiante.
- ▶ Laissez égoutter le poivron mariné. Versez les feuilles de moutarde dans un saladier et ajoutez les radis grillés, le poivron mariné et la vinaigrette à la moutarde à la bière. Mélangez délicatement, répartissez sur les assiettes et garnissez avec les pétales de souci.

MOUTARDE À LA BIÈRE

Une délicieuse moutarde maison, que vous pouvez servir par exemple avec de la saucisse sèche et de la charcuterie.

Pour env. 600 ml de moutarde

- 150 g de graines de moutarde jaune
- 150 g de graines de moutarde brune
- 3 g de graines de coriandre
- 225 ml de vinaigre de cidre de pommes
- 80 ml de bière roggebier
- 20 ml de miel
- sel et poivre noir du moulin

- ▶ Versez dans un saladier les deux types de graines de moutarde et les graines de coriandre avec le vinaigre de cidre de pommes et la bière roggebier. Couvrez et laissez gonfler 20 heures à température ambiante.
- ▶ Versez le mélange de graines de moutarde dans un blender et mixez le tout jusqu'à obtention d'une masse onctueuse. Laissez l'appareil en marche et ajoutez le miel. Salez et poivrez la moutarde avec du poivre noir du moulin et du sel, et versez-la dans un pot propre. Fermez le pot et gardez-le au réfrigérateur.

VINAIGRETTE À LA MOUTARDE À LA BIÈRE

Cette délicieuse vinaigrette peut se conserver quelques semaines dans le réfrigérateur.

Agitez un peu la bouteille avant d'utiliser la vinaigrette.

Pour env. 460 ml de vinaigrette

- 65 ml de moutarde à la bière (voir recette de base)
- 120 ml de vinaigre de champagne
- 15 ml de miel
- 250 ml d'huile d'olive extra vierge

- ▶ Versez la moutarde, le vinaigre et le miel dans le blender ou un récipient et mélangez.
- ▶ Ajoutez lentement l'huile d'olive tout en battant afin d'obtenir une belle émulsion. Conservez jusqu'à son utilisation dans une bouteille propre qui peut être fermée.

POIVRONS MARINÉS

- 3-4 poivrons doux pointus (environ 450 g)
- 475 ml de vinaigre de vin blanc
- 235 ml d'eau
- 60 g de sel de mer
- 10 g de graines de coriandre
- 10 g de graines de moutarde jaune
- 5 g de grains de poivre noir
- 10 g de flocons de piment
- 1 feuille de laurier

- ▶ Nettoyez les poivrons sous l'eau froide. Coupez-les en deux dans le sens de la longueur, retirez le pédoncule et les graines. Débitez la chair en lanières et versez dans un bocal (à conserves) propre d'un litre.
- ▶ Faites bouillir dans une casserole le vinaigre de vin blanc et l'eau avec les autres ingrédients. Retirez la casserole du feu et versez avec précaution dans le bocal.
- ▶ Fermez le bocal, laissez refroidir et placez-le 7 jours dans le réfrigérateur pour que les saveurs se mélangent bien.



WILDFIRE ON TOUR!

Un vieux rêve qui devient réalité !

L'enthousiasme de Thomas et Jenny est tellement contagieux que nous avons décidé d'offrir à nos fans l'occasion de les rencontrer en chair et en os ! Plus la peine donc de vous rendre en Suède ; ce sont eux qui viennent vous voir ! Ils voyageront à travers l'Europe à partir du printemps dans le camion Big Green Egg Wildfire Truck !

Ce camion a été conçu pour inspirer encore plus de fans et concrétise ainsi un vieux rêve de Big Green Egg. Thomas et Jenny dispensent des cours magistraux, font des démonstrations et organisent des ateliers pratiques depuis de nombreuses années et sont fort expérimentés en la matière. Ils ont été les représentants de Big Green Egg dans beaucoup de pays et leur savoir-faire, leur humour et leur passion sont très contagieux ! Le robuste camion Mercedes transformé pour l'occasion a servi pendant 30 ans de « Feuer – Notfall Einsatzleitwagen » (véhicule de secours – incendie) dans la région de la Ruhr. Mais l'expérience ne serait pas complète sans la remorque spécialement construite pour le périple de Thomas et Jenny qui transporte pas moins de 7 EGG !

Astuces et conseils

Le pays et la région dans lesquels Thomas et Jenny s'arrêtent avec leur Wildfire Truck déterminent souvent ce qui est

préparé sur les EGG. Peu importe ce qui est proposé au menu ou l'événement auquel participe le Wildfire Truck, Thomas et Jenny se tiennent toujours à votre disposition. Pas seulement pour vous faire goûter des plats, mais aussi et surtout pour partager avec vous leurs expériences et vous donner des astuces et des conseils pour cuisiner avec le Big Green Egg.

Vous souhaitez savoir si le Wildfire on Tour sera bientôt dans les parages ? Jetez un coup d'œil sur biggreenegg.eu ou aimez [facebook.com/WildfireOnTour](https://www.facebook.com/WildfireOnTour) pour obtenir de plus amples informations et consulter l'agenda de la tournée du Wildfire on Tour.



Thomas et Jenny se sont rendus dans le berceau du Big Green Egg (voir page 6).

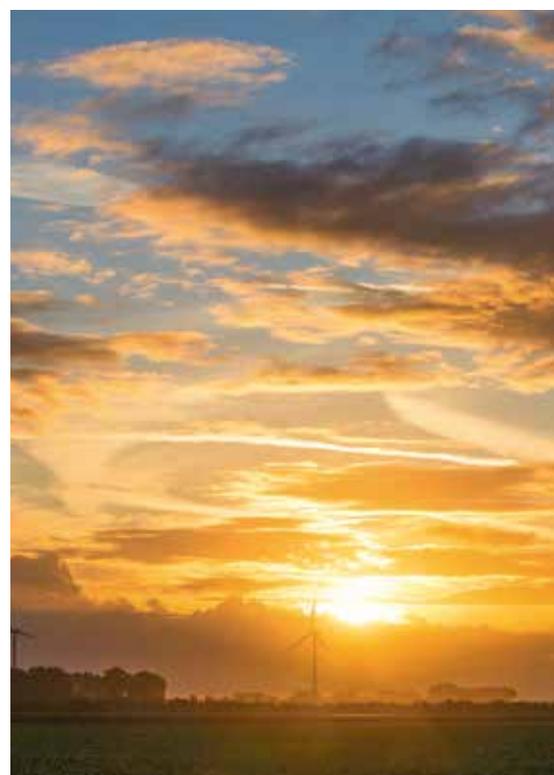


Big Green Egg En ligne

Posez vos questions, partagez vos expériences et délectez-vous de recettes pleines de fantaisie, de récits et de mises à jour en tous genres via :

-  **Big Green Egg France**
-  **Biggreeneggeu**
-  **Biggreeneggeu**

Tag @Biggreeneggeu et @Biggreeneggfrance et utilisez les hashtags #BigGreenEgg #FlavourFair



DANS LE PROCHAIN NUMÉRO D'ENJOY!

Nous espérons que vous vous êtes délecté(e) des recettes, menus et récits de fond de cette édition d'Enjoy! Le prochain numéro déborde à nouveau d'idées nouvelles et met en vedette l'automne et ses produits de saison. Curieux(se) de savoir ce que nous vous réservons ? Découvrez un petit aperçu de l'édition ci-dessous !

La région du chef Edwin Vinke
Découvrez les saveurs de la Zélande, aux Pays-Bas

Technique de cuisson
Fumer

Menu de saison complet
Trois plats du Big Green Egg

Délicieux et rapide
Un repas facile

Le prochain numéro d'Enjoy! sera disponible fin octobre 2017 auprès de votre distributeur gréé 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™

