

ENJOY!

FR - #10 Automne/Hiver



MAGAZINE

LA GASTRONOMIE AU
PLUS HAUT NIVEAU

————— TYROL DU SUD —————

Gibier préparé sur le Big Green Egg

—
Edwin Vinke, un chef étoilé

—
Gros-plan sur un foodingue

OPEN FLAVOUR™

★ The Original ★ Big Green Egg

OPEN FLAVOUR

SINCE 1974

De nombreux professionnels séduisent quotidiennement leurs clients avec la délicieuse saveur des plats et créations préparés au Big Green Egg. Et c'est cette touche gustative ainsi que la durabilité et la polyvalence du Big Green Egg qui l'ont rendu si populaire auprès des professionnels de la restauration. Comme tous les amoureux de la cuisine, les professionnels travaillent de préférence avec les plus beaux produits et les meilleurs équipements pour mettre en valeur la saveur des ingrédients. Edwin Vinke, chef cuisinier de profession, ne fait pas exception à la règle...

« En première instance, je n'avais pas vraiment besoin d'un Big Green Egg. Beaucoup d'autres chefs en avaient un, et je voulais donc quelque chose d'autre, c'est dans mon tempérament. Nous avons donc un fumoir offset. J'étais aussi un peu sceptique, car je pensais que tout aurait le même goût, ce qui s'est avéré n'être absolument pas le cas.

Lors d'un évènement ici dans le jardin du restaurant, où les plats avaient tous été préparés sur des Big Green Egg, j'ai été véritablement ébahi par les performances de cet appareil. Le contrôle de la température et le fait de ne pas devoir rester constamment près de l'appareil sont vraiment de grands atouts. Son fonctionnement est en outre beaucoup plus facile que je ne pensais. Avec mes collègues présents, nous avons décidé qu'il n'était plus nécessaire de renvoyer les EGG, nous voulions les garder !

Associés aux barbecues que je possédais déjà, ils forment véritablement la base de ma cuisine. Ils donnent une dimension supplémentaire aux plats et une saveur qu'il est impossible d'obtenir sur une plaque ou dans une casserole sur la cuisinière. Si l'on fume et laque un cochon de lait, et qu'on l'associe à un morceau de poisson, on obtient un vrai délice. Dans le restaurant, je les utilise surtout pour la viande et le poisson, pour une cuisson lente, ou au contraire pour les griller quelques instants à haute température. La puissance offerte par un Big Green Egg, même un MiniMax, est tout simplement fantastique !

À la maison, j'utilise l'EGG pour des préparations simples. C'est parfait, car on peut être assis à table en attendant que ce soit prêt. Mais j'avoue qu'on est souvent tous debout autour de l'appareil. Cela n'est cependant pas nécessaire, car une fois la bonne température atteinte, elle reste constante. C'est une cuisine savoureuse et pratique, bref l'idéal ! »

Edwin Vinke
Chef du restaurant De Kromme Watergang**



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

Leonard Elenbaas, Ralph de Kok, Edwin Vinke,
KC Wallberg, Giuseppe Moscarda et Franz Mulser.

Concept & réalisation

Big Green Egg Europe BV

Photographie

Femke Schook, Sven ter Heide, Ton van Veen,
Nico Alsemgeest, Remko Kraaijeveld 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
Enjoy! FR #10 Automne/Hiver 2017

Sommaire

FR - #10 Automne/Hiver

- 04** Râble de lièvre grillé
- 05** Longe de chevreuil grillée accompagnée de légumes cuits au vin, de sauce au fromage double-crème et de chips de chou frisé Céleri-rave rôti
- 07** Carpaccio de rond de gîte fumé surf
- 08** Rouget fumé à chaud et salade aigre-douce
- 13** Coquillages préparés dans le Big Green Egg
- 15** carottes confites dans de l'huile fumée
Poire cuite et grillée
Rouget grillé
- 18** Un menu oriental complet
- 21** Risotto aux langoustines
- 22** Soupe miso aux légumes sautés et petites lamelles d'omelette
- 23** Burgers au brocoli et fromage
Petit pain, houmous et légumes grillés
- 26** Poitrine de porc à l'étuvée
- 27** Apfelstrudel
- 28** Ossobuco de cochon de lait avec de la polenta
- 29** Kaiserschmarren
- 31** Moelleux au chocolat

Et ensuite...

- 10** La cuisine zélandaise d'Edwin Vinke
- 16** Informations sur le produit
- 20** Foodingue en image
- 24** La success story Big Green Egg
- 25** La gastronomie au plus haut niveau Le pouvoir des fleurs dans les alpages du Tyrol du Sud
- 30** La Foire des saveurs de Big Green Egg Wildfire on Tour
- 31** Médias sociaux
Dans le prochain numéro d'Enjoy!



TABLES EN ACACIA MASSIF

À part un Big Green Egg, vous n'avez pas besoin de grand-chose pour cuisiner dehors. Et avec l'aide de quelques ustensiles supplémentaires, vous pouvez exploiter toutes les fonctionnalités de votre EGG. Sans oublier que les très nombreux accessoires vous facilitent encore plus la vie et vous permettent de jouir de tous les délices offerts par le Big Green Egg.

La nouvelle table en acacia ne fait pas exception à la règle et constitue un véritable atout dans votre cuisine en plein air. Elle vous permet de bénéficier d'un large espace pour, par exemple, accueillir votre planche

à découper, disposer les ingrédients ou simplement poser un gant de cuisine, une pince ou une spatule. Histoire de toujours avoir tout à portée de main. La table se déplace facilement grâce à ses roulettes à système de blocage.

Les tables faites main, disponibles pour les modèles Large et XLarge, sont fabriquées en bois d'acacia massif de qualité supérieure et séché au four. Un bois massif à belle apparence naturelle, qui résiste aux variations météorologiques et est de ce fait idéal pour une utilisation à l'extérieur. Ce bois est très dur, demande peu d'entretien et résiste à l'usure. Il répond à des exigences de durabilité élevées et n'a pas spécialement



Nouveau!

besoin d'être traité. Vous pouvez laquer la table si vous souhaitez maintenir pendant de nombreuses années sa jolie couleur foncée, ou bien la recouvrir d'une housse aérée lorsque vous n'utilisez pas votre EGG.

Les tables en acacia massif sont disponibles pour les modèles Large (150 x 60 x 80 cm) et XLarge (160 x 80 x 80 cm).



GIBIER PRÉPARÉ SUR LE BIG GREEN EGG

Même si le gibier est disponible toute l'année, c'est bien l'automne qui donne le coup d'envoi de la saison de la chasse. C'est le moment où l'on retrouve sur les étales locales un large assortiment de pièces de gibier fraîches et que cette viande bio et durable est offerte en abondance. Mais comment peut-on la préparer ? Sur le Big Green Egg, bien évidemment !

RÂBLE DE LIÈVRE GRILLÉ

Pour 2 personnes

Mise en place : 5 minutes
(+ 45 minutes pour mariner)

Préparation : 35 minutes

1 râble de lièvre de 400 à 450 g, sans membrane
4 branches de thym sauvage
14 g de sucre
12 g de sel

Accessoire requis :

Thermomètre sonde à distance
(Dual Probe Remote Thermometer)

MISE EN PLACE

Sortez le râble de lièvre du réfrigérateur. Émiettez les feuilles de thym et hachez-les finement. Ajoutez le sucre et le sel et frottez la viande avec le mélange ainsi obtenu. Laissez la viande s'imprégner des saveurs 45 minutes environ à température ambiante. Allumez le Big Green Egg, grille placée dessus, et faites-le chauffer à 125 °C.

PRÉPARATION

Rincez la viande sous le robinet d'eau froide et séchez-la en la tamponnant avec du papier essuie-tout.

Posez la viande (côté côtes) sur la grille et rabattez le couvercle de l'EGG. Faites griller environ 20 minutes. Retournez le râble pour le poser sur le côté viande, piquez la sonde de thermomètre jusqu'au cœur de la viande et réglez le thermomètre sur 53 °C. Rabattez le couvercle et faites cuire jusqu'à ce que la température à cœur soit atteinte.



LONGE DE CHEVREUIL GRILLÉE

ACCOMPAGNÉE DE LÉGUMES CUITS AU VIN, DE SAUCE AU FROMAGE DOUBLE-CRÈME ET DE CHIPS DE CHOU FRISÉ

Délicieux pour accompagner le gibier!

CÉLERI-RAVE RÔTI

Pour 6 à 8 personnes

Mise en place : 15 minutes

Temps de préparation : au moins 2 heures

1 céleri-rave
50 g de beurre

Accessoires requis :

- convEGGtor
- Lêchefrite ronde (Round Drip Pan)
- Thermomètre numérique à lecture instantanée (Instant Read Digital Thermometer)

MISE EN PLACE

▶ Allumez le Big Green Egg et faites monter la température à 175-200 °C, convEGGtor et grille posés à l'intérieur. Profitez-en pour nettoyer et sécher soigneusement le céleri-rave.

PRÉPARATION

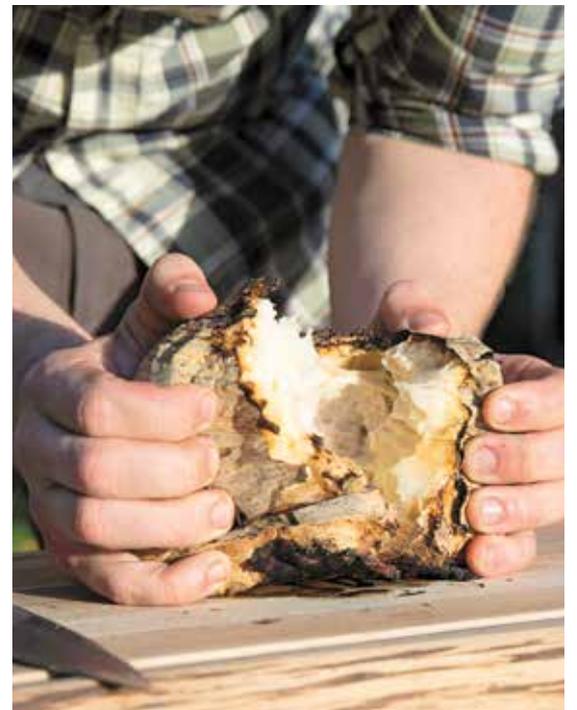
▶ Placez le céleri-rave dans la lêchefrite ronde, posez cette dernière sur la grille et rabattez le couvercle de l'EGG. Faites cuire jusqu'à ce que la température à cœur du céleri-rave monte à 97 °C. Contrôlez cette température avec le thermomètre numérique à lecture instantanée, en piquant la sonde jusqu'au cœur du légume. La température mesurée s'affiche au bout de quelques secondes.

▶ Retirez la lêchefrite ronde de l'EGG et laissez le céleri-rave refroidir un peu. Profitez-en pour nettoyer la lêchefrite. Déposez le beurre dans la lêchefrite et faites-le chauffer sur la grille jusqu'à ce qu'il dore et dégage une petite odeur de noisette. Veillez à ce que le beurre ne brûle pas.

▶ Épluchez le céleri-rave et coupez-le en morceaux. Arrosez de beurre fondu, salez et poivrez à votre convenance.

Conseil

Vous pouvez aussi parsemer le céleri-rave d'herbes fraîches finement hachées.



Pour 6 à 8 personnes

Mise en place : 5 minutes
(+ 45 minutes pour mariner)
Préparation : 60 minutes environ

1 longe de chevreuil de 1,8 à 2,2 kg
22 g de sucre
18 g de sel
12 à 15 branches de thym sauvage

Pour les légumes :

1 pak-choï
1 fenouil
½ bol d'ail à gousse unique
3 à 4 branches de thym
1 brin de persil
8 grains de poivre noir
3 grains de poivre de la Jamaïque
20 g de beurre
1 c. à s. d'huile d'olive
300 ml de vin blanc sec et frais

Pour les chips de chou frisé :

1 branche de chou frisé

Pour la sauce au fromage double-crème :

50 g d'épinards
10 g de roquette
20 g de persil
45 ml d'huile d'olive vierge extra
200 g de fromage double-crème
50 ml de yaourt (grec) égoutté

Accessoires requis :

- Thermomètre sonde à distance (Dual Probe Remote Thermometer)
- Faitout (Dutch Oven)

MISE EN PLACE

▶ Sortez la longe de chevreuil du réfrigérateur. Mélangez le sel et le sucre. Posez la viande sur les côtes, frottez avec le mélange et laissez mariner 45 minutes environ à température ambiante. Allumez le Big Green Egg, posez la grille à l'intérieur et faites monter la température à 125 °C.

PRÉPARATION

▶ Rincez la viande sous le robinet et séchez-la en la tamponnant avec du papier essuie-tout. Posez-la de nouveau côté côtes et découpez-la à environ 1 cm au-dessus de l'os supérieur. Décorez le morceau de viande avec les branches de thym et ficelez bien le tout. Posez la longe côté côtes sur la grille, piquez la sonde du thermomètre jusqu'au cœur de la viande et réglez le thermomètre sur une température de 52-53 °C. Rabattez le couvercle du Big Green Egg.

▶ Pendant ce temps, débitez le pak-choï et le fenouil en quartiers et posez-les dans le faitout afin de lancer la préparation des légumes d'accompagnement. Ajoutez l'ail, le thym, le persil, les grains de poivre, les grains de poivre de la Jamaïque, le beurre, l'huile d'olive et le vin dans le faitout. Posez le faitout sur la grille, retournez la viande (la température à cœur n'a pas encore été atteinte), rabattez le couvercle de l'EGG et faites mijoter les légumes 20 à 30 minutes.

▶ Déchiquez le chou frisé en petits morceaux et posez ces derniers sur la grille. Grillez le chou frisé, couvercle fermé, 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'il soit bien croquant. Profitez-en pour hacher grossièrement les épinards, la roquette et le persil qui serviront à la réalisation de la sauce au fromage double-crème. Ajoutez l'huile d'olive et mélangez avec le fromage double-crème et le yaourt. Salez et poivrez à convenance.

▶ Une fois la température à cœur souhaitée atteinte, retirez la viande de la grille et laissez-la reposer quelques minutes. Retirez le pak-choï et le fenouil du faitout et laissez-les égoutter. Découpez la viande en jolies tranches et répartissez-les sur les assiettes avec le pak-choï, le fenouil, les chips de chou frisé et la sauce au fromage double-crème.



ou, en d'autres termes, la Bible du Big Green Egg : l'ouvrage incontournable pour tous les fans du Big Green Egg ! Le livre présente une scala de saveurs et d'ingrédients et détaille les multiples facettes de l'appareil. Qu'il s'agisse de la préparation de plats de base ou gastronomiques, d'entrées, de plats principaux ou de desserts. Le tout présenté dans un très bel ouvrage riche en photos plus alléchantes les unes que les autres !

Le livre se compose de deux parties. La première partie est consacrée aux plats de base rehaussés d'une petite touche de fantaisie. Il s'agit de recettes relativement simples à exécuter mais suffisamment surprenantes pour séduire les cuisiniers plus chevronnés. Que diriez-vous par exemple d'un burger fumé accompagné d'un beurre au miso ou d'un maquereau servi avec un chutney à la rhubarbe ?

Dans la seconde partie du livre, des chefs réputés tels que Jonnie Boer (Pays-Bas), Roger van Damme (Belgique), Sasu Laukkonen (Finlande) et Didi Maier (Autriche) nous font part de leurs secrets. Ils expliquent leur passion pour le Big Green Egg, partagent leurs visions et prodiguent des conseils d'utilisation. Leurs recettes sont de véritables leçons magistrales, détaillées pas-à-pas et de façon très claire afin de permettre à tous les cuisiniers amateurs d'en maîtriser l'exécution.

THE BIG GREEN EGG BOOK



Envie de découvrir The Big Green Egg Book ? Il est disponible dans votre point de vente Big Green Egg et est publié en français, allemand, suisse-allemand, anglais, suédois et néerlandais. Faisant 24 centimètres sur 28, il compte 200 pages et est revêtu d'une élégante reliure rigide.

C'EST ENCORE PLUS SYMPA AVEC DES ACCESSOIRES !



4.

1. Allume-feu pour charbon de bois

En fonction de la taille de votre Big Green Egg, vous aurez besoin d'un maximum de trois allume-feu pour mettre le feu au charbon de bois utilisé pour la combustion. Ces allume-feu naturels ne contiennent aucune substance chimique et ne dégagent ni saveur ni odeur.

2. convEGGtor

La rehausse en céramique convEGGtor est un écran thermique qui isole les aliments de tout contact direct avec la source de chaleur. Grâce à la diffusion indirecte de la chaleur, votre EGG se transforme en four. C'est une méthode de cuisson idéale pour recréer tous les plats typiquement préparés au four, pour faire cuire doucement les mets délicats, cuire à faible température, et lorsque vous utilisez un faitout en fonte. Si vous utilisez le convEGGtor avec la pierre de cuisson plate (Flat Baking Stone), vous pouvez cuire des pains délicieux et des pizzas authentiques et croustillantes. Disponible pour tous les modèles.



3.

3. Copeaux de bois

En répandant des copeaux de bois (préalablement trempés) sur le charbon, non seulement vous pouvez fumer vos ingrédients et plats, mais en plus vous pouvez leur donner un arôme encore plus particulier. Les copeaux de bois Big Green Egg sont disponibles dans les saveurs suivantes : noyer, pacanier, pommier et cerisier.

4. Planches en bois pour grillades (Wooden Grilling Planks)

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

Vous trouverez encore plus d'accessoires pratiques à la page 21. Vous pouvez également consulter les descriptions de l'ensemble de nos produits sur biggreenegg.eu



2.

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

FUMER

Avec le Big Green Egg, vous pouvez très facilement apporter encore plus de saveur aux ingrédients en les fumant et ce, qu'il s'agisse de viande, de poisson, de légumes ou de fruits. Grâce à la céramique dont le Big Green Egg se compose, le taux d'humidité à l'intérieur de l'EGG permet de parfaitement maintenir les jus et sucs des plats que vous préparez ! Lancez-vous et découvrez cette technique de cuisson qui se révélera très rapidement bien plus simple que vous ne pouviez vous l'imaginer !



CARPACCIO

DE ROND DE GÎTE FUMÉ SUR FOIN

Fumer la viande est une technique culinaire délicieuse que vous n'associez peut-être pas directement avec le carpaccio. Quoiqu'il en soit, nous ne pouvons que vous recommander de goûter ce carpaccio de viande fumée, délicieusement rehaussée par le parfum du foin ! La température de l'EGG pouvant être maintenue relativement basse, vous êtes en outre assuré(e) que la viande reste crue - carpaccio oblige !

Pour 8 personnes

**Mise en place : 30 minutes
(+ 90 minutes pour refroidir)**

Préparation : 10 minutes

foins
1 kg de rond de gîte
50 g de pesto
Huile d'olive
Vinaigre balsamique
50 g de roquette
50 g de copeaux de parmesan
4 c. à s. de pignons de pin

MISE EN PLACE

▶ Ouvrez en grand le régulateur de ventilation situé sur la base en céramique du Big Green Egg. Allumez le Big Green Egg à l'aide de 3 allume-feu et maintenez le couvercle ouvert 10 minutes environ. Pendant ce temps, trempez une grosse poignée de foin dans un seau d'eau.

▶ Une fois les 10 minutes passées, où lorsque pratiquement le tiers du charbon de bois s'est transformé en braises, posez la grille dans l'EGG et recouvrez-la d'un petit peu de foin mouillé. Patientez jusqu'à ce que le foin se mette légèrement à fumer, posez le rond de gîte par-dessus et rabattez immédiatement le couvercle de l'EGG. La fermeture directe du couvercle est essentielle pour éviter la combustion du foin qui, à ce stade, doit se contenter de fumer. Dans le même objectif, maintenez le régulateur de ventilation et le bouchon à évent très légèrement ouverts afin d'éviter que le foin ne prenne feu et que les braises soient alimentées en oxygène. La température à l'intérieur du Big Green Egg doit grimper au maximum à 130 °C.

▶ Retournez le rond de gîte au bout de 7 à 8 minutes, refermez le couvercle de l'EGG et laissez fumer 7 à 8 minutes supplémentaires.

▶ Ouvrez ensuite le couvercle et attendez que le foin se mette à brûler. Sortez le rond de gîte du Big Green Egg dès que le foin s'est consumé. Laissez la viande refroidir un petit

peu, balayez les restes de foin et enveloppez le rond de gîte dans du film alimentaire. Placez la viande ainsi conditionnée dans le congélateur une à deux heures afin d'en faciliter la découpe ultérieure.

PRÉPARATION

▶ Débitez le rond de gîte en fines tranches et disposez ces dernières sur les assiettes en les chevauchant. Si nécessaire, laissez la viande se mettre à température ambiante. Déposez ici et là un peu de pesto et arrosez d'un filet d'huile d'olive et de vinaigre balsamique. Parsemez de roquette, de copeaux de parmesan et de pignons de pin, salez et poivrez à convenance.



ROUGET FUMÉ

À CHAUD ET SALADE AIGRE-DOUCE



Vous aimez le poisson fumé ? Si c'est le cas, vous devez à tous prix goûter cette recette de rouget fumé ! En saumurant d'abord les filets, la chair du poisson n'en devient que plus ferme et savoureuse, quant à la salade aigre-douce, elle se marie à merveille avec la saveur du rouget fumé !

Pour 4 personnes

**Mise en place : 20 à 30 minutes
(+ 2 heures de saumuration)**

Préparation : 40 minutes

2 rougets
8 c. à s. de gros sel de mer
2 ½ c. à s. de sucre

Pour la salade aigre-douce :

200 ml de vinaigre
200 g de sucre
1 cm de gingembre frais
½ piment rouge
1 tige de citronnelle
¼ de potiron
1 concombre
1 citron vert
2 petites laitues Little Gem

Accessoires requis :

🌿 Copeaux de bois de cerisier
(Cherry Wood Chips)
🍳 convEGGtor

MISE EN PLACE

Levez les filets du rouget (ou demandez à votre poissonnier de le faire) sans retirer la peau. Mélangez le sel et le sucre et frottez généreusement les filets de poisson de chaque côté avec le mélange ainsi obtenu. Couvrez et laissez saumurer 2 heures au réfrigérateur.

Préparez pendant ce temps la salade aigre-douce en faisant bouillir le vinaigre avec le sucre et 200 ml d'eau. Épluchez la racine de gingembre et coupez cette dernière en fines lamelles, débitez le piment en petites rondelles et écrasez la tige de citronnelle. Ajoutez le tout au mélange vinaigré et laissez mijoter 15 minutes à feu doux.

Laissez la sauce aigre-douce refroidir. Pendant ce temps, épluchez le potiron, retirez-en les graines et débitez-le en fines lamelles en vous servant d'un économe. Nettoyez le concombre et coupez-le dans la longueur en fines lanières. Retirez le gingembre et la citronnelle du mélange aigre-doux. Coupez le citron vert en deux, pressez le jus d'une des moitiés (mettez l'autre de côté) au-dessus de la préparation puis ajoutez les lamelles de potiron et les lanières de concombre à la sauce ainsi obtenue. Laissez mariner 1 heure à température ambiante.

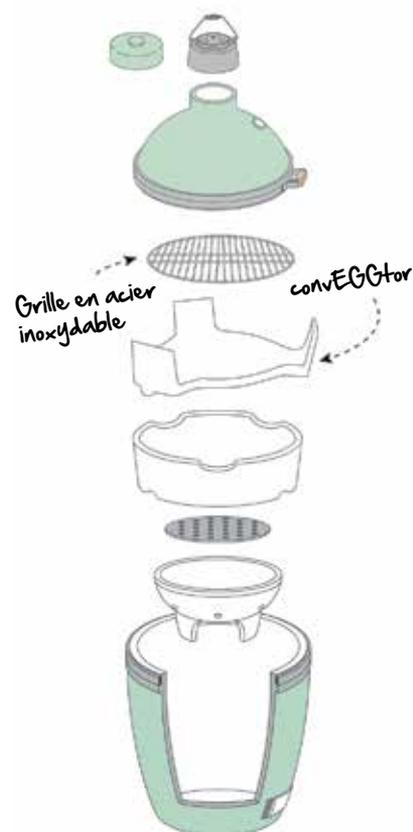
PRÉPARATION

Faites tremper une généreuse poignée de copeaux de cerisier dans l'eau. Ouvrez en grand le régulateur de ventilation situé sur la base en céramique du Big Green Egg. Allumez le Big Green Egg à l'aide de 3 allume-feux et maintenez le couvercle ouvert 10 à 12 minutes. Passez les filets de rouget sous le robinet d'eau froide et essuyez-les avec un torchon propre ou de l'essuie-tout.

Une fois les tiers du charbon de bois consommé, jetez les copeaux de cerisier sur les braises et placez le convEGGtor et la grille. Posez les filets de rouget sur la grille côté peau et rabattez le couvercle de l'EGG. Fermez le régulateur de ventilation à 1 centimètre près et maintenez le bouchon à évent très légèrement ouvert, le but étant de maintenir la température du Big Green Egg entre 65 et 90 °C. Fumez les filets 25 minutes environ de sorte qu'ils soient cuits à point et irrésistiblement délicieux.

Détachez les feuilles des petites Little Gem et répartissez-les sur les assiettes. Coupez la moitié du citron vert restant en quatre quartiers. Retirez les légumes de la sauce aigre-douce, égouttez-les et répartissez-les sur les assiettes. Retirez les filets de rouget de la grille, coupez-les en diagonale et disposez-les sur la salade. Décorez d'un quartier de citron vert.

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

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	-	15 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.



**ENVIE DE RECEVOIR
DES RECETTES
PAR E-MAIL ?**

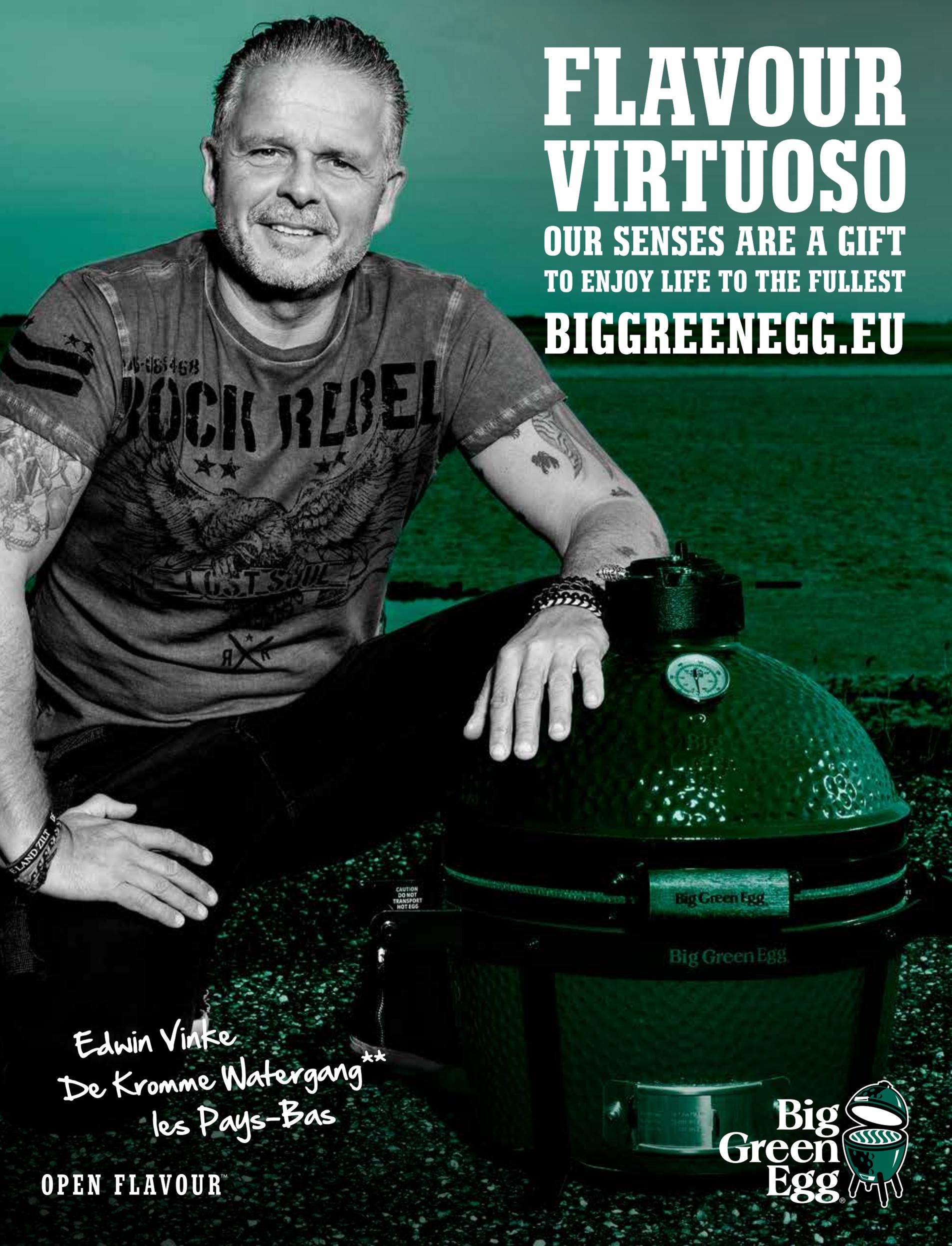
Et de vous laisser étonner par les suggestions d'Inspiration Today ?

Inscrivez-vous sur biggreeg.eu/inscription pour trouver à chaque fois l'inspiration.



FLAVOUR VIRTUOSO

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



Edwin Vinke
De Kromme Watergang**
les Pays-Bas

OPEN FLAVOUR™





La région du chef

La cuisine zélandaise d'Edwin Vinke

Alors qu'il était encore tout jeune, Edwin Vinke disait déjà qu'il voulait devenir chef cuisinier. Aujourd'hui, cela fait près de 25 ans qu'il est le véritable cerveau gastronomique du restaurant De Kromme Watergang à Hoofdplaat, dans la province de Zélande. Edwin et sa femme Blanche ont fait connaître ce hameau grâce à leur restaurant.

Pour Edwin, l'ascension vers le sommet n'a pas toujours été facile. Il avait le talent nécessaire, et aussi la persévérance. Mais le véritable succès n'est venu qu'à partir du moment où Edwin, qui avait déjà acquis pas mal d'expérience, a décidé de suivre son propre cap. Edwin raconte : « Après avoir fait l'école hôtelière à Koksijde en Belgique puis un stage en France, je suis parti au service militaire, où je suis devenu cuisinier de la cantine mobile du régiment des troupes spéciales. Ensuite, j'ai travaillé en cuisine dans un restaurant du port de ma ville natale, Breskens, pour être ensuite sous-chef pendant cinq ans chez Oud Sluis, qui était à l'époque le célèbre restaurant de moules de Ronnie Herman. En 1993, j'ai acheté avec Blanche une école désaffectée pour y commencer notre propre restaurant. »

Changement de cap

Après d'importants travaux de transformation auxquels toute la famille a participé, le restaurant De Kromme Watergang a vu le jour. Avec une cuisine vieille de 25 ans et des appareils trouvés à gauche et à droite, le jeune couple s'est mis au travail. « Dit comme ça, ça paraît plutôt romantique, mais ça ne l'était pas », remarque Edwin en riant. « Les premières années, je portais plus souvent un bleu de travail qu'un tablier de cuisinier. J'étais vraiment à l'écoute de ce que voulaient mes clients, mais ça n'était pas suffisant pour que le restaurant soit rentable. Pourtant, nous avons persévéré. C'est une rencontre avec Gordon Ramsay en 2005 qui m'a ouvert les yeux. Avant cela, je n'avais pratiquement aucune idée de ce qu'était un restaurant étoilé. Après

avoir vu Gordon Ramsay en action à la télé, j'ai voulu à tout prix le rencontrer. Nous avons pris l'avion, mangé dans son restaurant et pris une bière avec lui dans un café. À partir de ce moment-là, j'ai su que je voulais cuisiner autrement et j'ai opéré un changement de cap radical. Je me suis enfermé dans ma cuisine pendant une semaine pour essayer des recettes et à peine six mois après, nous avons obtenu une étoile au Michelin. »

Aussi pur que possible

« Après ça, tout est allé très vite, » ajoute Edwin. « Tout à coup, je me suis retrouvé dans la cour des grands, ce qui m'a aussi fait beaucoup douter de moi. C'est en faisant beaucoup de sport et en adoptant un régime santé que j'ai retrouvé le courage de persévérer et de continuer à progresser. » Et encore une fois avec succès car, en 2011, Edwin est désigné Cuisinier de l'Année par Gault et Millau et obtient une seconde étoile au Michelin. La philosophie personnelle d'Edwin se reflète dans les plats servis à De Kromme Watergang, dans lesquels il suit le rythme de la nature. On n'y utilise pas de sucres raffinés et, au lieu d'ajouter du sel dans de l'eau, la cuisson se fait avec de l'eau filtrée de l'Escaut oriental. De Kromme Watergang n'utilise aucun artifice. Edwin raconte : « S'il y a quelque chose que je déteste, ce sont les produits qui font que votre mousse ou votre purée tient plus longtemps. On croirait de la colle à papier peint et ça coagule dans l'estomac. Tant pis si la purée se liquéfie un peu. Je veux cuisiner aussi pur que possible ! »

Une nature pleine de richesses

Nous n'utilisons donc que des produits de saison délicieusement frais, provenant si possible des environs directs. Edwin raconte : « À part les herbes aromatiques et les épices, tous les ingrédients viennent des alentours. Sans vouloir être chauvin, je pense qu'il n'y a aucun autre endroit d'où proviennent autant d'ingrédients excellents que la Zélande. Nous avons l'Escaut oriental, où l'on trouve les meilleurs



crustacés et coquillages. La Mer du Nord fournit d'excellentes espèces de poisson, par exemple de la sole, du turbot et du rouget. Nous avons des terres agricoles et des argouses, du pourpier et toutes sortes d'autres plantes sauvages comestibles poussent dans les dunes. Ici, les environs et la nature regorgent de richesses. De plus, nous avons depuis 2012 le luxe de disposer de notre propre jardin potager de près d'un hectare, « de Zilte Hof ».

Un monde de différence

« Aujourd'hui, nous vivons dans une société de consommation où les producteurs sont pratiquement forcés de cultiver des produits qui poussent vite et résistent aux maladies », explique encore le chef. « Nous cultivons d'autres variétés, par exemple des carottes et des poireaux anciens. Il faut vraiment leur faire un peu la conversation tous les jours. Ces variétés sont souvent plus fragiles, les légumes sont quelquefois piqués de noir ou de brun, mais en matière de goût et de qualité, c'est un monde de différence. En plus, cela apprend à examiner et utiliser différemment une plante. Par exemple, j'ai un copain italien qui m'amène régulièrement différentes sortes de haricots. Ils peuvent être utilisés secs, mais si on les plante dans le sol, ils se mettent à germer. Après, ils donnent une plante avec des boutons qui produisent des petites fleurs, et finalement de jeunes haricots. On peut les utiliser entièrement en cuisine ou bien les laisser pousser pour les faire ensuite sécher à leur tour. Pour un cuisinier, c'est un vrai plaisir, je ne pourrais plus me passer de notre potager. »

Le jardin détermine les menus

Le potager de Zilte Hof abrite maintenant près de 260 plantes

différentes, qui vont des légumes aux fleurs et aux herbes aromatiques. Un quart des fleurs ne sont pas destinées à la consommation, mais purement aux colonies d'abeilles qui volent dans le jardin en quête de nectar et qui alimentent en miel la cuisine de De Kromme Watergang. « Si nous savons à quel moment certains produits peuvent être récoltés, nous réfléchissons à la façon de les utiliser. Et ils sont toujours frais du jour, puisque le jardin se trouve juste en face du restaurant », indique Edwin. « Je n'ai d'ailleurs aucune recette rédigée noir sur blanc, sauf pour la pâtisserie. Mon fils Tom, qui est aussi dans le métier, est en train de tout mettre sur papier. À cet égard, je suis vraiment un peu trop insouciant, tout est dans ma tête. Le jardin détermine les menus, de même que l'arrivage de poissons, de crustacés et de coquillages. »

Les meilleurs pêcheurs

Edwin raconte : « Les crustacés et coquillages que j'utilise, par exemple couteaux, coques, bigorneaux, huîtres et bulots, ainsi que les crabes et les homards de l'Escaut oriental, me sont fournis par Joop Paauwe, de Meromar Seafoods. Joop collabore avec les meilleurs pêcheurs. Une fois à terre, les coquillages sont mis dans de grands bassins pour être purifiés. L'eau, qui provient directement de l'Escaut oriental, est renouvelée en permanence afin d'extraire tout le sable des coquillages. Généralement, je demande à Joop ce qu'il a de meilleur à ce moment-là, peu m'importe de quoi il s'agit. Ce qui compte pour moi, c'est le goût et la qualité. S'ils sont bons tous les deux, on obtient quelque chose d'incroyable quand on fait cuire dans le Big Green Egg des coquillages ou du homard précuit dans de l'eau de l'Escaut oriental ! »





COQUILLAGES

PRÉPARÉS DANS LE BIG GREEN EGG

Vous pouvez préparer très vite et facilement des coquillages sur le Big Green Egg afin de les utiliser dans un plat ou juste pour les déguster tels quels.

Mise en place : 20 minutes
Préparation : 5 minutes

Coquillages au choix, par exemple moules, coques et huîtres

Accessoires requis :

- ▶ Plaque perforée en porcelaine (Perforated Porcelain Grid), en option
- ▶ Gant pour barbecue EGGmitt

MISE EN PLACE

▶ Allumez le Big Green Egg, mettez-y la grille et la plaque perforée en porcelaine (en option) et faites chauffer à 200 °C. Dans l'intervalle, rincez les coquillages à l'eau courante. Jetez les coquillages ouverts ou cassés.

PRÉPARATION

▶ Répartissez les coquillages sur la grille ou la plaque perforée en porcelaine et rabattez le couvercle de l'EGG.

▶ Enfilez le gant pour barbecue après 4-5 minutes EGGmitt et ouvrez le couvercle avec précaution : comme les coquillages contiennent de l'eau, de la vapeur peut se dégager. Vérifiez que les coquillages sont bien ouverts. Si ce n'est pas le cas, rabattez le couvercle et laissez cuire les coquillages une minute supplémentaire. Les huîtres restent fermées ; vous pourrez les ouvrir après la cuisson. En vous servant du gant EGGmitt, retirez les coquillages de la grille ou bien sortez la plaque perforée en porcelaine de l'EGG.



Les bas morceaux

Bien que le restaurant De Kromme Watergang soit réputé comme restaurant de poisson, on y sert aussi quand même de la viande, bien qu'assez peu. « La proportion est d'environ 95 % de poissons, de crustacés et de coquillages pour 5 % de viande, mais ça évolue un peu », 95% remarque Edwin. « En effet, j'adore travailler avec des bas morceaux, que j'utilise souvent avec du poisson. Par exemple les croupions de poulet, c'est le meilleur morceau du poulet. C'est un morceau bien gras qui va parfaitement bien avec des langoustines ou des petites coques. Idéal pour notre boîte de Johnnie Walker : auparavant remplie de whiskeys exclusifs, elle sert maintenant à présenter des petits plats préparés avec du whisky. La boîte est servie fermée et à chaque fois, elle fait beaucoup d'effet. »

Combinaisons de saveurs

« Et il y a aussi le pied de cochon. Une fois, nous avons fait cuire des pieds de cochon et en avons prélevé la viande. C'est aussi une viande bien grasse. Quand je l'ai faite goûter à mes gars ici, nous avons tous trouvé que ça rappelait le goût des couteaux. Alors, nous proposons cette combinaison depuis quelques années et les clients adorent. Ce n'est pas un goût qu'on obtient avec des blancs de poulet maigres ni avec un filet mignon de porc. Le gras donne du goût. » Edwin sait aussi qu'il n'est pas vraiment rare de combiner viande et poisson : « Autrefois, quand les gens n'avaient pas d'argent pour acheter du beurre, on utilisait souvent de la graisse de

porc pour faire frire le poisson. » En ce qui concerne les combinaisons de saveur, la philosophie du chef est très claire : « J'observe le cadre de vie. Par exemple, une sole nage sur le fond de la mer, alors je ne servirai pas ce genre de poisson avec des tomates ou des poivrons, mais avec des légumes qui poussent sous la terre comme les poireaux ou le céleri-rave. Et un homard vit au milieu des algues, donc j'utilise notamment des variétés d'algues telles que Codium et Cérarium rouge. D'ailleurs, je travaille volontiers avec des algues. Les différentes variétés ont toutes un goût salé différent. »



Les algues en vedette

Aujourd'hui, les algues sont de plus en plus souvent en vedette, parce qu'elles sont non seulement délicieuses, mais aussi riches en vitamines et minéraux. Edwin les utilise depuis des années déjà, après être entré en

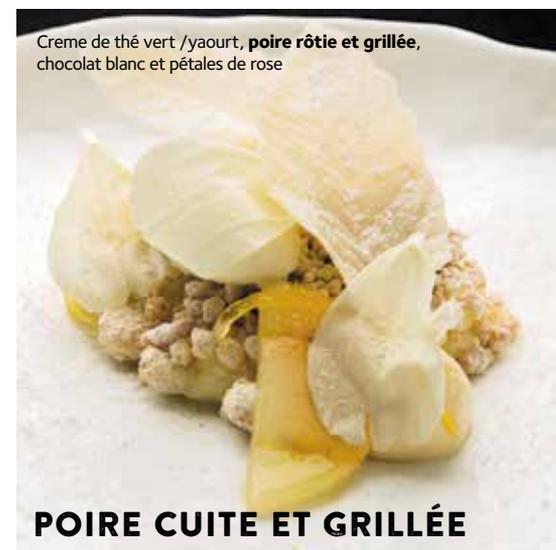
contact avec le négociant d'algues Jan Kruijsse (De Zeeuwse Zeewierhandel). Chaque jour à marée basse, Jan récolte des algues de l'Escaut oriental, le seul endroit des Pays-Bas où poussent des algues comestibles. Edwin raconte : « Quand j'ai rencontré Jan et qu'il m'a expliqué puis plus tard montré ce qu'il faisait, j'ai été tout de suite enthousiasmé. J'ai trouvé ça fantastique et j'ai été son premier client. Nous utilisons ses algues de toutes sortes de façons. La récolte a lieu toute l'année. Environ 150 variétés différentes d'algues comestibles poussent dans l'Escaut oriental et on y trouve notamment en abondance chaetomorpha linum, Fucus, wakamé, Cérarium rouge, Codium, sargasse japonaise et laitue de mer. L'offre varie en fonction des époques de l'année, donc nous suivons aussi les saisons en ce qui concerne les algues. »

D'exhausteur de goût à légume

Edwin raconte : « Comme pour les légumes cultivés en pleine terre, il faut savoir comment utiliser les algues. Chaque variété a ses propriétés spécifiques. Codium, chaetomorpha linum et Cérarium rouge peuvent par exemple très bien être mangées crues. Ce n'est pas le cas du Fucus et de la sargasse japonaise, qui doivent être réchauffées. C'est pour cette raison que nous utilisons les diverses variétés de toutes sortes de façons: crues, cuites à l'étuvée ou blanchies comme des légumes à part entière, ou bien frites, séchées et moulues en poudre pour servir d'exhausteur de goût naturel. Ou encore dans le Big Green Egg, naturellement, car c'est aussi possible !



Chips à l'eau de mer avec consommé de tomate et tartare de **carottes fumées**



Crème de thé vert /yaourt, **poire rôtie et grillée**, chocolat blanc et pétales de rose

POIRE CUITE ET GRILLÉE

Des fruits cuits et/ou grillés dans le Big Green Egg donnent une dimension supplémentaire aux desserts.

Mise en place : 35 minutes

Préparation : 30 minutes

Poire de table

MISE EN PLACE

▶ Allumez le Big Green Egg, posez la grille et faites chauffer à 200 °C.

▶ Posez la poire sur la grille et refermez le couvercle de l'EGG. Laissez cuire la poire 20 minutes environ.

▶ Retirez la poire de l'EGG et laissez-la légèrement refroidir. Maintenez la température de l'EGG à 200 °C pour pouvoir faire ensuite griller la poire ou baissez la température de l'EGG et faites griller la poire juste avant de servir.

PRÉPARATION

▶ Épluchez la poire et coupez la chair en tranches fines.

▶ Posez les tranches de poire sur la grille. Rabattez le couvercle de l'EGG et faites-les griller environ 1 minute. Retournez les tranches et faites-les griller 1 minute supplémentaire.

CAROTTES CONFITES DANS DE L'HUILE FUMÉE

Confire de la carotte dans de l'huile fumée lui donne une saveur fumée caractéristique et particulièrement délicate. Je kunt er onder andere tartaar van maken.

Mise en place : 30 minutes

(+ 1 nuit de saumurage)

Préparation : 30 minutes

(+ 1 nuit pour mariner)

Carottes
Eau de mer filtrée
Restes d'algues
Huile d'olive

Accessoires requis :

▶ Copeaux de caryer (Hickory Wood Chips)

▶ Lèche-frite (Drip Pan)

MISE EN PLACE

▶ Épluchez les carottes et retirez-en les fanes. Faites bouillir une casserole d'eau de mer filtrée (ou d'eau légèrement salée) avec une poignée d'algues et laissez cuire à grand feu pour faire réduire de moitié.

▶ Retirez la casserole du feu et laissez l'eau refroidir. Mettez-y les carottes et laissez-les saumurer 1 nuit. Les carottes doivent être entièrement recouvertes d'eau.

PRÉPARATION

▶ Allumez le Big Green Egg et faites chauffer à 85 °C. Faites tremper une généreuse poignée de copeaux de caryer dans l'eau. Sortez les carottes de la saumure et séchez-les.

▶ Mettez les carottes dans la lèche-frite et ajoutez suffisamment d'huile d'olive pour les recouvrir. Répandez les copeaux de caryer trempés sur les braises, placez la grille dans l'EGG et posez la lèche-frite dessus. Fermez le couvercle de l'EGG et laissez cuire environ 15 minutes.

▶ Fermez le régulateur de ventilation et le bouchon à évent et laissez la lèche-frite une nuit dans l'EGG fermé pour que les carottes s'imprègnent bien du goût fumé de l'huile.

ROUGET GRILLÉ

Le rouget grillé avec de la crème d'aubergine et une mayonnaise aux anchois était un des plats préparés par Edwin. Pour griller le rouget :



Mise en place : 20 minutes

Préparation : 10 minutes

Rouget

MISE EN PLACE

▶ Allumez le Big Green Egg, posez la grille et faites chauffer à 220 °C. Rincez bien l'intérieur et l'extérieur du rouget à l'eau courante. Séchez le poisson avec du papier cuisine et badigeonnez légèrement l'extérieur d'huile végétale.

PRÉPARATION

▶ Posez le rouget sur la grille de l'EGG et rabattez le couvercle. Laissez griller 5 minutes environ.

▶ Ouvrez le couvercle, retournez le poisson et refermez le couvercle de l'EGG. Laissez griller encore 5 minutes environ. Vous pouvez vérifier si la chair du poisson est cuite en retirant l'arête dorsale : elle doit se détacher facilement. Vous pouvez aussi mesurer si le poisson est cuit à l'aide d'un thermomètre sonde. La température à cœur doit alors être de 50 °C.

LA SAGESSE ANCESTRALE UNIE À DES MATÉRIAUX NOVATEURS...

Le Big Green Egg tire son origine d'un four en argile qui était utilisé il y a plus de 3 000 ans en Asie. Ce four traditionnel chauffé au bois permettait déjà d'atteindre de succulents résultats. Les connaissances et processus de production actuels ainsi que des matériaux novateurs ont permis sur cette base de développer un appareil de cuisson parfait. La céramique de grande qualité utilisée, en combinaison avec le couvercle, assure une très faible consommation de charbon de bois. Grâce en partie à une circulation d'air parfaite, qui permet une cuisson uniforme des aliments à la température souhaitée, le Big Green Egg est idéal pour préparer des plats délicieusement juteux, d'une saveur inégalée.

...CRÉER LA SENSATION EN TERMES DE SAVEUR...

Profiter ensemble des plaisirs de la vie, voilà la raison d'être du Big Green Egg. Avec son design élégant et fonctionnel et ses matériaux haut de gamme, l'EGG attire tous les regards. Le Big Green Egg est fabriqué dans une céramique exclusive de qualité exceptionnelle, réalisée à l'aide de technologies développées pour la NASA. Cette céramique particulière aux propriétés extrêmement isolantes, combinée aux divers accessoires brevetés, confère au Big Green Egg un caractère unique. La céramique peut supporter des températures et variations de température extrêmes sans se dilater ni se rétracter, et peut être chauffée à l'infini sans que sa qualité ait à en souffrir. Big Green Egg accorde donc une garantie à vie limitée sur le matériau et la construction de toutes les pièces en céramique de l'EGG. Les propriétés de fiabilité, de durabilité, de résistance aux intempéries et d'isolation de cet appareil de cuisson dépassent grandement celles d'appareils similaires. La céramique réfléchit en outre la chaleur et crée une circulation d'air constante qui confère un goût particulièrement délicieux aux ingrédients et aux plats préparés dans l'EGG. Une sensation ultime en termes de saveur est ainsi créée.

...ET SE RÉGALER ENSEMBLE DE PLATS DÉLICIEUX !

Parfaitement fiable, le Big Green Egg vous permet de cuisiner dans une parfaite détente. La température, que vous contrôlez, reste en effet très stable. Grâce aux propriétés isolantes supérieures de l'EGG, les températures extérieures n'ont aucune incidence sur la température à l'intérieur du Big Green Egg. Les deux ouvertures de ventilation réglables - le régulateur de ventilation et le bouchon à évent - permettent de fixer et de maintenir la température avec une extrême précision. Plus les ouvertures sont réduites, plus la température est basse, et vice versa. Le Big Green Egg a une plage de températures de 70-350 °C. Il convient donc, parfois associé à des accessoires spécifiques, à de multiples techniques de cuisson, par exemple pour rôtir, griller, cuire, mijoter et fumer les aliments les plus divers, ou cuire à basse température. Vos hôtes et vous-même serez agréablement surpris par la saveur unique des plats réalisés.



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)



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**

LES DIVERS COMPOSANTS DU BIG GREEN EGG

Une céramique haut de gamme et une qualité fiable

BOUCHON ÉTEIGNOIR EN CÉRAMIQUE

Utilisez le bouchon éteignoir en céramique après la cuisson et fermez le régulateur de ventilation. Les braises s'éteignent en raison du manque d'oxygène. Vous pourrez réutiliser le charbon restant la prochaine fois.

COUVERCLE AVEC CHEMINÉE

Dôme en céramique avec cheminée qui peut être ouvert et fermé facilement grâce au mécanisme à ressort. La céramique est revêtue d'une double couche de vernis protecteur. Les propriétés d'isolation et de rétention de la chaleur de la céramique créent une circulation d'air à l'intérieur de l'EGG qui assure une cuisson uniforme des aliments et leur apporte de la saveur.

ANNEAU DU FOYER

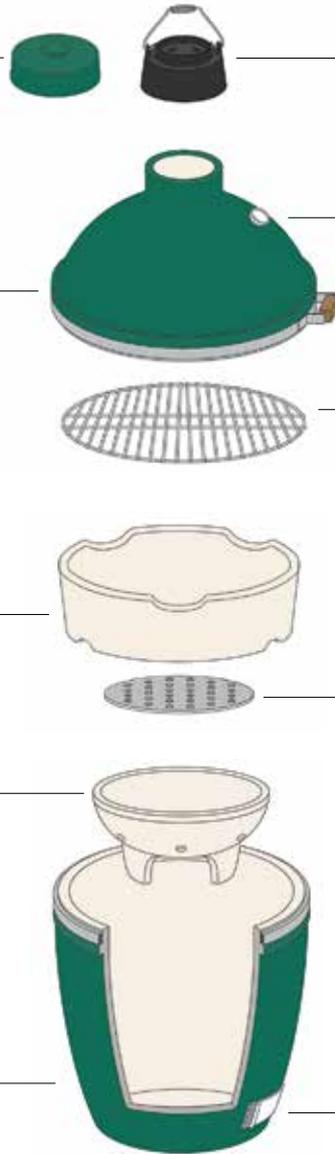
L'anneau en céramique repose au-dessus du foyer et assure une parfaite distance entre les braises et la grille de cuisson.

FOYER EN CÉRAMIQUE

Le foyer se trouve dans la base en céramique et doit être rempli de charbon de bois. Étant donné qu'il est équipé d'ouvertures sophistiquées et fonctionne avec des événements au fond de l'EGG, la circulation d'air est constante et optimale lorsque le bouchon à évent et le régulateur de ventilation sont ouverts.

BASE EN CÉRAMIQUE

Base en céramique isolante dont l'extérieur est revêtu d'une double couche de vernis protecteur.



BOUCHON À ÉVENT (MARGUERITE)

Disque en fonte à double fonction : régulation du débit d'air et contrôle précis de la température.

THERMOMÈTRE

Indique avec précision la température à l'intérieur de l'EGG, sans qu'il soit besoin d'ouvrir le couvercle.

GRILLE EN ACIER INOXYDABLE

La grille en acier inoxydable (Stainless Steel Grid) est utilisée comme surface de cuisson.

GRILLE DE FOYER

Cette grille repose à l'intérieur du foyer. Elle est perforée de manière à permettre la circulation d'air vers le haut à travers l'EGG et la chute des cendres vers le bas, pour un retrait facile via le régulateur de ventilation.

RÉGULATEUR DE VENTILATION

Fonctionne en association avec le bouchon à évent double fonction pour réguler la circulation d'air entrant. Permet de contrôler la température. Facilite également l'extraction des cendres.

En savoir plus ? Consultez : biggreenegg.eu



Le charbon de bois naturel Big Green Egg se compose d'un mélange de chêne et de noyer - une combinaison idéale ! Les gros morceaux brûlent lentement en générant très peu de cendres - contrairement à de nombreuses autres sortes de charbons de bois - et donnent aux aliments un subtil goût fumé. Rempli de charbon de bois, l'EGG offre une température constante pendant 8 à 10 heures en moyenne.



3 Allume-feu suffisent pour que l'appareil soit prêt en 15 minutes !

Les allume-feu Big Green Egg (Charcoal Starters) sont des produits naturels sans composants chimiques. Ils ne donnent pas d'odeur ou goût désagréables aux aliments.

LET YOUR
CREATIVITY
RUN WILD!

La circulation d'air se règle à l'aide du bouchon à évent en fonte, pour un contrôle précis de la température.



Le Big Green Egg se transforme facilement en four à l'aide de la rehausse en céramique convEGGtor. Cet écran thermique veille à ce que le charbon de bois ne diffuse pas de chaleur directement sur les aliments, idéal notamment pour la cuisson d'ingrédients délicats ou la cuisson à basse température. En utilisant en outre la pierre de cuisson plate, vous cuirez des pains délicieux et des pizzas croustillantes.



TROIS PLATS PRÉPARÉS AU BIG GREEN EGG

UN MENU ORIENTAL COMPLET

Si vous souhaitez préparer un menu trois services avec le Big Green Egg, facilitez-vous la vie en effectuant vos préparations à l'avance. Une bonne mise en place est essentielle, surtout si vous recevez du monde. Pendant la cuisson, vous serez moins occupé(e), ce qui vous permettra de vous attabler tranquillement avec vos invités.



Poulet à l'étuvée, riz au pandan



Croustillant de canard aux nouilles et aux légumes



Lapis legit

Vous souhaitez recevoir les recettes au format numérique ?

Vous souhaitez recevoir dans votre boîte de réception les derniers menus de la saison, ainsi que des recettes spéciales pour le Big Green Egg ? Abonnez-vous à « Inspiration Today » sur biggreenegg.eu/fr/senregistrer/ pour y trouver de nouvelles idées et découvrir de délicieuses recettes.

Pour 4 personnes
(gâteau pour 8 personnes)

Mise en place : 3 heures

Préparation

Entrée : 40 minutes

Plat principal : 15 minutes

Dessert : 5 minutes

Entrée : croustillant de canard

2 magrets de canard
120 g de shiitakés
1 piment rouge
1 oignon rouge
4 gousses d'ail
3 cm de gingembre
5 jeunes oignons
6 branches de coriandre
150 g de broccolini ou de fleurs de brocoli
150 ml de ketjap asin
3 c. à s. d'huile de sésame
150 g de nouilles
Sel de mer
100 g de pousses de soja

Plat principal : poulet à l'étuvée

5 gousses d'ail
3 cm de gingembre frais
1 piment rouge
Le jus de 2 citrons verts
2 c. à s. d'huile de tournesol
8 cuisses de poulet
3 c. à c. de garam masala
1 c. à c. de coriandre en poudre
1 c. à c. de cumin en poudre
2 c. à c. de curcuma
400 ml de lait de coco
5 jeunes oignons
1/2 radis
4 branches de coriandre
175 g de beurre de cacahuètes
300 g de riz au pandan
Sel de mer

Dessert : lapis legit

500 g de beurre
100 ml de crème fraîche liquide
20 clous de girofle
6 œufs
250 g de vergeoise blonde
100 g de farine de froment
10 g de sucre anisé (bâtons d'anis)
25 g de cannelle en poudre
5 g de cardamome en poudre
5 g de macis en poudre

Accessoires nécessaires :

Grille en fonte (Cast Iron Grid)
Faitout (Dutch Oven)
Extracteur de grille en fonte (Cast Iron Grid Lifter)
convEGGtor
Poêlon en fonte (Cast Iron Skillet)

MISE EN PLACE

Canard poêlé

Incisez la peau des magrets de canard en croillons. Émincez les shiitakés et le piment rouge. Épluchez l'oignon rouge et coupez-le en demi-rondelles fines. Épluchez l'ail et la racine de gingembre, hachez le tout finement. Coupez les jeunes oignons en diagonale. Effeuillez la coriandre et débitez les feuilles en fines lamelles. Conservez le tout dans un récipient fermé au réfrigérateur. Vous pouvez conserver tous les légumes ensemble dans une boîte fraîcheur, sauf les jeunes oignons. Ils seront ajoutés séparément en cours de préparation.

Poulet à l'étuvée

Allumez le Big Green Egg et faites chauffer à 180 °C, grille en fonte placée à l'intérieur. Entre-temps, pelez l'ail et le gingembre et hachez-les finement. Émincez le piment rouge, râpez finement le zeste du citron vert et exprimez-en le jus.

Faites chauffer l'huile de tournesol dans le faitout posé sur la grille du Big Green Egg. Ajoutez les cuisses de poulet et faites-les revenir environ 5 minutes, jusqu'à ce qu'elles prennent une belle couleur dorée. Veillez à rabattre le couvercle de l'EGG après chaque manipulation.

Ajoutez l'ail, le gingembre et le piment rouge (conservez éventuellement quelques rondelles de piment au réfrigérateur pour le dressage) et laissez cuire le tout pendant environ 5 minutes. Ajoutez le garam masala, la coriandre, le cumin et le curcuma. Laissez cuire 1 minute environ et mouillez le poulet avec le lait de coco. Ajoutez le zeste et le jus de citron vert ainsi que 400 ml d'eau environ : les cuisses de poulet n'ont pas besoin d'être recouvertes de jus. Rabattez le couvercle de l'EGG et faites cuire les cuisses de poulet à feu doux pendant environ 30 minutes. Profitez-en pour débiter les jeunes oignons en rondelles. Épluchez le radis et coupez-le en petits cubes. Prélevez les feuilles de la coriandre et hachez-les finement. Réservez au réfrigérateur dans un récipient fermé.

Vérifiez que le jus de cuisson devient une sauce bien épaisse, laissez cuire plus longtemps si nécessaire.

Sortez le faitout de l'EGG. Ajoutez le beurre de cacahuètes et mélangez le tout. Ajoutez les jeunes oignons et le radis et laissez refroidir le poulet à l'étuvée. Conservez au réfrigérateur dans le faitout avec un couvercle.

Lapis legit

Laissez le beurre venir à température ambiante. Dans une casserole, faites bouillir la crème et les clous de girofle sur le fourneau. Laissez mijoter 10 minutes environ à feu doux. Sortez la grille en fonte de l'EGG à l'aide de l'extracteur. Placez le convEGGtor, et placez la grille dans l'EGG. Fermez le couvercle et faites monter la température de l'EGG à 220 °C. Recouvrez le fond d'un moule à manqué (environ 20 cm de diamètre) de papier.

Passez la crème aux clous de girofle au chinois et laissez refroidir. À l'aide d'un mixer électrique, battez légèrement les œufs auxquels vous avez préalablement ajouté 4 cuillères à soupe de sucre.

Avec un fouet, mélangez le beurre doux, le reste de vergeoise, la farine et une pincée de sel. Incorporez à l'aide d'une spatule la crème aromatisée refroidie et les œufs au mélange de manière à obtenir une pâte épaisse.

Divisez la pâte en deux parties. Dans l'une d'elles, incorporez le sucre anisé, la cannelle, la cardamome et la fleur de muscade.

Versez dans le moule environ 100 millilitres de pâte sans épices et aplatissez-la légèrement. Placez le moule sur la grille, rabattez le couvercle de l'EGG et après tout juste 30 secondes environ, faites délicatement tourner le moule de sorte que la pâte liquéfiée

s'étale uniformément. Remplacez le moule dans l'appareil, rabattez le couvercle de l'EGG et laissez cuire environ 3,5 minutes jusqu'à ce que la couche pâte soit sèche.

Versez sur la pâte environ 100 ml de pâte aux épices et répétez l'opération. Alternez ainsi les couches de pâte avec et sans épices, jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte. Laissez cuire le lapis legit environ 15 minutes supplémentaires.

Retirez le moule de l'EGG et laissez le gâteau refroidir. Démoulez et laissez refroidir entièrement. Éteignez le Big Green Egg (ou passez directement à la préparation de l'entrée) et emballez le lapis legit dans du film alimentaire.



PRÉPARATION

Croustillant de canard

Allumez le Big Green Egg, grille en fonte placée à l'intérieur, et faites chauffer à 200 °C. Sortez les magrets de canard, les légumes et les condiments du réfrigérateur.

Posez le poêlon en fonte sur la grille, rabattez le couvercle de l'EGG et laissez préchauffer 5 minutes environ. Placez les magrets de canard côté gras dans le poêlon, rabattez le couvercle de l'EGG et laissez cuire 10 minutes environ.

Retournez les magrets de canard (côté chair en contact avec le poêlon) et ajoutez le broccolini (ou les fleurs de brocoli), les shiitakés, le piment rouge, l'oignon, l'ail et le gingembre. Rabattez le couvercle de l'EGG et laissez cuire les magrets et les légumes 5 minutes environ.

Ajoutez le ketjap asin et l'huile de sésame et mélangez les légumes. Fermez le couvercle et laissez cuire 5 minutes supplémentaires. Pendant ce temps, cuisez les nouilles conformément aux indications de l'emballage et égouttez-les.

Retirez les magrets du poêlon et salez à convenance. Salez éventuellement les légumes au sel de mer. Ajoutez les rondelles de jeunes oignons et les germes de soja.

Coupez les magrets en tranches. Sur l'assiette, dressez les nouilles, les légumes et les filets et parsemez le tout de coriandre. Sortez le poulet à l'étuvée du réfrigérateur à l'avance afin de le servir à température ambiante et préchauffez l'EGG à 180 °C.

Poulet à l'étuvée

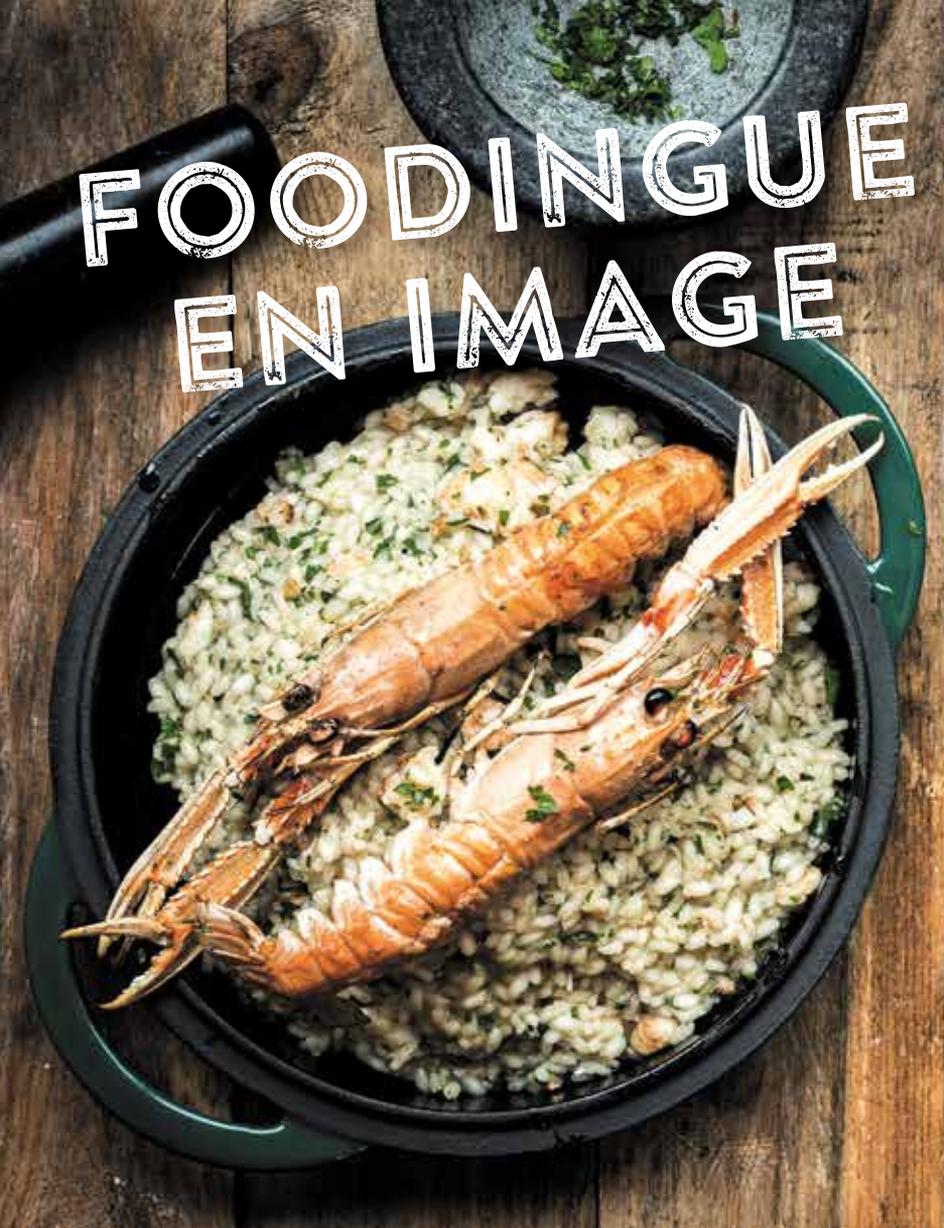
Placez le faitout avec le poulet à l'étuvée sur la grille, sans couvercle. Rabattez le couvercle de l'EGG. Réchauffez le poulet 15 minutes environ. Entre-temps, faites cuire le riz au pandan conformément aux indications de l'emballage.

Salez à votre convenance avec le sel de mer. Dressez le riz sur les assiettes et disposez sur chaque assiette une cuisse de poulet et de la sauce. Parsemez la coriandre finement hachée et les rondelles de piment rouge, si vous en avez conservé. Éteignez l'EGG.

Lapis legit

Retirez le film alimentaire et coupez le lapis legit en plusieurs parts.

FOODINGUE EN IMAGE



LA RECETTE PRÉFÉRÉE DE GIUSEPPE MOSCARDA

L'italien Giuseppe est un véritable « foodingue » qui a vécu dans différentes villes du monde pour son travail, la plupart du temps dans un appartement sans jardin. Il habite aux Pays-Bas depuis 2013. Après avoir suivi un atelier Big Green Egg au restaurant Las Palmas à Rotterdam, il a déclaré à Natasja, son épouse : « Cette fois, on achète une maison avec un jardin pour pouvoir y mettre un Big Green Egg ! »

Giuseppe et Natasja Moscarda ont acheté une belle maison dans un nouveau quartier de Rotterdam. Ils avaient déjà acheté un Big Green Egg avant leur emménagement. Depuis, ils l'utilisent. « C'est toujours Giuseppe qui cuisine », explique Natasja. « C'est super, car tout ce qu'il prépare est délicieux ! Il a la cuisine dans le sang, c'est un bon chef amateur. Pour l'aménagement de notre maison, nous avons pris la cuisine comme point de départ. Elle devait être vaste, car c'est elle, avec la grande table à manger, qui joue le rôle principal dans l'aménagement intérieur. »

La cuisine, une question personnelle

Giuseppe, ou Beppe comme l'appelle souvent sa femme, a appris dès le plus jeune âge à apprécier la nourriture. Enfant, il goûtait tout ce qu'on lui proposait, mais ce n'est que lorsqu'il a emménagé seul qu'il a appris à faire la cuisine. « Ma mère et ma grand-mère étaient les patronnes en cuisine, les enfants n'y avaient pas leur place. C'est encore le cas aujourd'hui. Être en cuisine avec ma mère ? Non merci ! », plaisante-t-il. « La cuisine est une question personnelle, chacun possède son propre style. Il faut avoir suffisamment d'espace. »

Le goût typique du Big Green Egg

Giuseppe savoure son espresso en hachant l'ail et le persil frais. Sa recette préférée, un risotto aux langoustines, est typiquement italienne. C'était déjà sa préférée quand il habitait à Trieste, sa ville natale. Giuseppe explique : « C'est une recette que je prépare toujours pour les occasions spéciales, par exemple pour les anniversaires. Il s'agit d'un plat délicat où l'on associe de savoureux ingrédients pour créer un mélange de goûts exceptionnel. Avant, je cuisinais sur la cuisinière, mais depuis que je possède le Big Green Egg, je le prépare toujours



comme ça. Les langoustines grillent rapidement et j'utilise un peu de bois de fumage, ce qui me permet d'obtenir le goût Big Green Egg typique, tout simplement délicieux ! Cette cuisson apporte la touche finale au plat, d'une manière originale et surprenante. » Giuseppe prépare également le risotto dans le faitout de son EGG.

Recettes locales

Giuseppe est aussi un grand amateur des produits de la mer : coquilles Saint-Jacques, crabe, crevette, et bien d'autres crustacés et poissons. Il y a 17 ans, quand il est arrivé pour la première fois aux Pays-Bas pour son travail, il n'a pas pu cacher son dépit. Pourquoi un pays placé sous le signe de l'eau comme les Pays-Bas ne possédait-il que si peu de marchands de poissons, se demandait-il. Heureusement, il a depuis su trouver les meilleures adresses. Les carbonades et la soupe de petits pois sont ses plats préférés. Le hasard a voulu que l'un des plats locaux de sa ville natale ressemble très fort à la soupe aux petits pois, sans la saucisse fumée. « Chaque région d'Italie possède ses recettes locales », explique Giuseppe. « Chez nous, les influences des pays voisins, comme l'Autriche et la Hongrie, étaient reconnaissables dans les plats locaux. »

On peut manger maintenant ?

Sa fille Chiara a clairement hérité de son père l'amour de la cuisine. « On peut manger maintenant ? », demande-t-elle en voyant le plat de risotto de son père en photo. Chiara adore les langoustines, qu'elle ouvre elle-même pour en déguster la chair délicate. « Hmmm c'est bon ! », dit-elle, satisfaite.

Risotto

aux langoustines



Pour 4 personnes

Mise en place : 45 minutes
(sans compter les 2h de marinade)

Préparation : 60 minutes

20 langoustines
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 échalote
1 petite gousse d'ail
1 petit bouquet de persil plat
200 g de riz à risotto
500-750 ml de champagne
15 g de beurre
Poivre noir, à convenance

Pour la marinade :

1 petite gousse d'ail
1 citron bio
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
¼ de c. à c. de poivre blanc moulu

Pour le bouillon :

1 carotte
1 tige de céleri-branche
1 feuille de laurier
5 grains de poivre noir
1 cuillère à soupe de cognac

Accessoires nécessaires :

- 🍷 Plaque perforée en porcelaine (Perforated Porcelain Grid)
- 🍷 Copeaux de pommier (Apple Wood Chips)
- 🍷 2 gants EGGmitt
- 🍷 Faitout (Dutch Oven)

PRÉPARATION À L'AVANCE

▶ Décortiquez 16 langoustines ; retirez les têtes et les carapaces et conservez-les pour le bouillon. Retirez l'intestin. Pour la marinade, pelez l'ail et hachez-le finement. Râpez finement le zeste de citron. Mélangez l'ail et le zeste de citron avec l'huile d'olive et le poivre blanc. Déposez les langoustines décortiquées dans la marinade. Couvrez le plat et laissez mariner 2 heures au réfrigérateur.

▶ Pour le bouillon, jetez les têtes et les carapaces des langoustines dans une casserole. Coupez en rondelles la carotte et le céleri. Ajoutez la feuille de laurier, les grains de poivre noir, le cognac et 600 ml d'eau. Faites cuire à feu doux et laissez le bouillon cuire 30 minutes environ. Passez le bouillon au chinois et réservez-le pour la préparation du risotto.

PRÉPARATION

▶ Allumez le Big Green Egg et faites monter la température à 150 °C, plaque perforée en porcelaine et grille posées à l'intérieur.

▶ Soulevez la plaque perforée en porcelaine avec l'EGGmitt et jetez sur les braises une petite poignée de copeaux de pommier au travers des barreaux de la grille. Reposez la plaque perforée et placez dessus les langoustines marinées. Faites griller les langoustines, couvercle fermé, environ 1 minute de chaque côté afin de les parfumer de l'arôme du Big Green Egg.

▶ À l'aide de l'EGGmitt, sortez la plaque perforée et les langoustines de l'EGG. Débitez les langoustines en morceaux. Préchauffez l'huile d'olive dans le faitout en fonte préalablement posé sur la grille de l'EGG. Épluchez et émincez l'échalote et l'ail. Coupez les feuilles de persil et hachez-les grossièrement.

▶ Ajoutez l'échalote et l'ail émincés à l'huile d'olive dans le faitout et laissez cuire 1 minute environ. Ajoutez le riz à risotto et laissez cuire quelques minutes, jusqu'à ce qu'il devienne transparent.

▶ Versez une larme de champagne dans le faitout, rabattez le couvercle de l'EGG et laissez mijoter. Remuez de temps en temps et mouillez régulièrement avec un peu de bouillon lorsque le riz devient sec. Répétez le processus jusqu'à ce que le riz soit bien cuit. Contrôlez toutes les 5 minutes si le riz a absorbé le jus et s'il faut ajouter du champagne ou du bouillon. Veillez à chaque fois à bien mélanger le riz.

▶ Goûtez le risotto pour voir s'il est bien assaisonné. Placez les quatre langoustines non décortiquées restantes à côté du faitout sur le gril et laissez cuire environ 1,5 à 2 minutes de chaque côté. Ajoutez au risotto les langoustines débitées en morceaux et réchauffez le tout.

▶ Sortez le faitout du Big Green Egg en vous servant des deux gants EGGmitt et retirez les langoustines de la grille. Ajoutez le beurre et parsemez à convenance de persil et de poivre noir. Servez le risotto avec les langoustines non décortiquées.

C'est encore plus sympa avec des accessoires !



1. Plaque perforée en porcelaine (Perforated Porcelain Grid)

La plaque perforée en porcelaine est idéale pour griller les dés de légumes, les champignons, les crustacés ou les poissons trop petits ou trop délicats pour être cuits sur la grille. Placez la plaque perforée directement sur la grille en inox ou en fonte. Une fois la cuisson terminée, vous pourrez très facilement la retirer. Disponible en format demi-cercle (Ø 58 + 41 cm, modèles Large à XXLLarge inclus), rond (Ø 33 cm, modèles MiniMax à XXLLarge inclus + Ø 41 cm, modèles Large à XXLLarge inclus) et rectangulaire (28x18 cm, modèles MiniMax à XXLLarge inclus).

2. Gant pour barbecue EGGmitt®

Le gant pour barbecue EGGmitt offre de multiples avantages par rapport aux gants pour barbecue standards : sa face interne est réalisée en coton doux, la face externe étant pour sa part constituée de fibres isothermes et ignifuges. La main, le poignet et l'avant-bras sont ainsi protégés de manière optimale. Les doigts sont séparés les uns des autres et un profil en silicone est appliqué sur le gant afin d'assurer une très bonne prise des objets à manipuler. Le gant pour barbecue EGGmitt résiste à des températures allant jusqu'à 246 °C et peut être enfilé indifféremment sur la main gauche et la main droite.

3. Faitout vert rond (Green Dutch Oven Round)

Un faitout unique en son genre, à la fois pratique, durable et facile à utiliser, indispensable pour préparer des petits plats sur le Big Green Egg. Cette marmite est conçue de manière telle que son couvercle peut être utilisé indépendamment et en guise de plat (peu profond), voire comme moule pour les gâteaux et les desserts. Parfait pour faire revenir, rôtir et mijoter les aliments et pour concocter des potages ou plats complets tels que des curries. Le faitout vert rond supporte des températures allant jusqu'à 232 °C. Disponible pour les modèles Large à XXLLarge inclus.

4. Tablier Big Green Egg – Enfants

C'est super sympa de cuisiner avec les enfants sur le Big Green Egg ! Il est cependant nécessaire de protéger leurs vêtements pendant la mise en place en la préparation des plats. Avec ce petit tablier, les petits marmitons gagnent leurs galons d'assistants dans votre cuisine en plein air ! Le tablier arbore le coloris vert caractéristique du Big Green Egg et convient aux enfants d'environ 12 ans au maximum. Il se lave en machine et peut être séché dans le sèche-linge à basse température.

Vous trouverez encore plus d'accessoires pratiques à la page 6. Vous pouvez également consulter les descriptions de l'ensemble de nos produits sur biggreenegg.eu

VOUS ÊTES VÉGÉTARIEN(NE) ?

SI C'EST LE CAS, CUISINER DE BONS PETITS PLATS EST UN JEU D'ENFANTS !

Envie d'un plat végétarien facile à préparer ? Le Big Green Egg peut également s'en charger. Les délicieuses recettes végétariennes présentées ci-dessous sont hyper rapides et très faciles à réaliser. Idéales en repas du soir ou pour les jours où vous n'avez pas envie d'un déjeuner compliqué. À vous de choisir !

Soupe miso aux légumes sautés et petites lamelles d'omelette

Pour 4 personnes
Mise en place : 30 minutes
Préparation : 15 minutes

3 c. à s. d'huile de sésame
6 œufs
50 ml de ketjap asin
1 concombre
50 g de pois mange-tout
5 petits oignons verts
200 g de shiitakés
½ piment rouge
4 gousses d'ail
3 cm de gingembre
1 petite botte de coriandre
800 ml de soupe miso
200 g de nouilles de riz transparentes
4 c. à s. de graines de sésame grillées

Accessoires requis :

- Grille en fonte (Cast Iron Grid)
- (Couvercle du) faitout vert rond (Green Dutch Oven Round)
- Poêlon en fonte (Cast Iron Skillet)

Vous pouvez éventuellement cuire l'omelette à l'avance et la porter à température ambiante juste avant de la servir avec la soupe. Nous vous conseillons de faire sauter les légumes juste avant de les servir pour qu'ils soient délicieusement croquants.

MISE EN PLACE

- Allumez le Big Green Egg, grille en fonte posée dessus, et faites chauffer à 170 °C.
- Posez le couvercle du faitout sur la grille et faites revenir dedans une cuillerée d'huile de sésame. Battez les œufs et ajoutez la sauce ketjap asin. Versez un tiers du mélange dans le couvercle du faitout, rabattez le couvercle de l'EGG et faites cuire l'omelette ainsi obtenue 1,5 minute. Retournez l'omelette et faites-la cuire 30 secondes supplémentaires. Cuisez deux autres omelettes en procédant de la même façon. Laissez-les refroidir et coupez-les en fines lamelles.

- Faites monter la température de l'EGG à 200 °C. Pendant ce temps, lavez le concombre et coupez-le en quatre dans la longueur. Retirez les graines du concombre à l'aide d'une cuillère à café et coupez une seconde fois chacun des morceaux dans la longueur.

Débitez-les ensuite en lamelles d'environ 5 cm. Écossez les pois mange-tout, émincez les petits oignons verts en les coupant en diagonale et débitez les shiitakés en fines tranches. Coupez le piment rouge en petites rondelles. Pelez l'ail et le gingembre et hachez finement le tout. Prélevez les feuilles de la coriandre et hachez-les finement.

PRÉPARATION

- Faites chauffer le poêlon en fonte sur la grille ou utilisez éventuellement le couvercle du faitout vert pour faire revenir les légumes en deux fois (en raison de sa faible contenance). Ajoutez les légumes précédemment lavés et découpés ainsi que les aromates. Faites revenir le tout 4 minutes environ. Retournez régulièrement les légumes durant la cuisson.
- Faites bouillir la soupe miso, versez les nouilles de riz transparentes et laissez ces dernières cuire 2 minutes environ.
- Versez la soupe aux nouilles dans 4 bols. Ajoutez les légumes et les lamelles d'omelette et parsemez le tout de graines de sésame grillées.

Burgers au brocoli et fromage

Le temps nécessaire pour la mise en place donne l'impression que la préparation de ces burgers requiert un travail intensif. En fait, c'est surtout la cuisson et le refroidissement des pommes de terre ainsi que le durcissement des burgers qui prennent du temps. Sans oublier que vous pouvez également profiter de l'intervalle pour faire autre chose !

Pour 4 personnes

Mise en place : 60 minutes

Préparation : 20 minutes

300 g de pommes de terre farineuses

1 petit brocoli

2 gousses d'ail

4 petits oignons verts

½ bouquet de ciboulette

½ botte de cerfeuil

150 g de fromage vieux râpé

130 g de farine de blé

2 œufs

2 c. à s. d'huile de tournesol

4 petits pains à hamburger

40 g de roquette

Aïoli en option

Accessoire requis :

Grille en fonte (Cast Iron Grid)

MISE EN PLACE

› Lavez les pommes de terre et débitez-les en petits cubes. Faites-les bouillir dans une casserole 15 minutes environ jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites. Égouttez-les et laissez-les refroidir.

› Débitez le brocoli en gros morceaux et pelez les gousses d'ail avant de les couper en petits morceaux. Coupez les oignons verts en rondelles et réduisez la ciboulette en fins morceaux en vous servant d'une paire de ciseaux. Prélevez les feuilles de cerfeuil et hachez-les finement. Dans un robot de cuisine, mélangez les ingrédients avec le fromage râpé et les pommes de terre refroidies. Incorporez les œufs à la farine de blé, salez et poivrez à convenance, ajoutez le mélange à base de brocoli et malaxez le tout avant d'en faire quatre jolis burgers. Placez ces derniers sur un plateau et réservez-les au réfrigérateur pendant au moins 20 minutes de sorte qu'ils deviennent bien fermes.

› Profitez-en pour allumer le Big Green Egg, grille en fonte posée dessus, et pour le faire chauffer à 250 °C.

PRÉPARATION

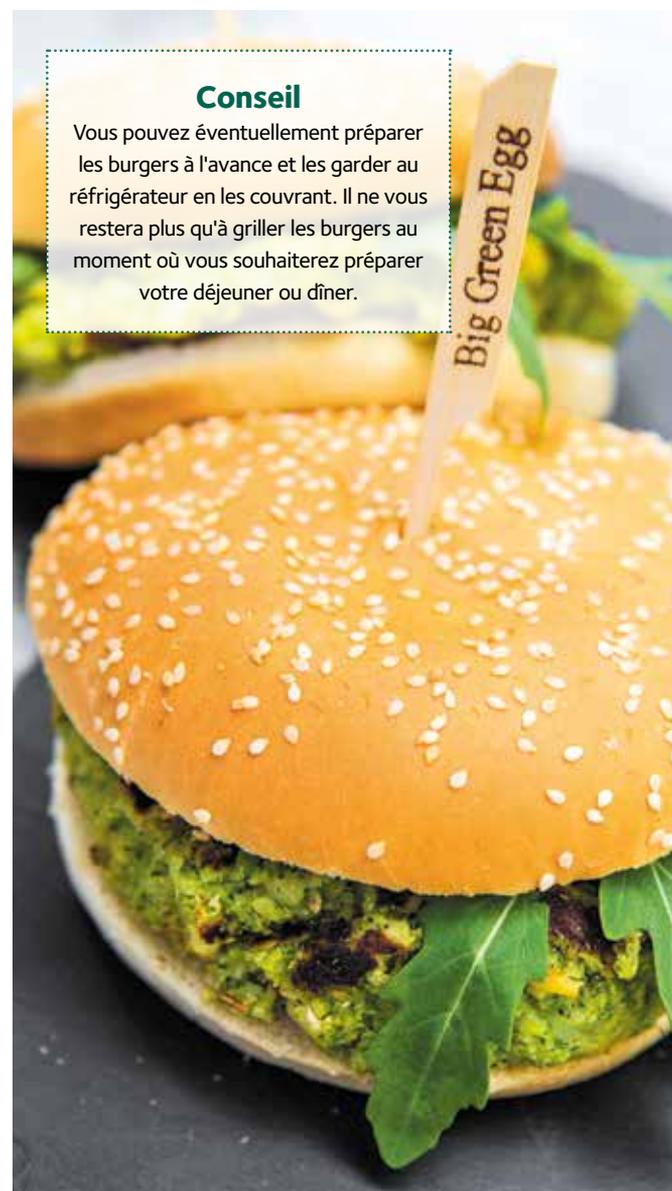
› Badigeonnez les burgers de chaque côté d'huile de tournesol. Posez-les sur la grille, rabattez le couvercle de l'EGG et grillez les hamburgers 3 minutes environ. Tournez les burgers d'un quart de tour et faites-les de nouveau griller 3 minutes environ. Retournez les burgers et faites-les également griller deux fois 3 minutes.

› Retirez les burgers de l'EGG et coupez les petits pains en deux. Faites-les griller environ 30 secondes, côté coupé posé sur la grille.

› Garnissez chaque petit pain d'un burger et d'un quart de la roquette. Ajoutez éventuellement une cuillerée d'aïoli par-dessus.

Conseil

Vous pouvez éventuellement préparer les burgers à l'avance et les garder au réfrigérateur en les couvrant. Il ne vous restera plus qu'à griller les burgers au moment où vous souhaitez préparer votre déjeuner ou dîner.



Petit pain, houmous et légumes grillés



Les légumes n'ont pas besoin d'être servis chauds ; le petit pain est tout aussi délicieux accompagné de légumes à température ambiante. Vous pouvez griller les légumes à l'avance, au moment qui vous convient le mieux.

Pour 4 petits pains

Mise en place : 15 minutes

Préparation : 20 minutes

2 gros champignons blonds

2 poivrons rouges

1 aubergine

1 courgette

1 c. à s. de poudre de cumin

4 petits pains au choix, par exemple des mini

baguettes multicéréales

20 g de roquette

Pour l'houmous :

1 boîte de pois chiches égouttés de 350 g

2 gousses d'ail

Jus d'un demi-citron

6 c. à s. d'huile d'olive extra vierge

3 c. à s. de tahini (pâte de graines de sésame)

2 c. à c. de cumin en poudre

1 c. à c. de paprika

Accessoire requis :

Grille en fonte (Cast Iron Grid)

MISE EN PLACE

› Allumez le Big Green Egg, grille en fonte posée dessus, et faites-le chauffer à 220 °C.

› Pendant ce temps, égouttez les pois chiches qui serviront de base pour l'houmous. Pelez les gousses d'ail et coupez-les en petits morceaux. Dans un robot de cuisine, réduisez en purée les pois chiches, l'ail et les autres ingrédients jusqu'à ce que vous obteniez une jolie pâte bien lisse.

› Coupez en deux les gros champignons blonds et les poivrons. Équeutez et épépinez les poivrons. Coupez chacune des moitiés des poivrons en quatre dans la longueur. Coupez l'aubergine et la courgette en quatre jolies tranches. Saupoudrez le poivron, l'aubergine et la courgette de poudre de cumin.

PRÉPARATION

› Posez les champignons et les poivrons sur la grille de l'EGG et rabattez le couvercle. Faites griller les légumes 4 minutes environ de chaque côté et disposez-les sur une assiette. Faites griller les tranches d'aubergine et de courgette 2 minutes environ de chaque côté. Pendant ce temps, coupez les petits pains en deux.

› Salez et poivrez les légumes à convenance. Tartinez généreusement d'houmous la moitié des petits pains. Appliquez les morceaux de courgette, de poivron et de champignons grillés par-dessus. Pour finir, répartissez la roquette sur les petits pains.

La success story Big Green Egg

Depuis l'arrivée du premier container d'EGG au port de Rotterdam en 2002, le Big Green Egg a lentement conquis l'Europe. Les véritables passionnés de cuisine ne peuvent désormais plus s'en passer. L'histoire de cet appareil de cuisson unique, inspiré d'un four en argile, remonte à plusieurs milliers d'années...

Faitout asiatique

Ce four en argile typique a donné naissance au kamado, un faitout fabriqué en argile. C'est Ed Fisher, fondateur de Big Green Egg Inc., qui le découvre par hasard dans les années 50, lors de son affectation au Japon en tant que lieutenant dans la marine. Impressionné par les riches saveurs des plats préparés dans le kamado,

Fisher finit par importer cet ustensile asiatique aux États-Unis. Influencé par la culture du barbecue à l'américaine, cet homme inventif décide d'équiper le kamado d'un gril afin de créer un appareil de cuisson complet.



Couleur verte

Enchanté par les possibilités offertes par son kamado et séduit par le goût incroyable des plats qu'il y cuisine, Ed Fisher décide d'importer l'appareil en 1974. Au début, le stock de son entrepôt de Clairmont Road à Atlanta prend la poussière ; l'activité principale étant axée autour de la vente de machines pachinko importées du Japon, le kamado ne conquiert pas immédiatement le public américain. Le décollage des ventes ne débute sérieusement que lorsque Fisher décide d'utiliser une couleur verte reconnaissable et de baptiser son appareil en forme d'œuf « Big Green Egg ».

Une expérience gustative d'un niveau supérieure

Pour susciter la curiosité des clients et des passants et leur faire découvrir les plats succulents et juteux que l'appareil permet de préparer, Fisher fait installer un EGG devant sa boutique, où il prépare des ailes de poulet ainsi que d'autres mets.

L'animation occasionnée et le délicieux parfum qui se répand ne manquent pas d'attirer les badauds. Les gens peuvent par ailleurs se rendre compte directement que les plats préparés sur le Big Green Egg sont bien meilleurs qu'à l'accoutumée.

À partir de ce moment, le public est convaincu de la plus-value de l'Egg et la popularité du Big Green Egg n'en finit plus d'augmenter.



Indestructible

S'inspirant des remarques des utilisateurs et de ses propres expériences, Fisher s'emploie à perfectionner le Big Green Egg. L'appareil est, entre autres, doté d'un thermomètre. On se rend compte également que la température se contrôle plus facilement si l'on utilise du charbon de bois plutôt que des briquettes. Vers le milieu des années 90, l'argile vulnérable est remplacée par une céramique de qualité supérieure, dans une optique d'alternative robuste et durable. Ce type de céramique est utilisé par les technologies de la NASA. Grâce aux propriétés extrêmement isolantes de la céramique, la consommation de combustible est réduite et la température stabilisée. En outre, grâce à un nouveau revêtement en émail indestructible, le coloris vert ne peut désormais plus changer de couleur ni s'estomper.

Une technologie inégalée

Le Big Green Egg en céramique est bien plus résistant que les exemplaires en argile et résiste à des températures beaucoup plus élevées. Cette nouvelle version de l'EGG est non seulement beaucoup plus durable, mais aussi plus polyvalente. Au fil des années, un appareil de cuisson unique est développé. Et même si Big Green Egg Inc. a réussi l'exploit de produire le meilleur kamado du monde, l'entreprise étudie constamment les améliorations possibles afin de continuer à produire un produit d'excellence. Avec succès, car le Big Green Egg a souvent été copié, mais n'a jusqu'à présent jamais été égalé.





LA GASTRONOMIE AU PLUS HAUT NIVEAU

LE POUVOIR DES FLEURS DANS LES ALPAGES DU TYROL DU SUD

Si une randonnée à ski vous mène par hasard à Gostner Schwaige, vous ne tarderez pas à découvrir que c'est une destination tendance qui sort de l'ordinaire. Le Big Green Egg sur la terrasse ne passe vraiment pas inaperçu. Pour le reste, dans la journée, on croirait un refuge de montagne comme tant d'autres dans les Dolomites italiennes, mais les habitués ne sont pas dupes et y viennent souvent pour entendre le rire communicatif du chef cuisinier Franz Mulser et profiter de ses prouesses culinaires.

Franz cuisine au plus haut niveau, au sens littéral et au sens figuré. Gostner Schwaige est installé dans l'un des trois refuges de montagne qui appartiennent depuis le 16^e siècle à la famille et se trouvent sur l'Alpe de Siusi, à 1930 m au-dessus du niveau de la mer. Son Kaiserschmarren est absolument délicieux et est réputé pour être le meilleur du Sud-Tyrol. Et comme Franz réalise aussi à la perfection d'autres spécialités locales, les clients de la région ou venus de l'étranger sont nombreux à revenir régulièrement. En plus, quel autre restaurant de montagne propose au menu de la salade de fleurs (« Blumensalate ») et du potage de fleurs des champs (« Heublütensuppe ») ?

Une petite ferme

Franz explique : « J'ai appris à aimer manger et cuisiner dans la cuisine de ma mère, où elle préparait des plats simples et traditionnels pour toute la famille. Des plats principalement à base de viande, de lait et de produits laitiers qui viennent de notre petite ferme d'Aussergost et de son jardin potager. Les légumes et les fruits étaient mis en conserves pour les mois d'hiver, quand les produits frais étaient rares. » La famille passait les mois d'été dans les refuges d'altitude sur l'Alpe de Siusi, où les vaches Simmental pouvaient se régaler de la grande diversité de plantes savoureuses qui y poussent. Aujourd'hui encore, les vaches de la famille Mulser paissent

sur l'alpage en cette période de l'année et l'histoire familiale joue un rôle important dans la cuisine de notre sympathique chef cuisinier.

Une ancienne étable

« Dès l'enfance, je savais donc comment utiliser les produits frais et en faire des conserves », ajoute Franz. « J'ai entre autres appris à cuisiner de façon vraiment raffinée chez les frères Obauer à Werfen, dans la région de Salzbourg. Après avoir encore travaillé pendant un certain temps chez Tantris, un restaurant chic de Munich, je suis revenu au Tyrol du Sud pour ouvrir Gostner Schwaige dans l'un de nos refuges, qui servait autrefois d'étable. Dans mes plats, je m'efforce d'utiliser toutes les goûts et tous les parfums de la région, pour faire découvrir les saveurs de l'Alpe de Siusi. Quand je vois les sourires sur le visage de mes clients, ça me fait plaisir, parce que c'est l'une des raisons qui m'a poussé à devenir chef cuisinier. »

Spécialité de fleurs et d'herbes aromatiques

Dans la fromagerie située sous le restaurant, Franz utilise une partie du lait de ses vaches Simmental pour fabriquer son propre fromage et des produits laitiers, par exemple de la ricotta, de la tomme, du fromage frais, du camembert et différents yaourts. Les sirops, notamment de pin, de sureau et de rose, ainsi que les pâtes à tartiner, confitures et chutneys à base de mûres, abricots, fruits rouges, framboises, pommes Gravenstein, sont aussi faits maison. Mais le plus original, ce sont sans doute les mélanges de thé et d'herbes aromatiques composés personnellement par Franz, à base de fleurs et d'herbes comestibles qu'il cueille sur l'alpage pendant les mois d'été. Ces mêmes fleurs, plantes aromatiques et herbes, jouent un rôle important dans sa cuisine. Pas seulement dans sa salade de fleurs estivale ou son « Heublütensuppe », un potage qui contient pas moins de 25 sortes différentes d'herbes, plantes



aromatiques et fleurs poussant sur l'alpage. Ce potage est un vrai bestseller pendant les mois d'hiver.

Saveurs, parfums et couleurs

Franz explique : « C'est grâce aux sages leçons données par mon grand-père que je connais la nature. C'est lui qui m'a tout appris sur les fleurs, les herbes aromatiques et les plantes comestibles. Après la guerre, mon grand-père avait été contraint de fuir. Il s'est caché dans les montagnes et s'est maintenu en vie avec ce qu'il trouvait dans la nature. Les saveurs, les parfums et les couleurs de la nature peuvent beaucoup apporter à un plat, mais il faut bien savoir ce qu'on fait. Ici sur l'alpage, il y a une énorme diversité de plantes sauvages, dont seule une partie est comestible; il y pousse aussi beaucoup de plantes vénéneuses. Personnellement, je récolte environ 35 variétés différentes de plantes que j'utilise fraîches en été et en conserves en hiver. La plupart des variétés sont séchées et certaines fleurs sont conservées dans du sirop ou confites pour pouvoir être utilisées plus tard. »

D'exhausteur de goût à légume

« Le thym sauvage agrmente par exemple très bien une compote de fruits et le sel aux herbes aromatiques assaisonne parfaitement la viande d'agneau, » remarque Franz. « La sauge des prés est une garniture à part entière et est également délicieuse pour aromatiser du thé. J'utilise le plantain frais dans la salade de fleurs et séché dans le potage, et le carvi (ou cumin des prés) n'est pas seulement un excellent exhausteur de goût, mais nous l'utilisons aussi comme ingrédient dans le pain de seigle que nous faisons nous-mêmes. Les fleurs de pissenlit sont aussi utilisées dans la salade et donnent un goût fantastique à différents desserts. La renouée bistorte est indispensable dans le potage, de même que la feuille de framboisier qui est aussi utilisée en tisane. Le chénopode peut se préparer comme un légume-feuille, de même que le cresson de fontaine, qui est un savoureux légume avec lequel on peut aussi faire un excellent pesto. »

Immédiatement impressionné

Ces ingrédients cueillis dans la nature ont une grande valeur ajoutée pour Franz, tout comme ses Big Green Egg. Il y a quelques années, le chef a découvert le Big Green Egg dans un restaurant étoilé et a été immédiatement impressionné par ses nombreuses possibilités. Depuis, il possède un MiniMax dans sa cuisine et un modèle Large lui sert de cuisine d'extérieur ainsi que pour son usage personnel et pour les cours de cuisine qu'il donne. « Je trouve que c'est un appareil fantastique », souligne-t-il. « En particulier pour fumer des aliments, faire de la pâtisserie et du pain et pour faire cuire la viande longtemps à petit feu. La chaleur est parfaitement répartie. La température se règle avec beaucoup de précision et reste constante, même en hiver quand les températures sont bien au-dessous de zéro.



Conseil pour servir

Servez la poitrine de porc cuite à l'étuvée avec la sauce et une garniture au choix, des haricots verts et de la compote de poires, par exemple.

POITRINE DE PORC À L'ÉTUVÉE

Pour 4 personnes

Mise en place : 20 minutes

Préparation : 10 heures environ

800 g de poitrine de porc avec os et sans couenne

3 gousses d'ail

2 c. à s. de moutarde

4 brins de romarin

8 brins de thym

1 grosse carotte

¼ céleri-rave

4 échalotes

2 c. à s. d'huile de colza

100 g de beurre

500 ml de bière

Accessoires requis :

🍷 Lèche-frite rectangulaire (Rectangular Drip Pan)

🍷 Râtelier pour côtelettes et grillades (Ribs and Roasting Rack)

🍷 Thermomètre sonde à distance (Dual Probe Remote Thermometer)

🍷 Gant de protection revêtu de silicone

MISE EN PLACE

▶ Allumez le Big Green Egg, posez la grille à l'intérieur et faites chauffer à 200 °C. Posez la poitrine de porc sur votre plan de travail. Coupez une gousse d'ail en deux et frottez-en la viande. Salez et poivrez la viande des deux côtés et badigeonnez de moutarde. Posez le romarin et le thym sur la poitrine de porc (côté viande). Réservez quelques brins de romarin et de thym pour servir.

▶ Épluchez la carotte et le céleri-rave et coupez-les en morceaux grossiers. Épluchez les échalotes et coupez-les en demi-rondelles. Pelez et émincez l'ail restant. Mélangez tous ces légumes et aromates avec l'huile de colza dans la lèche-frite rectangulaire. Disposez le râtelier par-dessus et posez la viande sur le râtelier (côté côtes).

PRÉPARATION

▶ Placez la lèche-frite sur la grille et enfoncez la sonde du thermomètre jusqu'au cœur de la viande. Réglez la température à cœur sur 70 °C et rabattez le couvercle de l'EGG. Faites monter la température de l'EGG à 70 °C. Pendant la première heure, passez toutes les quinze minutes du beurre fondu sur la viande à l'aide d'un pinceau et mouillez la viande de plusieurs cuillerées de bière. Laissez cuire environ 10 heures jusqu'à atteindre une température à cœur de 70 °C.

▶ Prélevez les aiguilles et les feuilles des herbes réservées et hachez-les finement. Retirez la lèche-frite de l'EGG avec le gant en silicone. Sortez le râtelier de la lèche-frite. Filtrez le jus de cuisson à l'aide d'un chinois et, si nécessaire, faites-le réduire pour obtenir une sauce plus épaisse. Tranchez la viande entre les côtes. Badigeonnez de beurre fondu et parsemez d'herbes hachées.



APFELSTRUDEL

Pour 8 à 10 personnes

Mise en place : 20 minutes

Préparation : 30 minutes

Pour la pâte :

- 500 g de farine + une petite quantité supplémentaire pour fariner
- 300 g de sucre
- 20 g de maïzena
- 8 g de levure chimique
- 250 g de beurre froid
- 3 œufs
- 1 c. à s. de lait

Pour la farce :

- 500 g de pommes légèrement acides
- 50 g de noix
- 50 g de chapelure
- 30 g de raisins secs
- 4 c. à s. de sucre de canne
- ¼ c. à c. de cannelle en poudre
- Jus d'½ citron
- 1 c. à s. de rhum

Pour servir :

- Sucre glace
- Fleurs séchées comestibles (en option)
- Crème chantilly et/ou crème à la vanille

Accessoires requis :

- convEGGtor
- Pierre de cuisson plate (Flat Baking Stone)

MISE EN PLACE

▶ Mélangez la farine avec le sucre, la maïzena, la levure et une pincée de sel. Coupez le beurre en dés, ajoutez 2 œufs (mettez 1 œuf de côté) et le lait à la farine et pétrissez pour obtenir une pâte homogène. Emballez la pâte dans du film alimentaire et laissez reposer 1 heure environ au réfrigérateur.

▶ Épluchez les pommes et coupez-les en tranches fines. Hachez grossièrement les noix et mélangez-les avec la pomme et les autres ingrédients pour la farce.

PRÉPARATION

▶ Faites chauffer le Big Green Egg à 180 °C, convEGGtor, grille et pierre de cuisson plate installés à l'intérieur. Farinez le plan de travail et étalez la pâte de manière à obtenir un rectangle (34 x 30 cm) d'environ un demi-centimètre d'épaisseur. Coupez éventuellement la pâte en trop.

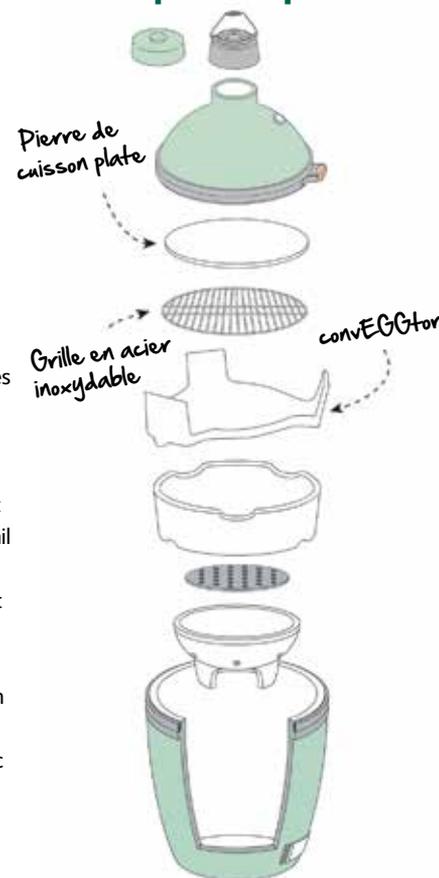
▶ Répartissez la farce au milieu de la pâte, en laissant 2 cm environ à chaque extrémité et 10 cm en haut et en bas du rectangle de pâte. Battez l'œuf restant et badigeonnez les bords de la pâte avec l'œuf battu.

▶ Rabattez le haut et le bas de la pâte sur la farce. Appuyez bien sur les bords de la pâte. Décorez éventuellement le strudel avec les restes de pâte joliment découpés. Badigeonnez le strudel avec l'œuf battu.

▶ Farinez la pierre de cuisson plate et déposez le strudel dessus en vous servant d'une spatule. Rabattez le couvercle de l'EGG et faites cuire le strudel 30 minutes environ jusqu'à ce qu'il soit bien doré et suffisamment cuit.

▶ Retirez le strudel de l'EGG et posez-le sur un plat. Saupoudrez de sucre glace et décorez éventuellement avec des fleurs séchées. Servez avec de la crème chantilly et/ou de la crème à la vanille.

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



OSSOBUCO

DE COCHON DE LAIT AVEC DE LA POLENTA



Pour 6 personnes
Mise en place : 20 minutes
Préparation : 2 heures + 15 minutes

6 jarrets de cochon de lait de 300 g chacun
 1 c. à c. de moutarde
 1 grosse carotte
 ½ céleri-rave
 4 échalotes
 1 c. à s. d'huile de colza
 1 gousse d'ail
 3 feuilles de laurier
 3 brins de romarin
 6 brins de thym
 1 c. à s. de concentré de tomates
 1 c. à s. de sucre
 500 ml de Lagrein Dunkel ou autre vin rouge corsé

Pour la polenta :
 2 échalotes
 1 c. à s. d'huile d'olive
 500 ml de crème fraîche liquide
 200 g de polenta (semoule de maïs)

Accessoire requis :
 • Faitout (Dutch Oven)
 • Cast Iron Grid

MISE EN PLACE

▶ Allumez le Big Green Egg, posez la Cast Iron Grid et faites chauffer à 300 °C.

▶ Dans l'intervalle, poivrez et salez les jarrets et badigeonnez de moutarde les parties coupées. Épluchez la carotte et le céleri-rave et coupez-les en morceaux grossiers. Épluchez les échalotes et coupez-les en demi-rondelles.

PRÉPARATION

▶ Posez le faitout en fonte sur la grille, rabattez le couvercle de l'EGG et attendez que le faitout soit suffisamment chaud.

▶ Faites chauffer l'huile de colza dans le faitout et faites bien dorer les jarrets en les posant sur les côtés coupés.

▶ Retirez les jarrets du faitout et posez à la place la carotte, le céleri et les échalotes. Pelez l'ail et pressez-le au-dessus du faitout. Ajoutez les feuilles de laurier, le romarin et le thym et rabattez le couvercle de l'EGG. Faites griller les légumes quelques minutes en les retournant régulièrement.

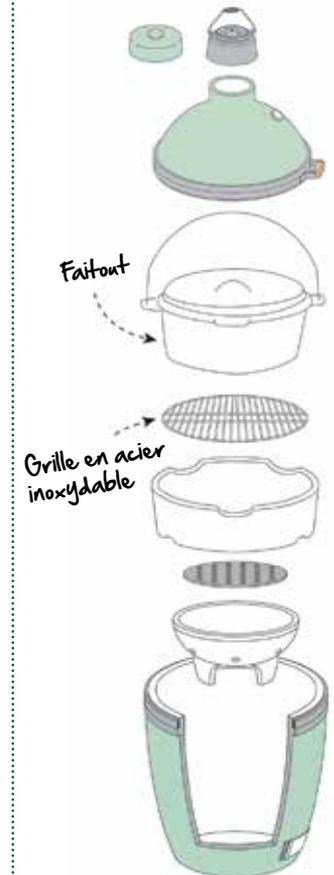
▶ Ajoutez le concentré de tomates et le sucre aux légumes et mélangez. Fermez le couvercle de l'EGG et laissez cuire quelques minutes.

▶ Mouillez avec le vin rouge et reposez les jarrets dans le faitout. Couvrez le faitout et rabattez le couvercle de l'EGG. Faites monter la température de l'EGG à 100 °C et laissez l'ossobuco mijoter à petit feu pendant 2 heures environ jusqu'à ce que la viande soit bien tendre.

▶ Pour la polenta, épluchez et émincez les échalotes (20 minutes environ avant la fin de la cuisson de l'ossobuco). Mettez l'huile d'olive à chauffer dans une casserole et faites revenir les échalotes. Versez la crème liquide dans la casserole, salez et poivrez à convenance et amenez à ébullition. Incorporez la polenta tout en prenant soin de bien la mélanger et laissez mijoter à feu doux 20 minutes environ.

▶ Sortez le faitout de l'EGG et retirez les jarrets du faitout. Filtrez le jus de cuisson en vous servant d'un chinois. Répartissez la polenta sur les assiettes, posez dessus un jarret cuit à l'étuvée et arrosez de jus.

La combinaison idéale pour ce plat



Cuire à l'étuvée

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

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

KAISERSCHMARREN



Pour 4 personnes

Mise en place : 20 minutes

Préparation : 15 minutes

30 g de raisins secs

2 c. à s. de rhum

250 g de fromage blanc

4 œufs

60 g de maïzena

20 g de sucre vanillé

Zeste finement râpé

d'1 citron vert bio

1 gousse de vanille

20 g de sucre

50 g de beurre

1 c. à s. d'huile de tournesol

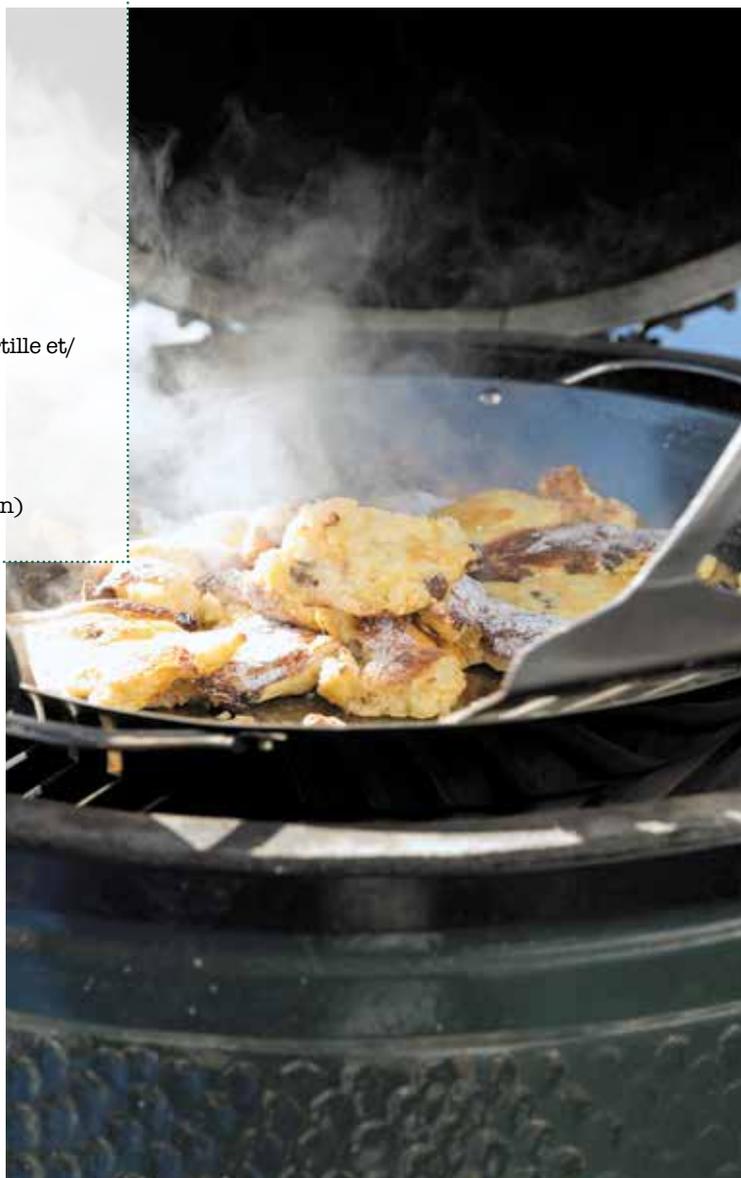
Sucre glace

Confiture de prunes, de myrtille et/
ou compote de pommes

Accessoire requis :

🍳 Poêle à paella

(Stir-Fry & Paella Grill Pan)



MISE EN PLACE

» Versez les raisins secs et le rhum dans un bol et laissez gonfler pendant 20 minutes environ. Allumez le Big Green Egg, posez la grille à l'intérieur et faites chauffer à 200 °C.

» Mettez le fromage blanc dans un bol. Séparez les blancs des jaunes d'œufs, ajoutez les jaunes au fromage blanc et réservez les blancs dans un second bol. Mélangez la maïzena, le sucre vanillé, le zeste de citron vert et une pincée de sel avec le fromage blanc. Fendez la gousse de vanille et grattez les graines au-dessus du bol pour les incorporer à la préparation au fromage blanc. Vous pouvez éventuellement placer la gousse vide dans un pot rempli de sucre en poudre pour faire du sucre vanillé.

» Ajoutez le sucre aux blancs d'œufs et battez-les en neige ferme. À l'aide d'une spatule, incorporez les blancs en neige au mélange à base de fromage blanc afin d'obtenir une pâte épaisse.

PRÉPARATION

» Placez la poêle à paella sur la grille et rabattez le couvercle de l'EGG. Faites chauffer la poêle 2 à 3 minutes. Dans l'intervalle, égouttez les raisins secs et coupez le beurre en dés.

» Faites chauffer l'huile de tournesol dans la poêle. Versez la pâte dans la poêle en la répartissant bien et ajoutez des raisins secs. Fermez le couvercle de l'EGG et faites cuire 5 minutes environ jusqu'à ce que le dessous du Kaiserschmarren soit bien doré.

» À l'aide d'une spatule, découpez des petites parts de Kaiserschmarren et retournez-les dans la poêle. Fermez le couvercle et laissez le fond dorer pendant quelques minutes.

» Ajoutez les dés de beurre dans la poêle et saupoudrez généreusement le Kaiserschmarren de sucre glace. À l'aide d'une spatule, faites des morceaux encore plus petits et servez le Kaiserschmarren avec de la confiture de prunes, de la confiture de myrtilles et/ou de la compote de pommes.



LA FOIRE DES SAVEURS DE BIG GREEN EGG

VOUS VENEZ?

Face à l'enthousiasme suscité par le Big Green Egg, nos ambassadeurs allient chaque année leurs forces afin d'organiser dans différents pays européens la Foire des saveurs, une journée inoubliable et passionnante qui rend hommage aux plaisirs de la table, incontournable pour tous les passionnés du Big Green Egg !

C'est l'occasion pour les pros de la gastronomie de cuisiner des petits plats pour les fans. Ils partagent leurs compétences et leurs expériences, expliquent comment ils utilisent le Big Green Egg et vous font évidemment goûter ce qu'ils préparent ! C'est la seule et unique manifestation qui vous permet de déguster autant de préparations diverses et de découvrir l'éventail des saveurs créées avec le Big Green Egg. Un grand nombre de visiteurs et d'ambassadeurs de la première heure font encore maintenant acte de présence à la Foire des saveurs de leurs pays respectifs. Ils réservent la

date de la manifestation dès que celle-ci est connue afin de s'assurer d'être de nouveau de la partie ! En plus des plats préparés sur le Big Green Egg, l'artisanat, la passion et le savoir-faire occupent également une place centrale lors de la Foire. L'assortiment de petits plats proposés est très varié et comprend aussi bien des viandes, des poissons et des légumes que des pâtisseries et des pâtes. Et si vous avez des questions concernant des ingrédients, des plats et/ou des méthodes de cuisson, vous pouvez directement les poser aux professionnels présents !

Vous souhaitez savoir dans quels pays et quand la Foire des saveurs de Big Green Egg est organisée ? Consultez biggreenegg.eu ou aimez la page Facebook de Big Green Egg Europe ; vous y trouverez tous les renseignements utiles tels que le programme des activités et les informations concernant la vente des billets.

Astuce

Pas encore de Foire des saveurs de Big Green Egg dans votre pays ? Combinez les plaisirs et profitez de vos vacances ou d'un long week-end pour y assister !



WILDFIRE ON TOUR!

Depuis le printemps 2017, Wildfire on Tour a permis de concrétiser un rêve : avec pour slogan #spreadthewildfire, les foodingues et spécialistes Big Green Egg Thomas et Jenny voyagent dans toute l'Europe à bord du Wildfire on tour Truck pour inspirer encore plus de fans.

Après avoir servi pendant 30 ans de « Feuer – Notfall Einsatzleitwagen » (véhicule de secours – incendie) dans la région de la Ruhr en Allemagne, le solide camion Mercedes des deux acolytes a tout spécialement été

conçu et équipé pour l'occasion. Mais l'expérience ne serait pas complète sans sa remorque spéciale qui permet de transporter les 7 EGG de la marque ! Thomas et Jenny organisent depuis plusieurs années des ateliers, des présentations et des cours de gastronomie. Ils ont été les représentants de Big Green Egg dans de nombreux pays et transmettent leur savoir-faire avec humour et passion.

Astuces et conseils

Le pays et la région dans lesquels Thomas et Jenny s'arrêtent avec le Wildfire on Tour déterminent souvent ce qu'ils cuisinent sur leurs EGG. Peu importe ce qui est proposé au menu ou l'événement auquel participe le

Wildfire on Tour, Thomas et Jenny se tiennent toujours à votre disposition. Et pas seulement pour vous faire goûter les plats les plus succulents qu'ils préparent sous vos yeux, 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 vous aurez la chance de croiser le Wildfire on Tour ? Jetez un coup d'œil sur www.wildfireontour.com ou aimez la page [facebook.com/WildfireonTour](https://www.facebook.com/WildfireonTour) pour obtenir de plus amples informations et consulter l'agenda du Wildfire on Tour.

MOELLEUX AU CHOCOLAT



Mise en place : 20 minutes

Préparation : 20 minutes

Pour la pâte :

155 g de chocolat noir
155 g de beurre + une petite portion
supplémentaire pour graisser
3 œufs
3 jaunes d'œufs
70 g de sucre
80 g de farine

Pour la garniture :

100 ml de crème fleurette
100 g de chocolat noir
1 citron vert non traité

Accessoires requis :

convEGGtor
Pierre de cuisson plate
(Flat Baking Stone)

MISE EN PLACE

► Faites chauffer le Big Green Egg à 180 °C, convEGGtor, grille et pierre de cuisson plate placés à l'intérieur. Beurrez 10 petits ramequins ronds (Ø 8 cm) pouvant passer au four.

► Dans l'intervalle, pour la garniture, faites chauffer la crème fleurette dans une petite casserole sur le fourneau. Cassez les 100 grammes de chocolat noir en petits morceaux et râpez le zeste du citron vert - Vous avez uniquement besoin du zeste. Utilisez le citron vert pour une autre recette dans le jour qui suit, ou bien pressez-le pour en extraire le jus que vous pouvez congeler pour le consommer ultérieurement.

► Mélangez le zeste du citron et les morceaux de chocolat à la crème brûlante de sorte que le chocolat fonde. Versez la garniture dans une poche à douille.

► Cassez le chocolat réservé pour la pâte en petits morceaux et placez le tout avec le beurre dans une casserole. Faites fondre à feu doux en prenant soin de bien mélanger l'appareil.

► Battez les œufs et les jaunes d'œufs avec le sucre afin d'obtenir une mousse légère. À l'aide d'une spatule, incorporez le chocolat fondu et la farine. Versez e mélange dans une poche à douille.

► Remplissez les ramequins avec la moitié de la pâte. Ajoutez au milieu une petite quantité de garniture et recouvrez le tout du reste de pâte.

PRÉPARATION

► Posez les ramequins sur la plaque de cuisson plate et rabattez le couvercle de l'EGG. Laissez cuire les moelleux 20 minutes environ jusqu'à ce qu'ils soient à point.

► Sortez les moelleux de l'EGG et servez-les encore chauds.



**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 !

Menu de saison

Sans lactose ni gluten

Voyage découverte en France

Le goût de la Provence

Technique de cuisson

Le pain cuit sur le Big Green Egg

Du plaisir pour toutes les générations

Faire la cuisine avec des enfants

Le prochain numéro d'Enjoy! sera disponible fin mars 2018 auprès de votre distributeur gréé Big Green Egg.

Salut, FAN DE BIG GREEN EGG !

Vous nous suivez déjà sur les médias sociaux ? Nous y publions les recettes les plus savoureuses, les photos les plus alléchantes, les vidéos les plus sympas et tout un tas d'astuces et de conseils. Alors rejoignez-nous rapidement en ligne et faites le plein d'inspiration !



SUIVEZ-NOUS SUR :

 Big Green Egg France

 Biggreeneggeu

 Biggreeneggeu

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

**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™

