

# ENJOY!

FR - #11 printemps / été



MAGAZINE

## LE PARADIS DES GOURMETS

— LA PROVENCE —

Des recettes amusantes  
à faire avec les enfants

—  
Pain artisanal



### INSPIRATION

- Big Green Egg • aliments
- En voyage de découverte culinaire à travers l'Europe
- recettes • plein air • durable
- se faire plaisir • éducatif
- héros de la gastronomie

OPEN FLAVOUR™



*Vous êtes en permanence à la recherche des recettes et des ingrédients les plus irrésistibles ? Vous aimez la vie en plein air, la durabilité et la super qualité ? Notre Big Green Egg est l'appareil de cuisine qu'il vous faut ! Avec lui, vous pouvez cuisiner ces meilleurs ingrédients et savourer en famille ou entre amis les plats les plus délicieux.*

*La polyvalence de ce kamado hors du commun vous permet de préparer absolument tout ce que vous voulez. La céramique de qualité exceptionnelle issue des technologies développées pour la NASA révèle et rehausse les merveilleuses saveurs des ingrédients et des plats cuisinés sur le Big Green Egg.*

*Et maintenant que la température se met à grimper, vous allez de plus en plus souvent pouvoir manger dehors ; « Bye Bye! » salon et cuisine et « Hello! » jardin et Big Green Egg ! Profitez du week-end pour inviter vos amis à préparer un repas sur le Big Green Egg, gâtez-les en leur concoctant un menu complet ou préparez des amuse-gueules en direct lors d'une fête. Mais rien ne vous empêche d'allumer votre Big Green Egg les autres jours de la semaine. Pour préparer, par exemple, un repas simple et rapide, ou pour faire cuire tout au long de la soirée des petits plats divers à partager entre convives.*

*Que diriez-vous par exemple d'un plat rapide à base de pois-chiches, gambas, chorizo et tomates ? De pain frais tout chaud, de viande d'agneau moelleuse accompagnée de légumes rôtis ou bien d'un dessert plein de fruits d'été ? Vous pouvez en outre faire entièrement confiance à l'Egg qui maintient les ingrédients à température constante et discuter avec vos convives et profiter de leur présence, en dégustant un bon verre de vin ou une petite bière bien fraîche, sans devoir constamment surveiller la cuisson. À l'automne, vous pouvez cuisiner dans le faitout des plats plus riches tels que le risotto à la crème et aux champignons ou une grosse pièce de viande mijotée pendant des heures et accompagnée de navets rôtis.*

*Pour continuer de vous inspirer ces prochains mois et vous permettre de profiter au maximum de votre EGG, la présente édition du magazine Enjoy! regorge d'alléchantes recettes spéciales printemps-été. Vous êtes totalement « accro » au Big Green Egg et les avez déjà toutes essayées ? Rendez-vous sur [biggreenegg.eu](http://biggreenegg.eu) pour faire le plein de nouvelles idées !*

« Enjoy! »

Big Green Egg Europe



#### ACHEVÉ 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](mailto:enjoy@biggreenegg.eu)  
[www.biggreenegg.eu](http://www.biggreenegg.eu)

#### RÉDACTION

Inge van der Helm

#### RECETTES

Coen van Dijk et Leonard Elenbaas.

#### CONCEPT & RÉALISATION

Big Green Egg Europe BV

#### PHOTOGRAPHIE

Ton van Veen, Ivo Geskus, Remko Kraaijeveld, Sven ter Heide, Femque Schook et Nico Alsemgeest.

**REMERCIEMENTS** Chateau d'Estoublon et Michel Louws.

#### 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.

© 2018 Big Green Egg Europe  
Enjoy! #11 printemps / été 2018

# Sommaire

FR - #11 printemps / été

- 04** Épaule d'agneau au houmous d'aubergine
- 05** Plat de pois chiches aux gambas, chorizo et tomates  
Avocats farcis avec tortillas et poivrons croustillants
- 06** Pain au blé dur, aux canneberges et noix  
Focaccia
- 08** Pain complet à partager
- 14** Carré d'agneau grillé et légumes rôtis
- 16** Tellines de Provence  
Bouillabaisse
- 18** Sabayon aux fruits frais  
Madeleines au chocolat blanc et à la lavande
- 22** Salade de quinoa aux pommes grillées et betteraves rôties  
Tortilla espagnole  
Gâteau aux pommes
- 25** Galettes poisson-pommes de terre avec sauce au yaourt
- 26** Polenta sautée aux tomates cerises rôties
- 27** Tortillas façon mini-pizzas
- 28** Épi de maïs rôti  
Crêpes aux pommes

## Et ensuite...

- 11** La Foire des saveurs Big Green Egg
- 12** La Provence - Le paradis des gourmets
- 19** La success story Big Green Egg
- 20** Information produit
- 29** La préférence du chef
- 31** La prochaine fois dans Enjoy!



## POÊLON EN FONTE - PETIT MODÈLE & PLAQUE DE CUISSON EN FONTE - PETIT MODÈLE

Vous avez un MiniMax, un Small ou un Medium ? Nous avons spécialement développé deux nouveaux accessoires très élégants pour ces modèles. Le poêlon en fonte - petit modèle (Cast Iron Skillet - small) est la poêle parfaite pour cuisiner sur la grille de l'EGG. Il distribue la chaleur de manière homogène et permet ainsi de cuire la viande ou la volaille rapidement et uniformément en obtenant une jolie peau dorée. Et si vous avez envie d'un pot-au-feu, vous pouvez également utiliser le poêlon pour faire mijoter de la viande dans son jus sans risquer de la brûler ou

simplement pour préparer un plat complet comme une tortilla espagnole.

La plaque de cuisson en fonte - petit modèle (Cast Iron Plancha Griddle - small) vous permet de concocter une multitude de plats différents et peut même servir de couvercle pour le poêlon ! Elle s'utilise pour faire cuire ou griller des mets divers, sa face rainurée étant particulièrement adaptée pour les grillades d'ingrédients délicats tels que les filets de poisson et sa face lisse idéale pour faire cuire des crêpes ou des œufs.



nouveau

Le poêlon - petit modèle (Ø 27 cm) et la plaque de cuisson en fonte - petit modèle (Ø 26 cm) sont équipés de petites poignées très pratiques. Ces accessoires en fonte résistent aux très hautes températures et sont garantis à vie. Ils nécessitent très peu d'entretien : il faut juste les laver et les graisser (avec de l'huile végétale) après utilisation pour les maintenir dans leur état d'origine. Et bien évidemment, vous pouvez également les utiliser sur les plus gros modèles Big Green Egg !



# EASY MEAL



Lorsque vous invitez votre famille ou vos amis à dîner, rien de plus agréable que de réaliser tous vos petits plats sur le Big Green Egg. Mais le Big Green Egg vous permet aussi de servir des repas simples et rapides. Les recettes suivantes sont très faciles à réaliser et ne requièrent pas beaucoup de manipulations. Et si le plat a besoin de plus de temps pour arriver à la perfection, vous pouvez vaquer à vos occupations pendant que le Big Green Egg se charge de la cuisson.

**Pour 4 personnes**

**Mise en place : 15 minutes**

**Préparation : 3 heures**

1 kg d'épaule d'agneau désossée

Huile d'olive

1 gousse d'ail

5 branches de thym

½ bouquet de coriandre

50 g d'olives noires dénoyautées

Zeste d'un demi-citron non traité finement râpé

**Pour le houmous :**

2 aubergines

Huile d'olive

1 boîte de pois chiches de 400 g

1 gousse d'ail

½ piment rouge

½ bouquet de coriandre

2 branches de menthe

1 boîte de tomates en morceaux de 400 g

1 c. à s. de ras el hanout

Zeste d'un demi-citron non traité finement râpé

**Pour l'accompagnement :**

Couscous (en option)

**Accessoires requis :**

Grille en fonte (Cast Iron Grid)

Extracteur de grille en fonte (Cast Iron Grid Lifter)

convEGGtor

## ÉPAULE D'AGNEAU AU HOUMOUS D'AUBERGINE

**PRÉPARATION**

▶ Allumez le Big Green Egg, grille en fonte posée dessus, et faites chauffer à 160 °C. Sortez l'épaule d'agneau du réfrigérateur pour qu'elle se mette à température ambiante.

▶ Profitez de cet intervalle pour lancer la préparation du houmous et coupez les aubergines en deux dans le sens de la longueur. Badigeonnez la face tranchée d'huile d'olive et salez. Égouttez les pois chiches. Pelez et émincez l'ail. Retirez le pédoncule et les graines du piment rouge et hachez-en finement la chair. Prélevez les feuilles du bouquet de coriandre et des branches de menthe et hachez-les grossièrement.

**PRÉPARATION**

▶ Posez les morceaux d'aubergine (côté tranché) sur la grille. Rabattez le couvercle de l'EGG et faites griller environ 2 minutes et demie. Faites pivoter les aubergines d'un quart de tour puis laissez-les griller 2 minutes et demie supplémentaires. Retournez les aubergines et faites-les griller 5 minutes côté peau. Sortez les morceaux d'aubergine de l'EGG et laissez-les légèrement refroidir. Retirez la grille en fonte à l'aide de l'extracteur et posez le convEGGtor et la grille de cuisson standard à

l'intérieur de l'EGG. Faites monter la température à 140 °C.

▶ Prélevez la chair des aubergines. Mixez grossièrement les autres ingrédients pour le houmous en vous servant d'un robot de cuisine. Salez, poivrez et ajoutez le zeste du citron à convenance.

▶ Badigeonnez un plat à four (ou un faitout) d'huile d'olive. Pelez l'ail, émincez-le et répartissez le thym et les fines tranches d'ail dans le plat. Déployez le morceau d'agneau sur la surface du plat et recouvrez-le de houmous. Couvrez avec une feuille d'aluminium et placez le plat sur la grille. Rabattez le couvercle de l'EGG et laissez mijoter 1 heure.

▶ Retirez la feuille d'aluminium et faites cuire 1 h et demie de plus. Prélevez les feuilles de coriandre et hachez-les grossièrement avec les olives.

▶ Sortez le plat de l'EGG. Parsemez de coriandre, d'olive et du zeste de citron finement haché et arrosez d'un filet d'huile d'olive. Le plat peut être servi accompagné de semoule de couscous.

Servez une délicieuse salade de tomates en accompagnement des avocats farcis.



### La combinaison idéale pour ce plat



#### La grillade authentique !

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

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



## PLAT DE POIS CHICHES AUX GAMBAS, CHORIZO ET TOMATES

**Pour 4 personnes**

**Mise en place : 20 minutes**

**Préparation : 15 minutes**

2 oignons rouges  
2 gousses d'ail  
2 poivrons rouges  
1 piment rouge  
300 g de chorizo  
3 branches de thym  
4 c. à s. d'huile d'olive  
500 g de gambas décortiquées  
1 boîte de tomates en morceaux de 400 g  
1 c. à c. de paprika fumé  
2 boîtes de pois chiches de 400 g  
½ botte de persil

**Pour l'accompagnement :**  
Pain de campagne

**Accessoire requis :**  
Faitout (Dutch Oven)

#### PRÉPARATION

▶ Allumez le Big Green Egg, posez la grille à l'intérieur et faites chauffer à 180 °C.

▶ Dans l'intervalle, épluchez et émincez les oignons et l'ail. Retirez le pédoncule et les graines des 2 poivrons et du piment rouge et coupez la chair en petits cubes. Débitez le chorizo en tranches fines. Prélevez les feuilles de thym et hachez-les finement.

#### PRÉPARATION

▶ Faites chauffer l'huile d'olive dans le faitout sur le Big Green Egg.

▶ Ajoutez l'oignon, l'ail, les poivrons, le piment, le chorizo et le thym et faites revenir le tout jusqu'à ce que les légumes soient légèrement colorés et ramollis. Retournez régulièrement les légumes en veillant à toujours rabattre le couvercle de l'Egg après chaque opération.

▶ Incorporez les gambas, les morceaux de tomates en boîte et le paprika fumé et laissez cuire environ 5 minutes jusqu'à ce que les gambas soient pratiquement à point. N'oubliez pas de fermer le couvercle de l'Egg après chaque manipulation. Égouttez les pois chiches pendant que le plat mijote. Prélevez les feuilles de persil et hachez-les finement.

▶ Ajoutez les pois chiches et le persil haché. Rabattez le couvercle de l'Egg et faites chauffer les pois chiches 5 minutes environ.

▶ Posez le faitout en fonte sur la table et servez le plat avec des tranches de pain de campagne.

## AVOCATS FARCIS AVEC TORTILLAS ET POIVRONS CROUSTILLANTS

**Pour 4 personnes**

**Mise en place : 40 minutes**

**Préparation : 15 minutes**

2 poivrons rouges allongés  
2 c. à s. d'huile de tournesol  
1 gousse d'ail  
2 oignons nouveaux  
¼ de bouquet de coriandre  
100 g de fromage râpé  
¼ de c. à c. de piment de Cayenne  
100 g de chips au paprika  
4 avocats (pas trop mûrs)

#### Pour les tortillas :

4 tortillas  
½ piment rouge  
2 branches de thym  
2 c. à s. d'huile d'olive

#### Accessoire requis :

Grille en fonte (Cast Iron Grid)

#### PRÉPARATION

▶ Allumez le Big Green Egg, grille en fonte posée dessus, et faites chauffer à 200 °C.

▶ Badigeonnez les poivrons rouges allongés d'huile de tournesol et faites-les griller 3 minutes environ. Retournez-les et faites-les de nouveau griller 3 minutes.

▶ Sortez les poivrons de l'Egg et laissez-les légèrement refroidir. Réduisez la température de l'Egg à 160 °C pour pouvoir ensuite lancer la préparation des avocats. Dans l'intervalle, pelez et émincez l'ail. Lavez les oignons nouveaux et coupez-les en rondelles fines. Prélevez les feuilles de la coriandre et hachez-les finement. Retirez la peau, le pédoncule et les graines des poivrons et coupez-les en fins petits morceaux. Dans un robot de cuisine, mélangez les ingrédients avec le fromage râpé et le piment de Cayenne.

▶ Émiettez les chips au paprika. Coupez les avocats en deux et retirez le noyau. Garnissez les avocats avec le mélange au poivron en tassant bien. Plongez les avocats (côté farci) dans les miettes de chips.

#### PRÉPARATION

▶ Posez les avocats côté peau sur la grille et rabattez le couvercle de l'Egg. Faites-les chauffer 10 à 15 minutes. Une fois les avocats réchauffés, posez également les tortillas sur la grille et faites-les griller de chaque côté. Préparez l'assaisonnement des tortillas en retirant le pédoncule et les graines du piment rouge avant d'en hacher finement la chair. Prélevez les feuilles de thym et hachez-les finement. Ajoutez l'huile d'olive et salez légèrement.

▶ Badigeonnez les tortillas d'huile d'olive pimentée, coupez-les en morceaux et servez-les avec les avocats. Vous pouvez accompagner le repas avec une salade de tomates.



# PAIN ARTISANAL

**FRAÎCHEMENT CUIT SUR  
LE BIG GREEN EGG**

Vous aussi, vous adorez le goût et l'odeur du pain frais ? Il sera encore meilleur cuit sur le Big Green Egg ! Laissez-vous surprendre par ces pains frais au goût fumé et préparez un pain au blé dur, de la focaccia ou un pain à partager. Ça y est, votre pain est cuit ? Utilisez-le pour concocter des tapas sympas ou pour accompagner un repas !



# PAIN AU BLÉ DUR, AUX CANNEBERGES ET NOIX

**Le pain se prépare avec de la farine de blé dur généralement utilisée pour faire des pâtes, de la pizza et de la focaccia. En incorporant des noix de pécan et des canneberges à la pâte, le pain ne demande plus qu'à être mangé tel quel ou avec un tout petit peu de beurre.**

**Pour 1 pain**  
**Mise en place : 70 minutes,**  
**plus 75 minutes pour laisser lever la pâte**  
**Préparation : 60 minutes**

200 g de noisettes décortiquées  
200 g de noix de pécan  
800 g de farine de blé dur + un peu pour fariner  
16 g de levure sèche  
80 g de beurre  
Zeste finement râpé d'1 citron non traité  
530 ml d'eau  
14 g de sel de mer  
2 petites c. à c. d'huile d'olive  
200 g de canneberges séchées

#### Accessoires requis :

- 🍳 Poêlon en fonte (Cast Iron Skillet)
- 🌡️ Thermomètre numérique à lecture instantanée (Instant Read Digital Thermometer)
- 🍷 convEGGtor
- 🪨 Pierre de cuisson plate (Baking Stone)

#### MISE EN PLACE

▶ Allumez le Big Green Egg et faites-le chauffer à 200 °C, grille et poêlon en fonte posés à l'intérieur. Dans l'intervalle, hachez grossièrement les noisettes et les noix de pécan.

▶ Jetez les noisettes et noix hachées dans le poêlon et rabattez le couvercle de l'Egg. Faites dorer les noisettes et les noix de pécan environ 15 minutes en prenant soin de les retourner à mi-cuisson.

▶ Retirez le poêlon du Big Green Egg et éteignez l'Egg. Laissez les noisettes et les noix refroidir complètement.

▶ Pétrissez à la main ou dans un robot de cuisine équipé d'un crochet à pâte la farine, la levure, le beurre, le zeste de citron et l'eau. Ajoutez le sel après avoir travaillé la pâte quelques minutes. Quand la pâte est bien homogène, contrôlez avec le thermomètre numérique si elle se situe à une température de 25 °C. Mais vous pouvez aussi soigneusement étirer une petite boule de pâte ; si la pâte forme une membrane fine et transparente sans se déchirer, cela signifie qu'elle est parfaite ! La température de la pâte est trop basse ou la pâte se déchire ? Pétrissez la pâte quelques minutes supplémentaires. La pâte est arrivée à la température souhaitée ? Ajoutez l'huile d'olive, les canneberges, les noix de pécan et les noisettes grillées et pétrissez pour bien mélanger.

▶ Formez une jolie boule en repliant les côtés sous la pâte. Étalez un torchon propre préalablement

fariné sur le plan de travail et posez la pâte dessus. Recouvrez la pâte d'un torchon propre également fariné (côté farine sur la pâte) et recouvrez le tout de film alimentaire. Laissez lever la pâte 30 minutes à température ambiante.

▶ Travaillez la pâte de sorte d'en extraire les bulles d'air, pliez-la en deux et rabattez de nouveau les côtés sous le dessous. Reposez la pâte sur le torchon, couvrez-la et laissez lever 45 minutes.

#### PRÉPARATION

▶ Allumez le Big Green Egg environ 20 minutes avant la fin de la levée de la pâte et faites-le chauffer à 230 °C.

▶ Posez le convEGGtor et la grille en inox dans l'Egg et placez la pierre de cuisson plate dessus. Rabattez le couvercle et ramenez l'Egg à la température souhaitée.

▶ Incisez la pâte en croix à l'aide d'un couteau tranchant afin d'éviter que le pain se fende pendant la cuisson. Farinez la pierre de cuisson plate et posez la pâte dessus. Fermez le couvercle de l'Egg et laissez cuire le pain 1 heure environ jusqu'à ce qu'il soit bien doré.

▶ Vérifiez que le pain est suffisamment cuit en le piquant avec une broche en métal. La broche doit ressortir sèche. Retirez le pain de l'Egg et laissez-le refroidir.

## Focaccia

**Pour 1 focaccia**  
**Mise en place : 30 minutes,**  
**plus 2 heures pour faire lever la pâte**  
**Préparation : 35 minutes**

200 g de farine de blé dur  
200 g de farine de blé  
400 g de fleur de farine  
7 g de levure sèche  
Jus d'1/2 citron  
440 ml d'eau  
7 g de sel  
2 c. à c. d'huile d'olive + un peu pour graisser  
1 c. à s. de gros sel de mer

#### Accessoires requis :

- 🌡️ Thermomètre numérique à lecture instantanée (Instant Read Digital Thermometer)
- 🍳 Poêlon en fonte (Cast Iron Skillet)
- 🍷 convEGGtor
- 🪨 Pierre de cuisson plate (Baking Stone)

**Faire de la focaccia est bien plus facile que vous pouvez vous l'imaginer. Après avoir pétri la pâte, posez-la directement dans le moule pour la laisser lever 2 heures. Il n'est pas nécessaire de la couvrir. L'huile d'olive évite que la pâte ne se dessèche.**

#### MISE EN PLACE

▶ Pétrissez à la main ou dans un robot de cuisine équipé d'un crochet à pâte les différentes farines, la levure, le jus de citron et 220 ml d'eau. Ajoutez le sel après quelques minutes. Attendez que la pâte soit bien homogène pour verser le reste de l'eau dans le bol mélangeur. Une fois l'eau absorbée, ajoutez l'huile d'olive. Contrôlez avec le thermomètre numérique si la pâte est à 25 °C. La température de la pâte se trouve en-dessous ? Pétrissez la pâte quelques minutes supplémentaires.

▶ Aplatissez la pâte, repliez les bords vers le centre et badigeonnez d'huile d'olive. Retournez la pâte et badigeonnez également le dessus d'huile d'olive. Formez une jolie boule en rabattant les côtés sous la pâte. Graissez le poêlon en fonte avec de l'huile d'olive, posez la boule de pâte au milieu et aplatissez-la. Laissez lever la pâte 2 heures à température ambiante. Abaissez la pâte toutes les demi-heures de sorte qu'elle couvre bien bien dans le moule au bout des 2 heures de levée. Si la pâte se dessèche pendant le processus,

badigeonnez-la légèrement d'huile d'olive.

#### PRÉPARATION

▶ Allumez le Big Green Egg environ 20 minutes avant la fin de la levée de la pâte. Faites monter la température à 230 °C, convEGGtor, grille et pierre plate posés à l'intérieur.

▶ Enfoncez le bout des doigts (préalablement graissés avec de l'huile d'olive) dans la pâte à différents endroits. Parsemez la pâte de gros sel de mer. Placez le poêlon sur la pierre plate, rabattez le couvercle de l'Egg et faites cuire la focaccia 35 minutes environ jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.

▶ Retirez le poêlon de l'Egg. Retirez la focaccia du poêlon et laissez-la refroidir avant de servir.

#### ASTUCE

▶ Pour varier un peu, vous pouvez parsemer la pâte avant la cuisson de thym finement haché, de romarin, d'ail, de tomates séchées et/ou d'olives.

# PAIN COMPLET À PARTAGER



Ce pain se partage facilement et est idéal pour les fêtes, servi en apéritif avec diverses garnitures ou tout simplement en accompagnement du repas.



**Pour 1 pain à partager**  
**Mise en place : 50 minutes,**  
**plus 3 heures pour laisser lever la pâte**  
**Préparation : 40 minutes**

800 g de farine complète  
8 g de levure sèche  
530 ml d'eau  
14 g de sel de mer  
2 c. à c. d'huile d'olive  
Farine, pour fariner

**Pour la décoration :**  
Graines de lin  
Graines de sésame blanches  
Graines de pavot

**Accessoires requis :**

- Thermomètre numérique à lecture instantanée (Instant Read Digital Thermometer)
- convEGGtor
- Pierre de cuisson plate (Baking Stone)
- Poêlon en fonte (Cast Iron Skillet)
- Gant pour barbecue (EGGmitt)

## MISE EN PLACE

▶ Pétrissez à la main ou dans un robot de cuisine équipé d'un crochet à pâte la farine complète, la levure et l'eau. Ajoutez le sel après avoir travaillé la pâte quelques minutes. Quand la pâte est bien homogène, contrôlez avec le thermomètre numérique si elle a atteint une température de 25 °C. La température de la pâte se situe en-dessous ? Pétrissez la pâte quelques minutes supplémentaires. Ajoutez l'huile d'olive et pétrissez jusqu'à ce qu'elle soit bien absorbée.

▶ Posez la pâte sur le plan de travail sur un torchon préalablement fariné. Vous pouvez éventuellement utiliser deux torchons farinés et recouvrir le tout de film alimentaire. Laissez lever la pâte 30 minutes à température ambiante.

▶ Travaillez la pâte pour en extraire les bulles d'air et divisez-la en 20 parts égales de 67 g environ. Formez de belles petites boules en repliant les côtés sous la pâte. Laissez les petites boules de pâte lever environ 30 minutes, enveloppées dans un torchon fariné. Veillez à laisser suffisamment d'espace entre chaque boule.

▶ Pour la décoration, versez les graines dans des ramequins différents et remplissez une petite sou-

coupe d'eau. Travaillez la pâte pour en extraire les bulles d'air et formez de nouveau des petites boules en rabattant les côtés sous la pâte. Plongez le dessus de chaque boule dans l'eau, puis dans un des récipients remplis de graines. Décorez de cette manière 5 petites boules avec des graines de lin, 5 petites boules avec des graines de sésame et 5 petites boules avec des graines de pavot. Laissez 5 petites boules telles quelles. Posez les boules sur le torchon fariné et rabattez le torchon par-dessus. Laissez la pâte lever 2 heures.

## PRÉPARATION

▶ Allumez le Big Green Egg environ 20 minutes avant la fin de la levée de la pâte. Faites monter la température à 230 °C, convEGGtor, grille et pierre plate posés à l'intérieur.

▶ Farinez le poêlon et disposez dedans les boules de pâte les unes contre les autres. Veillez à alterner les différentes boules. Placez le poêlon sur la pierre plate, rabattez le couvercle de l'EGG et faites cuire le pain à partager 35 minutes environ jusqu'à ce qu'il soit bien doré.

▶ Retirez le poêlon de l'EGG. Sortez le pain à partager du poêlon et laissez-le un peu refroidir avant de servir.

# Températures & temps de cuisson

Préparation	Poids	Température Big Green Egg	Température à cœur	Durée (approx.)
<b>Cuisson directe</b>				
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.
<b>Cuisson indirecte</b>				
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.
<b>Fumer</b>				
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.
<b>Cuire à l'étuvée</b>				
Bœuf bourguignon	2-8 kg	150°C	-	3-4 heures
Pot-au-feu de légumes	1-5 kg	150°C	-	20 min.
<b>Cuire sur une pierre</b>				
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.**



### Cast Iron Grid Grille en fonte

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



### Cast Iron Grid Lifter Extracteur pour grille en fonte

Insérez l'extracteur, faites-le pivoter d'un quart de tour et lorsqu'il est bien accroché, vous n'avez plus qu'à soulever. Si retirer la lourde grille en fonte du Big Green Egg quand elle est encore chaude, pour installer ou récupérer le convEGGtor, par exemple, est une tâche que vous redoutez, avec l'extracteur pour grille en fonte Big Green Egg, l'affaire est vite réglée ! La plaque placée directement sous la poignée protège votre main d'une éventuelle montée d'air chaud.



### Wood Chunks Morceaux de bois

Testés et approuvés par des chefs cuisiniers spécialistes du Big Green Egg. Composé de morceaux de bois 100 % naturels, ce produit de première qualité est parfait pour fumer les aliments cuits dans le Big Green Egg et leur conférer un arôme subtil et durable en même temps qu'une riche saveur. Choisissez entre pommier, hickory ou mesquite et entrez dans une nouvelle dimension gustative avec votre Big Green Egg !

# FLAVOUR VIRTUOSO

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

*Hilde de Brabander  
les Pays-Bas*

OPEN FLAVOUR™





# La Foire des saveurs Big Green Egg

**Les ambassadeurs et fans du Big Green Egg attendent chaque année avec impatience la Foire des saveurs Big Green Egg, l'événement qui met en vedette les produits artisanaux, la passion et les talents culinaires. Une journée inoubliable, placée sous le signe de la saveur et de l'inspiration et spécialement organisée pour votre plus grand plaisir !**

La Foire des saveurs Big Green Egg fait partie du paysage culinaire néerlandais depuis déjà 11 ans. À l'origine organisée à petite échelle, la Foire des saveurs s'est petit à petit transformée en une manifestation d'envergure durant laquelle les participants cuisinent exclusivement sur le Big Green Egg. La Foire des saveurs de Big Green Egg a tellement gagné en popularité qu'elle est désormais organisée dans différents pays européens. Cette manifestation aux activités alléchantes offre à une multitude de professionnels du goût l'occasion de cuisiner des petits plats irrésistibles à base de viande, de poisson et de légumes et leur permet de proposer aux visiteurs des pâtisseries et autres délices salés ou sucrés. L'occasion de se régaler tout au long de la journée ! Découvrez en direct les secrets d'un grand chef, participez à un atelier et apprenez de nouvelles astuces et autres petits trucs utiles pour cuisiner encore plus efficacement sur le Big Green Egg, relevez des défis culinaires et laissez-vous séduire par tous les divertissements offerts lors de cette délicieuse manifestation. Vous serez (de nouveau) de la partie cette année ?

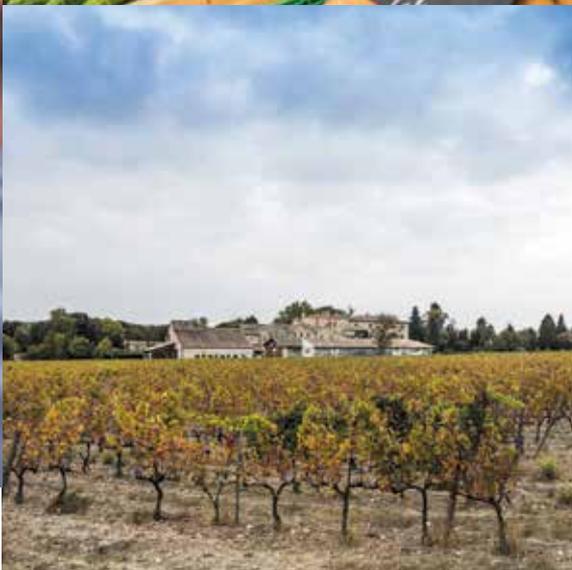


## Dates des prochains ' Festival des saveurs '

PAYS	DATE	INFO
Suisse	22.04.2018	<a href="http://biggreenegg.ch">biggreenegg.ch</a>
Slovaquie	02.06.2018	<a href="http://biggreenegg.sk">biggreenegg.sk</a>
Belgique	10.06.2018	<a href="http://biggreenegg.be">biggreenegg.be</a>
Les Pays-Bas	17.06.2018	<a href="http://biggreenegg.nl">biggreenegg.nl</a>
Estonie	08.07.2018	<a href="http://biggreenegg.eu/ee">biggreenegg.eu/ee</a>
Lituanie	Mai 2018	<a href="http://biggreenegg.eu/lt">biggreenegg.eu/lt</a>
Hongrie	16.09.2018	<a href="http://biggreenegg.hu">biggreenegg.hu</a>
Republique Tchèque	Suivez-nous en ligne	<a href="http://biggreenegg.eu/cz">biggreenegg.eu/cz</a>
Ukraine	Suivez-nous en ligne	<a href="http://biggreenegg.eu">biggreenegg.eu</a>
Russie	Suivez-nous en ligne	<a href="http://biggreenegg.ru">biggreenegg.ru</a>
L'Autriche	Suivez-nous en ligne	<a href="http://biggreenegg.at">biggreenegg.at</a>



## — La Provence —



# La Provence Le paradis des gourmets

**Il suffit de penser à la Provence pour avoir immédiatement le sentiment d'être en vacances. On s'imagine confortablement assis sur une terrasse baignée de soleil, à déguster un verre de rosé ou de vin blanc frais devant une salade niçoise ou une copieuse bouillabaisse. Cette région dont sont originaires les meilleurs ingrédients est véritablement le paradis des foodingues.**

La côte et les larges étendues de lavande et de tournesol attirent les touristes en masses. La population locale donne l'impression d'apprécier davantage les petits plaisirs de la vie que les gens habitant plus au nord du pays et nous font profiter de leur bonheur de vivre. Le sel de Camargue, l'une des zones d'extraction de sel les plus importantes d'Europe, fait partie des ingrédients standards des cuisines de Provence, tout comme le riz camarguais, le safran et les bouteilles d'huile d'olive de qualité de la région. Impossible non plus d'échapper aux vins de Provence que vous ne manquerez certainement pas de ramener en souvenir en plus de ces délicatesses, histoire de les déguster chez vous et de les servir en accompagnement des plats provençaux préparés sur le Big Green Egg.

### Herbes aromatiques à gogo

La Provence est une région riche en termes d'ingrédients et est le terrain idéal pour glaner une multitude d'idées. Il vous suffit de vous rendre sur un des

ravissants marchés locaux aux étalages remplis de fromages, de saucissons et d'olives pour trouver de l'inspiration. Sans oublier non plus les stands qui regorgent d'une multitude de fruits et de légumes frais tels que l'ail, les oignons, les artichauts, les courgettes, les tomates, les poivrons, les asperges, les melons, les citrons, les abricots, les prunes et tous les autres fruits d'été... Vous trouverez également une immense quantité d'herbes aromatiques : rien d'étonnant que le thym, la marjolaine, le romarin et la sarriette constituent la base des célèbres herbes de Provence ! Mais vous pouvez également trouver le basilic frais, la sauge, l'origan, le laurier, le persil et/ou la lavande, seuls ou mélangés dans les bouquets d'herbes aromatiques.

### La plus vieille région viticole

Nous sommes en admiration devant les pêches juteuses disposées sur l'un des étalages. Le maraîcher nous regarde d'un air véritablement surpris lorsque



nous lui demandons si ces produits viennent des environs. « Bien sûr ! » nous lâche-t-il en riant. « Nous avons ici plein de superbes produits. » Il nous explique avec enthousiasme que le climat de la Provence offre les conditions idéales pour la culture d'un grand nombre de produits. « Le terroir, les environs et les conditions climatiques sont ici naturellement parfaits pour notamment la lavande, les oliviers et les pieds de vigne. Ça n'est pas pour rien que la Provence est la région viticole la plus ancienne et que les olives et l'huile d'olive sont profondément enracinées dans cette région. »

**Le maraîcher est tellement fier de sa région qu'il poursuit : « Au fait, vous avez déjà goûté notre viande d'agneau ? Elle est divine ! La meilleure viande d'agneau française provient de la Bretagne et de la Provence. Elle est incroyablement tendre et riche en saveur. »**

#### **Une multitude de légumes et de fruits divers**

« On a aussi beaucoup cultivé de céréales ici, mais au bout du compte la lavande s'est avérée plus rentable pour les agriculteurs », continue d'expliquer le commerçant. « Ceci dit, notre région est relativement sèche et on a besoin d'eau pour faire pousser les légumes et les fruits. On a eu dans le passé des périodes d'inondations, avec le débordement des rivières. C'est pour cette raison qu'on a construit des canaux, pour protéger les villages et les villes des inondations en temps de fortes pluies et pour bien contrôler l'approvisionnement en eau. C'est comme ça aussi qu'une autre forme d'agriculture a vu le jour : la culture de toutes sortes de légumes et de fruits différents. La plupart des fruits vendus en France viennent de la Provence et nos fraises et nos asperges sont exportées dans de nombreux pays européens. »

#### **Viande d'agneau et ratatouille**

Le maraîcher est tellement fier de sa région qu'il poursuit : « Au fait, vous avez déjà goûté notre viande d'agneau ? Elle est divine ! La meilleure viande d'agneau française provient de la Bretagne et de la Provence. Elle est incroyablement tendre et riche en saveur. La plupart des moutons et des agneaux passent l'été dans les Alpilles, une chaîne d'une dizaine de kilomètres constituées de petites montagnes calcaires où ils se repaissent d'herbe bien grasse et de plantes aromatiques. Goûtez la viande, avec évidemment des bons légumes grillés ou une bonne ratatouille » dit-il - en nous faisant un gros clin d'œil - pour promouvoir ses produits. →

## L'HUILE D'OLIVE BIG GREEN EGG

Pour préparer un plat et le déguster, rien ne vaut une bonne huile d'olive. L'huile d'olive de première qualité est bénéfique pour la santé et apporte encore plus de saveur à vos mets. Et parce que seule la meilleure huile d'olive peut satisfaire les véritables chefs Big Green Egg, nous nous sommes mis à la recherche de l'huile d'olive extra vierge la plus savoureuse. Mission accomplie : nous l'avons trouvée en Provence, au Château d'Estoublon ! Les olives entrant dans la composition de l'huile d'olive Big Green Egg ont été cueillies et pressées avant d'avoir atteint leur pleine maturité afin d'en retirer le plus de saveur possible. Grâce à la pression à froid, à l'équipement de pointe et aux compétences du personnel du Château d'Estoublon, et les arômes de pomme verte, d'artichaut et d'herbe fraîchement coupée sont délicieusement capturés dans la bouteille. Il ne vous reste plus qu'à les libérer lorsque vous vous mettez au travail derrière votre Big Green Egg !



# CARRÉ D'AGNEAU GRILLÉ ↗

## ET LÉGUMES RÔTIS

**Pour 4 personnes**

**Mise en place : 20 minutes**

**Préparation : 25 minutes**

2 carrés d'agneau  
1 bouquet de romarin ou de thym  
Huile d'olive  
Sel de mer

**Pour les légumes :**

2 aubergines  
2 courgettes  
2 oignons rouges  
4 gousses d'ail  
10 tomates cerises en branches  
4 brins de romarin  
6 feuilles de laurier  
Sel de mer  
Huile d'olive

**Accessoires requis :**

- Grille en fonte (Cast Iron Grid)
- Couvercle du faitout vert ovale (Green Dutch Oven Oval)
- Thermomètre sonde à distance (Dual Probe Remote Thermometer)

**MISE EN PLACE**

▶ Allumez le Big Green Egg, grille en fonte posée dessus, et faites chauffer à 180 °C.

▶ Préparez les légumes en coupant les aubergines et les courgettes en tranches d'environ 3 à 4 mm d'épaisseur. Épluchez les oignons rouges et coupez-les en demi-rondelles. Pelez et émincez les gousses d'ail. Débitez chacune des tomates en six quartiers. Coupez les brins de romarin en petits morceaux de 5 centimètres.

▶ Disposez en les alternant les tranches d'aubergine et de courgette ainsi que les rondelles d'oignon dans le couvercle du faitout. Répartissez les quartiers de tomate et l'ail émincé par-dessus. Piquez les brins de romarins et les feuilles de laurier entre les légumes. Salez à convenance avec le sel de mer et arrosez copieusement d'huile d'olive.

▶ Retirez la membrane pouvant recouvrir les carrés d'agneau et nettoyez si nécessaire les côtelettes à l'aide d'un couteau (si vous n'avez pas demandé à votre boucher de s'en charger). Prélevez les feuilles de romarin ou de thym et hachez-les finement. Badi-

geonnez les carrés d'agneau d'huile d'olive. Salez-les avec le sel de mer et parsemez-les à convenance de romarin ou de thym.

**PRÉPARATION**

▶ Posez les carrés d'agneau côté viande sur la grille, fermez le couvercle de l'Egg et faites griller 2 minutes environ. Faites pivoter les carrés d'agneau d'un quart de tour et faites-les de nouveau griller 2 minutes.

▶ Retournez les carrés d'agneau et piquez la sonde du thermomètre au cœur de la viande. Réglez la température à cœur sur 50 °C pour que la viande soit saisie à point. Posez le couvercle du faitout contenant les légumes à côté. Laissez cuire les carrés d'agneau 14 à 16 minutes jusqu'à ce que la température à cœur préalablement fixée soit atteinte.

▶ Sortez les carrés d'agneau de l'Egg. Couvrez rapidement la viande de papier aluminium et laissez-la reposer environ 5 minutes.

▶ Retirez les légumes de l'Egg. Découpez les carrés d'agneau en belles côtelettes et servez-les avec les légumes.



### La combinaison idéale pour ce plat



#### La grillade authentique !

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

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

#### La perle de la Provence

Intrigués par les paroles du marchand de fruits et légumes et curieux de découvrir les compétences des personnes qui se cachent derrière l'huile d'olive Big Green Egg, nous nous rendons au Château d'Estoublon à Fontvieille. Ce domaine de 200 ha appartient à Rémy et Valérie Reboul-Schneider depuis 1999, date à laquelle le père de cette dernière en fit l'acquisition. Le château est un bâtiment imposant et est, tout comme la chapelle attenante, le vignoble et l'oliveraie, en parfait état. « Mais cela n'a pas toujours été le cas », nous confie Rémy. « Estoublon a été à une certaine époque la perle de la Provence, mais au moment de son rachat, le château était une ruine et ses jardins en piteux état. » Même si Rémy avait un palais bien développé ayant été chef cuisinier, produire de l'huile d'olive et du vin d'excellence ne s'est pas révélé facile. Rémy et Valérie se sont immergés toute une année dans le monde du vin et de l'huile d'olive et en ont profité pour lancer en parallèle la rénovation du château et la restructuration du domaine. La perle de la Provence a retrouvé depuis tout son éclat.

#### De la récolte à l'huile

« Les facteurs naturels tels que la composition du sol, la situation géographique et le climat jouent évidemment un rôle majeur, au même titre que la vision et les compétences de l'exploitant. Il est autrement impossible de tirer profit du terroir. Les olives doivent être cueillies exactement au bon moment. L'air, la lumière et la chaleur constituent les ennemis naturels de l'huile d'olive. C'est un ensemble de facteurs qui doivent être pris en compte. Il faut compter 4h maximum pour passer de la récolte des olives à leur transformation en huile. La pression à froid s'effectue à une température de 27 °C. Pour prévenir l'oxydation de l'huile, on la stocke ensuite dans une pièce climatisée dans des futs en acier inoxydables auxquels on ajoute du de l'azote. La mise en bouteille hebdomadaire nous permet en outre de profiter des meilleures conditions possibles et d'optimiser la qualité de l'huile d'olive que nous produisons. Plus on maîtrise le processus technique, plus le résultat est élégant et raffiné », conclut Rémy. Et avec son statut d'huile « Haute couture », nous pouvons effectivement confirmer que l'huile du Château d'Estoublon est une véritable réussite !

## — La Provence —

# TELLINES DE PROVENCE

Pour 4 personnes

Mise en place : 20 minutes

Préparation : 10 minutes

2 kg de tellines ou palourdes  
4 gousses d'ail  
1 botte de persil  
100 ml d'huile d'olive  
Pain de campagne complet

Accessoire requis :

🍷 Couvercle du faitout vert ovale (Green Dutch Oven Oval)

### MISE EN PLACE

▶ Allumez le Big Green Egg, posez la grille à l'intérieur et faites monter la température à 180 °C. Dans l'intervalle, versez les tellines ou les palourdes dans une passoire et rincez-les sous le robinet d'eau froide. Retirez les spécimens éventuellement cassés ou ébréchés.

▶ Pelez et émincez les gousses d'ail. Coupez les feuilles de persil en fins morceaux en prenant soin de réserver les queues si vous avez prévu de préparer une bouillabaisse.

### PRÉPARATION

▶ Posez le couvercle du faitout vert en fonte sur la grille et rabattez le capot de l'Egg. Faites chauffer 5 minutes environ.

▶ Versez l'huile d'olive dans le couvercle du faitout et ajoutez l'ail émincé. Fermez le capot de l'Egg et faites revenir l'ail environ 1 minute.

▶ Ajoutez les tellines ou les palourdes. Refermez le capot de l'Egg et laissez cuire 3 à 4 minutes jusqu'à ce que les coquillages s'ouvrent.

▶ Sortez le couvercle contenant les coquillages, parsemez ces derniers de persil et servez-les avec le pain.



# BOUILLABASSE

La bouillabaisse de Marseille est peut-être le plat provençal le plus célèbre. Pour obtenir le bouillon, on utilisait à l'origine différentes variétés de poissons telles que le grondin gris, la petite vive, la rascasse, la lotte et l'anguille de mer. Mais si vous n'arrivez pas à vous les procurer, vous pouvez également utiliser d'autres espèces moins chères. Nous vous conseillons dans ce cas d'opter pour 4 sortes de poissons différentes afin de vous assurer d'obtenir un bouillon riche en merveilleuses saveurs.

Pour 4 personnes

Mise en place : 15 minutes

Préparation : 85 minutes

1 gros oignon  
2 gousses d'ail  
3 tiges de céleri-branche  
3 carottes  
2 poireaux

Les queues d'une botte de persil (les feuilles peuvent être utilisées pour la recette des tellines de Provence)

1 Saint-Pierre (zeus faber) ou grondin perlou  
2 kg de différents types de poissons (grondin gris, petite vive, rascasse, lotte et anguille de mer)  
100 ml d'huile d'olive  
10 filaments de safran  
1 petite boîte de concentré de tomates de 140 g  
100 ml de cognac  
500 ml de vin blanc  
3 c. à s. de beurre  
3 c. à s. de farine  
Sel de mer  
Pain de campagne complet

Accessoire requis :

🍷 Faitout (Dutch Oven)

### MISE EN PLACE

▶ Allumez le Big Green Egg, posez la grille à l'intérieur et faites monter la température à 150 °C. Épluchez et émincez l'oignon. Pelez et émincez les gousses d'ail. Coupez le céleri-branche et les carottes en tranches. Débitez les poireaux et les queues de persil en morceaux. Relevez les filets du Saint-Pierre et retirez la peau. Coupez les filets en dés et gardez-les au réfrigérateur. Débitez le grondin, la vive et la rascasse en gros morceaux.

### PRÉPARATION

▶ Posez le faitout sur la grille et refermez le couvercle de l'Egg. Faites chauffer 5 minutes environ.

▶ Versez l'huile d'olive dans le faitout et ajoutez les légumes coupés en morceaux, les queues de persil, le safran ainsi que le concentré de tomates. Bien mélangez le tout et rabattez le couvercle de l'Egg. Laissez cuire 1 minute environ.

▶ Ajoutez les gros morceaux de poisson au mélange et faites mijoter le tout environ 4 minutes (couvercle de l'Egg fermé). Mouillez avec le vin blanc et le cognac et versez si nécessaire de l'eau froide afin de vous assurer que tous les ingrédients sont totalement immergés. Fermez le couvercle de l'Egg et laissez mijoter environ 60 minutes.



▶ Sortez le faitout de l'Egg et passez le bouillon au chinois.

▶ Remplacez le faitout sur la grille et ajoutez le beurre. Une fois le beurre fondu, ajoutez la farine en prenant soin de bien l'incorporer au mélange et laissez mijoter 4 minutes environ. Rabattez le couvercle de l'Egg et mélangez de temps en temps la sauce.

▶ Versez le tiers du bouillon de poisson et mélangez jusqu'à ce que vous obteniez une sauce homogène et sans grumeaux. Incorporez le reste du bouillon et salez à convenance avec le sel de mer. Ajoutez les morceaux de Saint-Pierre. Fermez le couvercle de l'Egg et faites chauffer le poisson 1 minute environ.

▶ Versez la soupe dans de jolis bols et servez avec le pain.

## — La Provence —



### Recette de famille

Nous nous rendons pour finir sur la côte. Le seul et unique endroit pour déguster du poisson et des fruits de mer. Mais où allons-nous exactement nous poser ? Sur une terrasse à Marseille, le berceau de la bouillabaisse - la célèbre soupe de poisson provençale - ou allons-nous continuer vers Saintes-Maries-de-la-Mer pour savourer des tellines ? Nous optons pour la seconde option, tout simplement parce qu'il est difficile de trouver ces fruits de mer à l'extérieur de la Provence alors qu'on peut les déguster ici dans tous les restaurants de la côte. Le serveur nous explique que la pêche de ces délicatesses demande énormément de travail. Les coquillages vivent sous une fine couche de sable dans les eaux peu profondes de cette station balnéaire et sont ramassés à la main. Nous pouvons attester que les tellines en valent véritablement la peine ! Elles ont un goût délicieux, légèrement sucré. Et la bouillabaisse ? Le serveur qui est apparemment Marseillais à 100 % nous confie la recette de sa famille pour que nous puissions la préparer à la maison sur le Big Green Egg !



### BON À SAVOIR

- L'huile d'olive est incroyablement bonne pour la santé. Elle contient entre autres des vitamines E et K et regorge d'antioxydants et d'acides gras insaturés qui ont un effet positif sur la santé.

- Vous utilisez l'huile d'olive extra vierge uniquement en touche finale ? N'hésitez pas à cuisiner avec ! Contrairement à certaines idées reçues, elle peut très bien être chauffée. Elle ne sentira plus aussi bon mais vous pourrez toujours percevoir l'agréable saveur de l'olive. Ce n'est pas pour rien qu'en Provence on utilise l'huile d'olive extra vierge dans pratiquement tous les plats, qu'il s'agisse de faire cuire du poisson, de la volaille ou des légumes. Et une fois la cuisson terminée ? Vous pouvez parfumer vos plats du subtil arôme de l'huile d'olive en les arrosant d'un petit filet d'huile ou bien tremper votre pain maison dedans en posant la bouteille au centre de la table.

- Vous utilisez votre délicieuse huile d'olive avec parcimonie ? Quel dommage ! Elle doit justement s'apprécier le plus souvent possible. Son arôme et son parfum sont fort et épicé les 6 premiers mois après la pression (entre octobre et mars inclus). Les spécialistes la baptisent « l'huile d'olive nouvelle ». C'est une huile d'olive qui se marie parfaitement aux saveurs de la cuisine d'hiver. L'intensité aromatique se perd ensuite lentement pour laisser place à une huile plus raffinée et élégante, idéale pour accompagner les produits de la saison estivale. Quoi qu'il advienne, veillez à finir votre bouteille d'huile dans un délai de 18 à 24 mois ; vous pourrez éventuellement continuer d'utiliser l'huile d'olive au-delà de cette période, mais elle sera beaucoup moins forte en goût et beaucoup moins parfumée.

- Même si votre bouteille d'huile d'olive est jolie, nous vous conseillons de ne pas la laisser sur votre plan de travail exposée aux rayons du soleil ; la qualité de l'huile se dégrade au contact de la lumière et de la chaleur. Il est donc préférable de ranger votre bouteille dans un des placards de votre cuisine après avoir utilisé l'huile pour concocter un délicieux plat sur le Big Green Egg et à la fin de votre repas. Mais vous pouvez également stocker votre huile d'olive Big Green Egg dans son emballage d'origine, à savoir son superbe tube en carton dur !



**Pour 4 personnes**  
**Mise en place : 20 minutes**  
**Préparation : 30 minutes**

125 g de groseilles  
125 g de framboises  
125 g de mûres  
125 g de myrtilles  
3 brins de romarin  
4 œufs  
80 g de sucre  
50 ml de vin blanc moelleux

**Accessoires requis :**

- convEGGtor
- Couvercle du faitout vert ovale (Green Dutch Oven Oval)
- Thermomètre numérique à lecture instantanée (Instant Read Digital Thermometer)



# SABAYON AUX FRUITS FRAIS

**MISE EN PLACE**

▶ Allumez le Big Green Egg et faites monter la température à 250 °C, convEGGtor et grille posés à l'intérieur.

▶ Équeutez les groseilles en posez-les dans le couvercle du faitout avec les framboises, les mûres et les myrtilles. Prélevez les feuilles du romarin et hachez-les finement.

**PRÉPARATION**

▶ Faites bouillir à feu doux un fond d'eau dans une casserole. Mélangez les œufs, le sucre et le vin blanc dans un plat passant au four et placez ce dernier sur la

casserole dans laquelle vous faites bouillir le fond d'eau. Faites chauffer le mélange à 70 °C tout en le fouettant. Vous pouvez utiliser le thermomètre à cœur pour vérifier la température ; comptez environ 15 minutes pour que le mélange atteigne la température souhaitée.

▶ Versez le sabayon ainsi obtenu sur les fruits. Posez le couvercle du faitout sur la grille et rabattez le capot de l'EGG. Faites chauffer le sabayon 10 minutes environ jusqu'à ce qu'il se mette à dorer.

▶ Sortez le sabayon de l'EGG et parsemez-le de romarin finement haché.

# MADELEINES AU CHOCOLAT BLANC ET À LA LAVANDE

**Pour environ 24 madeleines**  
**Mise en place : 20 minutes**  
**Préparation : 15 minutes par fournée**

125 g de beurre  
75 g de chocolat blanc  
150 g de sucre en poudre fin  
1 gousse de vanille  
1 citron non traité  
2 c. à c. de lavande séchée  
2 œufs  
150 g de farine  
½ c. à c. de sel

**Accessoires requis :**

- convEGGtor
- Pierre de cuisson plate (Baking Stone)

**MISE EN PLACE**

▶ Allumez le Big Green Egg et faites-le chauffer à 200 °C, convEGGtor, grille et pierre de cuisson plate installés à l'intérieur. Laissez le beurre se mettre à température ambiante. Débitez le chocolat en tout petits morceaux.

▶ Versez le beurre et le sucre en poudre dans un saladier et mélangez le tout au fouet. Coupez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et retirez les graines. Incorporez ces dernières au mélange beurre-sucre. Râpez le zeste du citron par-dessus (vous n'aurez pas besoin du reste du fruit), ajoutez la lavande et mélangez le tout.

▶ Incorporez les œufs et ajoutez la farine et le sel de mer en vous servant d'une spatule. Versez la pâte ainsi obtenue dans une poche à douille.

**PRÉPARATION**

▶ Déposez une rosette de pâte dans un moule à madeleine en silicone. Posez le moule sur la pierre de cuisson plate. Fermez le couvercle de l'EGG et faites cuire les madeleines 10 à 14 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

▶ Retirez le moule de l'EGG et démoulez les madeleines. Remplissez de nouveau le moule de pâte et lancez la cuisson de la seconde fournée. Répétez l'opération jusqu'à ce que vous n'ayez plus de pâte.



# 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.



## SAGESSE ANTIQUE ET TECHNOLOGIE NOVATRICE

L'idée ayant donné naissance au Big Green Egg remonte à plusieurs siècles en arrière. Il était en effet déjà utilisé il y a plus de 3 000 ans dans l'est de l'Asie comme four traditionnel en argile, chauffé au bois. C'est là que les Japonais l'ont découvert, apprécié et emmené avec eux, en lui donnant affectueusement le nom de « kamado », ce qui signifie four ou foyer. Au début du siècle passé, des soldats américains, présents au Japon, découvrirent le kamado et le ramenèrent chez eux en souvenir. À Atlanta (Géorgie, USA), le modèle centenaire n'a cessé depuis d'être perfectionné en tenant compte des connaissances actuelles, des nouvelles techniques de production et de l'apparition de matériaux innovants. La technologie de pointe de la NASA dans le domaine de la céramique a elle aussi contribué à la naissance de cet appareil de cuisson absolument extraordinaire : le Big Green Egg.

## LE SECRET DERRIÈRE LE BIG GREEN EGG

Les Japonais, les Américains, les Français, bref tous ceux qui goûtent des plats préparés sur un Big Green Egg sont conquis par leur saveur inégalée. Quel est donc le secret qui se cache derrière l'EGG ? En fait, il s'agit de la combinaison de plusieurs facteurs : la céramique qui réfléchit la chaleur, créant ainsi un flux d'air qui rend les ingrédients et les plats encore plus tendres, et la circulation d'air parfaite, qui assure une cuisson uniforme à la température souhaitée. Citons encore le réglage précis à un degré près de la température qui est maintenue à la valeur fixée. Grâce aux propriétés isolantes supérieures de la céramique, les températures extérieures n'ont aucune incidence sur la température à l'intérieur de l'EGG. Enfin, n'oublions pas non plus son bel aspect, qui le rend très attrayant.

## PARTAGER ENSEMBLE UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE ULTIME

Profiter dans une ambiance conviviale des plaisirs de la vie, c'est ce que vous offre le Big Green Egg. Avec votre famille, vos amis ou vos proches, vous dégustez les plats les plus délicieux que vous ayez jamais goûtés. Le Big Green Egg pouvant chauffer de 70 à 350 °C, vous pouvez jouer avec de multiples techniques de cuisson : rôtir, griller, cuire, mijoter et fumer les aliments les plus divers, ou cuire à basse température. Vous souhaitez le rendre encore plus polyvalent ? Rien de plus facile. Il existe pour chaque modèle de Big Green Egg des accessoires pratiques qui vous faciliteront encore plus le travail et vous permettront d'ajouter des saveurs inédites à vos mets. Un EGG multifonctionnel et des convives sympathiques sont la recette parfaite pour des moments inoubliables.



### Mini

Grille de cuisson: Ø 25 cm  
Surface de cuisson: 507 cm<sup>2</sup>  
Poids: 17 kg

### MiniMax

Grille de cuisson: Ø 33 cm  
Surface de cuisson: 855 cm<sup>2</sup>  
Poids: 35 kg

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



### Small

Grille de cuisson: Ø 33 cm  
Surface de cuisson: 855 cm<sup>2</sup>  
Poids: 36 kg

### Medium

Grille de cuisson: Ø 38 cm  
Surface de cuisson: 1.140 cm<sup>2</sup>  
Poids: 51 kg

### Large

Grille de cuisson: Ø 46 cm  
Surface de cuisson: 1.688 cm<sup>2</sup>  
Poids: 73 kg



### XLarge

Grille de cuisson: Ø 61 cm  
Surface de cuisson: 2.919 cm<sup>2</sup>  
Poids: 99 kg

### XXLarge

Grille de cuisson: Ø 74 cm  
Surface de cuisson: 4.336 cm<sup>2</sup>  
Poids: 192 kg

# DESCRIPTION DU BIG GREEN EGG

## Céramique de qualité supérieure et irréprochable

### BOUCHON ÉTEIGNOIR EN CÉRAMIQUE

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



### MARGUERITE MÉTALLIQUE DOUBLE FONCTION

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

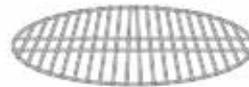
### COUVERCLE AVEC CHEMINÉE

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



### INDICATEUR DE TEMPÉRATURE

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

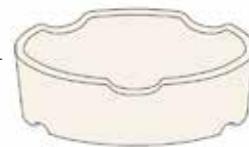


### GRILLE EN ACIER INOXYDABLE

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

### ANNEAU DU FOYER

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



### GRILLE DE FOYER

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



### FOYER EN CÉRAMIQUE

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



### PORTE DE TIRAGE

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

### BASE

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

En savoir plus ? Consultez : [biggreenegg.eu](http://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 SUR LE BIG GREEN EGG : SANS GLUTEN NI LACTOSE !

Même si vous avez une intolérance au gluten ou au lactose, vous pouvez préparer des plats vraiment délicieux sur le Big Green Egg. Par exemple ce menu complet, dont on ne s'attendrait pas à ce qu'il ne contienne ni gluten, ni lactose. L'astuce est de remplacer certains ingrédients par des alternatives tout aussi délicieuses, pour profiter ensemble du même repas !

Il vous reste un peu de tortilla ?  
Vous pouvez aussi la déguster  
froide le jour suivant !



Tortilla espagnole



Salade de quinoa aux pommes grillées et betteraves rôties



Gâteau aux pommes

## VOUS SOUHAITEZ RECEVOIR DES RECETTES AU FORMAT NUMÉRIQUE ?

Vous voulez recevoir les toutes nouvelles recettes pour le Big Green Egg dans votre messagerie ? Inscrivez-vous à Inspiration Today sur [biggreenegg.eu](http://biggreenegg.eu) et découvrez les recettes les plus savoureuses pour ne jamais être en panne d'inspiration !

**Pour 4 personnes**  
**(gâteau aux pommes pour 10-12 personnes)**

**Mise en place : 3½-4 heures**

**Préparation**

**Entrée : 10 minutes**

**Plat principal : 60 minutes**

**Dessert : 5 minutes**

**Entrée : salade de quinoa**

600 g de betteraves rouges  
130 g de quinoa  
1 botte de radis  
80 g de noix  
1 c. à s. d'huile d'olive  
2 petites pommes (Elstar)  
150 ml de lait de riz  
2 c. à s. de jus de citron  
½ c. à s. de cumin en poudre  
250 g de feta sans lactose  
50 g de roquette

**Plat principal : tortilla**

1 kg de pommes de terre grenaille avec leur peau  
2 oignons rouges  
1 piment vert  
1 piment rouge  
4 gousses d'ail  
500 g de hautes de cuisses de poulet  
500 g de tomates cerises  
½ bouquet de persil  
8 œufs  
400 ml de lait de soja  
5 c. à s. d'huile d'olive

**Dessert : gâteau aux pommes**

Pour la pâte :  
415 g de beurre sans lactose  
110 g de maïzena + un peu pour fariner  
110 g de noix de coco râpée  
110 g de farine de sarrasin  
130 g de sucre glace  
1 œuf  
5 jaunes d'œufs

**Pour la garniture :**

6 pommes (Elstar)  
200 g de raisins secs  
2 petite c. à c. de cannelle  
1 gousse de vanille  
480 g de lait de riz  
3 c. à s. de noix de coco râpée  
9 jaunes d'œufs

**Pour le crumble :**

70 g de beurre sans lactose  
100 g de noix de coco râpée  
100 g de poudre d'amandes  
100 g de sucre  
1 petite c. à c. de cannelle  
1 petite c. à c. de sel

**Accessoires requis :**

convEGGtor  
Pierre de cuisson plate (Baking Stone)  
Grille en fonte (Cast Iron Grid)  
Extracteur de grille en fonte (Cast Iron Grid Lifter)  
Poêlon en fonte (Cast Iron Skillet)

**MISE EN PLACE**

**Salade au quinoa**

► Faites chauffer le Big Green Egg à 220 °C, convEGGtor, grille et pierre de cuisson plate installés à l'intérieur. Dans l'intervalle, lavez les betteraves rouges et essuyez-les.

► Posez les betteraves sur la pierre de cuisson plate et rabattez le couvercle de l'EGG. Laissez-les rôtir 1 h et demie environ (1h30), jusqu'à ce qu'elles soient cuites à point. Dans l'intervalle, faites cuire le quinoa comme indiqué sur le paquet.

**Gâteau aux pommes**

► Pour la pâte, coupez le beurre en dés. Versez les dés dans un saladier avec les autres ingrédients et pétrissez afin d'obtenir une pâte homogène. Enveloppez la pâte dans du film alimentaire et laissez reposer 1 heure environ au réfrigérateur.

**Salade au quinoa**

► Sortez les betteraves de l'EGG et laissez-les légèrement refroidir. Sortez la pierre de cuisson plate, la grille et le convEGGtor de l'EGG. Posez la grille en fonte dans l'EGG en vous servant de l'extracteur et posez le poêlon par-dessus. Retirez les feuilles des radis, lavez les radis et coupez-les en deux. Hachez grossièrement les noix. Faites chauffer l'huile d'olive dans le poêlon et faites-y revenir les radis et les noix hachées 6 minutes environ, sans toutefois les mélanger (pour les réserver à part). Retournez-les régulièrement en cours de cuisson.

► Sortez le poêlon de l'EGG et laissez refroidir les radis et les noix. Retirez le trognon des pommes puis coupez les pommes en tranches. Faites griller les tranches de pomme 2 minutes env. de chaque côté.

► Épluchez les betteraves et débitez-les en tranches. Conservez tous les ingrédients (refroidis) couverts au réfrigérateur jusqu'au moment de les préparer.

**Gâteau aux pommes**

► Sortez la grille en fonte de l'EGG à l'aide de l'extracteur. Posez le convEGGtor, la grille et la pierre de cuisson plate dans l'EGG et faites chauffer l'EGG à une température de 180 °C. Chemisez le fond d'un moule à manqué (Ø 26 cm) avec du papier sulfurisé. Sur le plan de travail fariné de maïzena, abaissez la pâte jusqu'à ce qu'elle fasse environ 5 mm d'épaisseur. Foncez la pâte.

► Pour la garniture, épluchez les pommes, retirez les trognons et coupez la chair en dés. Mélangez les dés de pomme avec les raisins secs et la cannelle. Coupez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et retirez les graines en grattant l'intérieur. Mettez les graines de vanille à bouillir avec le lait de riz dans une petite casserole sur le fourneau. Retirez la casserole du feu et ajoutez la noix de coco râpée tout en remuant avec un fouet. Incorporez les jaunes d'œufs. Répartissez la garniture aux pommes sur le fond de pâte. Versez le mélange à base de lait de sorte qu'il recouvre la garniture.

► Pour le crumble, faites fondre le beurre dans une petite casserole sur le fourneau, sans laisser trop chauffer. Dans un bol, mélangez les autres ingrédients pour le crumble avec les doigts. Ajoutez progressivement le beurre fondu pour obtenir une pâte sablée. Répartissez ce crumble sur la garniture.

► Posez le moule à manqué sur la pierre de cuisson plate et rabattez le couvercle de l'EGG. Faites cuire le gâteau aux pommes 60 minutes environ jusqu'à ce qu'il soit bien doré.

**Tortilla**

► Lavez les pommes de terre grenaille et coupez-les en quatre. Épluchez les oignons et coupez-les en demi-rondelles. Retirez le pédoncule et les graines des piments vert et rouge et hachez-en finement la chair. Pelez et hachez grossièrement l'ail. Coupez les hauts de cuisses de poulet en dés. Conservez tous les ingrédients couverts au réfrigérateur jusqu'au moment de les préparer.

**Gâteau aux pommes**

► Sortez le gâteau de l'EGG et laissez-le refroidir. Éteignez le Big Green Egg ou passez immédiatement à la préparation suivante.

**PRÉPARATION**

**Salade de quinoa**

► Laissez les ingrédients parvenir à température ambiante. Pesez 250 g de tranches de betteraves et mixez-les dans un blender avec le lait de riz afin d'obtenir un mélange crémeux. Assaisonnez avec du jus de citron et du cumin, salez et poivrez.

**Tortilla**

► Faites chauffer le Big Green Egg à 180 °C, convEGGtor, grille et pierre de cuisson plate installés à l'intérieur. Dans l'intervalle, coupez les tomates cerises en deux. Prélevez les feuilles du persil et hachez-les finement. Battez les œufs avec un fouet et ajoutez le lait de soja, salez et poivrez.

► Posez le poêlon en fonte sur la pierre de cuisson plate et mettez-y à chauffer l'huile d'olive. Ajoutez les pommes de terre grenaille et fermez le couvercle de l'EGG. Faites-les sauter pendant 15 minutes environ en prenant soin de les retourner régulièrement.

► Ajoutez les rondelles d'oignons, les piments émincés et l'ail et laissez cuire 5 minutes supplémentaires. Ajoutez les hauts de cuisses de poulet et faites-les bien dorer de tous les côtés.

► Ajoutez la préparation aux œufs dans le poêlon. Tous les ingrédients doivent être recouverts de ce mélange. Fermez le couvercle de l'EGG et laissez cuire la tortilla 45 à 60 minutes jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.

**Salade de quinoa**

► Versez dans un saladier le quinoa, les tranches de betteraves restantes et la pomme et mélangez le tout avec précaution. Émiettez la feta par-dessus et parsemez de noix. Garnissez de roquette et d'un peu de crème à la betterave ou servez cette dernière à part.

**Tortilla**

► Sortez le poêlon de l'EGG et parsemez la tortilla de persil. Posez le poêlon sur la table et coupez la tortilla en parts égales.

**Gâteau aux pommes**

► Coupez le gâteau aux pommes en parts égales.

# DES RECETTES AMUSANTES À FAIRE AVEC LES ENFANTS

Vous avez envie de cuisiner sur le Big Green Egg avec vos (petits-)enfants ? Mettez vous vite au travail pour cuisiner ces délicieuses recettes avec vos mini-foodingues ! Ces petits plats étant faciles à préparer, les enfants pourront effectivement se charger d'un grand nombre de manipulations... Et c'est encore plus sympa de profiter du résultat en famille !





### Cast Iron Plancha Griddle Plancha Plaque de cuisson en fonte

Vous arrive-t-il aussi de voir certains ingrédients disparaître au travers de la grille de cuisson de votre Big Green Egg ? C'est la raison pour laquelle nous avons ajouté la plaque de cuisson en fonte à notre collection d'accessoires. Sa face rainurée est idéale pour faire griller toutes sortes de petits ingrédients délicats et sa face lisse vous permet de préparer des crêpes ou des œufs, par exemple.



# GALETTES POISSON-POMMES

## DE TERRE AVEC SAUCE AU YAOURT

### Pour 16 à 20 galettes

Mise en place : 90 minutes

Préparation : 15 minutes

1 kg de pommes de terre à purée  
1 gousse d'ail  
250 g de filet de cabillaud sans la peau  
Huile d'olive  
4 branches de thym  
20 g de persil  
50 g de crème fraîche

### Pour la sauce au yaourt :

3 petites branches d'aneth  
200 ml de yaourt

### Accessoires requis :

convEGGtor  
Plaque de cuisson en fonte (Cast Iron Plancha Griddle)

### MISE EN PLACE

▶ Allumez le Big Green Egg, posez la grille à l'intérieur et faites monter la température à 180 °C. Pendant ce temps, lavez les pommes de terre et essuyez-les.

▶ Posez les pommes de terre sur la grille et rabattez le couvercle de l'EGG. Laissez cuire à cœur les pommes de terre 45 minutes environ. Retournez-les au moins une fois en cours de cuisson. Dans l'intervalle, pelez et émincez l'ail. Posez le filet de cabillaud sur une feuille de papier sulfurisé de 40 x 40 cm et badigeonnez le poisson d'huile d'olive. Salez et poivrez puis répartissez les tranches d'ail et les brins de thym sur le poisson. Fermez le papier et rabattez les extrémités de façon à ce que l'air ne puisse pas pénétrer dans la papillote.

▶ Sortez les pommes de terre de l'EGG et laissez-les refroidir. Retirez la grille, placez le convEGGtor et replacez la grille. Amenez l'EGG à une température de 160 °C.

▶ Placez la papillote sur la grille, refermez le couvercle de l'EGG et laissez cuire le poisson 15 minutes environ. Dans l'intervalle, prélevez les feuilles de persil et hachez-les finement.

▶ Épluchez les pommes de terre refroidies et râpez-les grossièrement (ce n'est pas grave si elles se désagrègent un peu). Retirez la papillote de l'EGG, enlevez le thym et l'ail et ajoutez le cabillaud avec son liquide de cuisson, le persil haché et la crème fraîche à la pomme de terre râpée. Mélangez bien le tout.

### PRÉPARATION

▶ Retirez la grille et le convEGGtor puis reposez la grille. Posez dessus la plaque de cuisson en fonte, côté strié vers le haut. Faites monter la température de l'EGG à 180 °C.

▶ Entretiens, faites des boulettes de 3-4 cm de diamètre avec le mélange poisson-pomme de terre et aplatissez-les. Pour la sauce au yaourt, hachez finement l'aneth et mélangez-le au yaourt, salez et poivrez à convenance.

▶ Badigeonnez la plaque de cuisson en fonte avec un peu d'huile d'olive et mettez-y les galettes à dorer 5 minutes environ de chaque côté. Servez les galettes avec la sauce au yaourt.

# POLENTA SAUTÉE AUX TOMATES CERISES RÔTIES



## Green Dutch Oven Cocotte en fonte

La cocotte en fonte est à juste titre un « poids lourd » de la gamme d'accessoires Big Green Egg. Fabriquée en fonte émaillée, elle est en effet idéale pour faire mijoter un ragoût, cuire une soupe ou un rôti, braiser une viande, etc. On peut véritablement presque tout préparer avec cet ustensile hyper polyvalent et on peut même utiliser son couvercle en guise de poêle peu profonde ou de moule à gâteau/dessert ! Il vert est disponible en version ronde ou ovale.

**Pour 16-20 portions**  
**Mise en place : 75 minutes**  
**(hors durée de refroidissement)**  
**Préparation : 25 minutes**

1 gousse d'ail  
50 ml d'huile d'olive + un peu pour graisser  
1 branche de romarin  
2 petites c. à c. de sel  
200 g de polenta fine  
100 g de parmesan râpé  
Farine (pour fariner)  
2 grappes de tomates cerises

**Accessoires requis :**  
Faitout (Dutch Oven)  
convEGGtor  
Plaque de cuisson en fonte  
(Cast Iron Plancha Griddle)

## MISE EN PLACE

▶ Allumez le Big Green Egg, posez la grille à l'intérieur et faites chauffer à 200 °C. Profitez-en pour peler et émincer l'ail.

▶ Préchauffez l'huile d'olive dans le faitout en fonte sur la grille de l'EGG. Faites-y revenir l'ail et la branche de romarin. Versez 800 ml d'eau dans le faitout, salez et amenez l'eau à ébullition. Refermez le couvercle de l'EGG après chaque manipulation.

▶ Versez la polenta dans l'eau bouillante tout en remuant. Sortez le faitout et la grille de l'EGG. Placez le convEGGtor et reposez la grille. Reposez le faitout sur la grille et posez le couvercle dessus. Rabattez le couvercle et faites descendre la température de l'EGG à 140 °C. Laissez cuire la polenta 30 minutes environ. Dans l'intervalle, couvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé.

▶ Sortez le faitout de l'EGG, retirez la branche de

romarin et incorporez le parmesan à la polenta.

▶ Étalez la polenta sur la plaque de cuisson recouverte de papier afin d'obtenir une couche d'environ 1,5 cm d'épaisseur. Laissez la polenta refroidir et prendre au réfrigérateur 20 minutes environ.

## PRÉPARATION

▶ Retirez la grille de l'EGG, placez le convEGGtor puis reposez la grille. Placez dessus la plaque de cuisson en fonte, côté strié vers le haut, et faites monter la température de l'EGG à 180 °C.

▶ Découpez à l'emporte-pièce des rondelles de 5-6 cm de diamètre dans la plaque de polenta. Badigeonnez la plaque de cuisson en fonte avec un peu d'huile d'olive et mettez-y les galettes de polenta à dorer 5 minutes environ de chaque côté. Faites griller les tomates cerises en grappes à côté de la polenta et servez-les en accompagnement.



## TORTILLAS FAÇON MINI-PIZZAS

Pour 8 tortillas

Mise en place : 20 minutes

Préparation : 15 minutes

2 c. à s. d'origan séché  
400 ml de sauce tomate  
8 (petites) tortillas de maïs

**Diverses garnitures,  
par exemple :**

Courgette  
Champignons de Paris  
Poivron  
Tomates cerises (en grappes)  
Tranches de salami  
Fromage râpé

**Accessoires requis :**

convEGGtor  
Pierre de cuisson plate  
(Baking Stone)  
Pelle à pizza (Pizza Peel)

### MISE EN PLACE

▶ Allumez le Big Green Egg et faites-le chauffer à 220 °C, convEGGtor, grille et pierre de cuisson plate installés à l'intérieur.

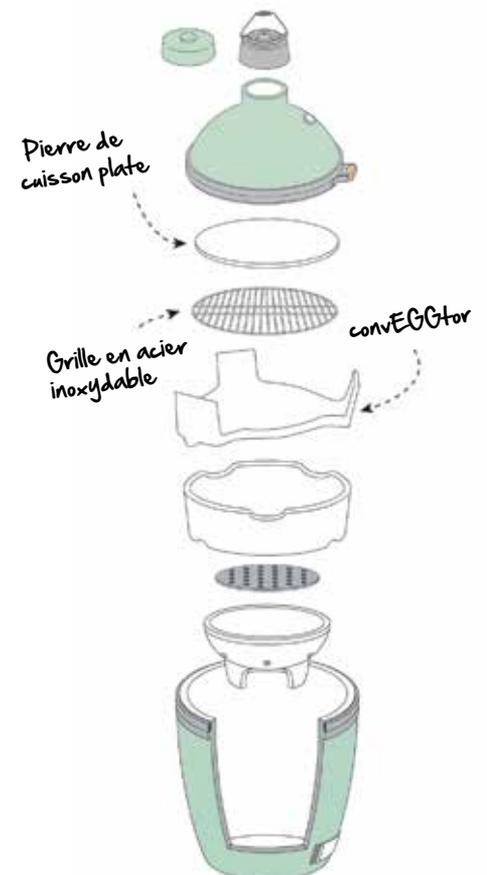
▶ Incorporez l'origan et un peu de sel à la sauce tomate. Pour la garniture, coupez la courgette et les champignons en tranches fines. Coupez le poivron en deux, retirez le pédoncule et les graines et débitez la chair en lamelles. Coupez les tomates cerises en deux. Posez sur la table tous les ingrédients pour la garniture.

### PRÉPARATION

▶ Posez une grosse cuillerée de sauce sur chaque tortilla et étalez-la bien avec le dos de la cuillère. Laissez les enfants garnir leurs mini-pizzas avec leurs ingrédients favoris en veillant à ce qu'ils ne mettent pas trop de garniture sur les tortillas. Parsemez le tout de fromage râpé.

▶ Posez les mini-pizzas sur la pierre de cuisson plate à l'aide de la pelle à pizza et rabattez le couvercle de l'Egg. Faites cuire 5 minutes environ jusqu'à ce que le fromage ait fondu.

La combinaison  
idéale pour ce plat

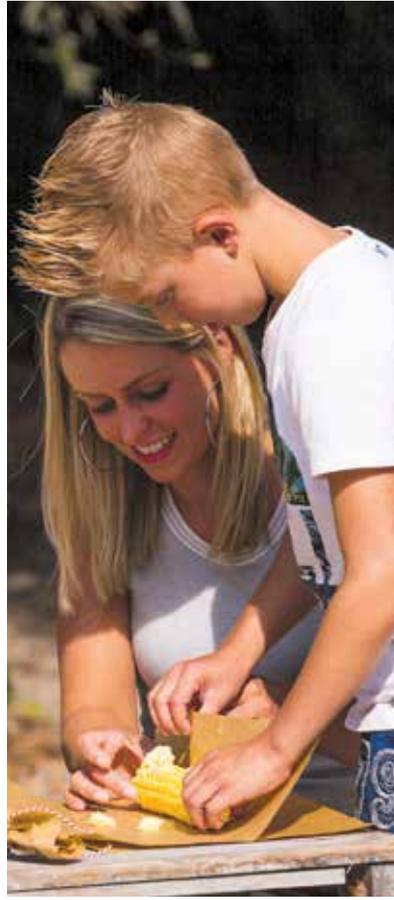


### Cuire sur une pierre

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





## CRÊPES AUX POMMES

Pour 4 personnes

Mise en place : 35 minutes

Préparation : 20 minutes

125 g de farine  
250 ml de lait  
1 œuf  
2 pommes (Elstar)  
Sucre glace (optionnel)

### Accessoire requis :

🍳 Plaque de cuisson en fonte (Cast Iron Plancha Griddle)

### MISE EN PLACE

▶ Mélangez la farine avec le lait et l'œuf afin d'obtenir une pâte à crêpes bien lisse ; laissez reposer une demi-heure.

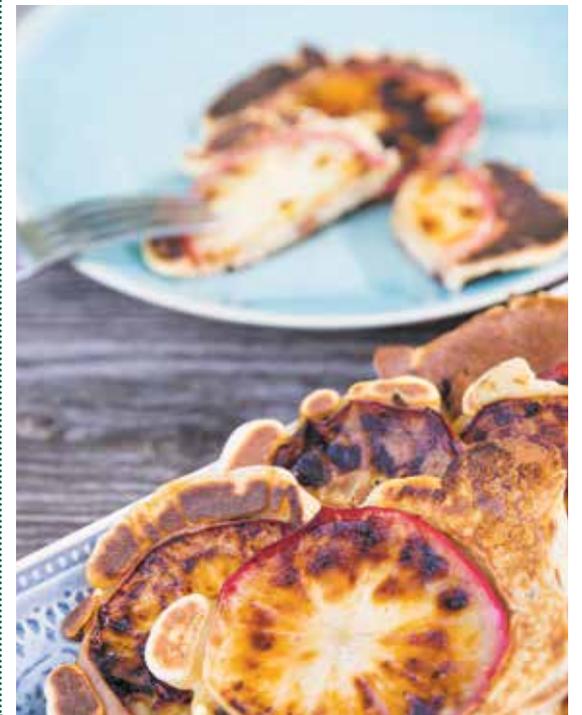
▶ Allumez le Big Green Egg, posez la grille à l'intérieur et faites monter la température à 180 °C.

### PRÉPARATION

▶ Mettez à chauffer la plaque de cuisson en fonte, côté lisse vers le haut, sur la grille de l'EGG. Dans l'intervalle, lavez les pommes, essuyez-les et coupez-les en tranches de 5 mm d'épaisseur environ.

▶ Disposez les tranches de pommes sur la plaque de cuisson en fonte afin de les faire dorer quelques minutes sur un côté. Retournez les tranches et versez sur chacune d'entre elles une généreuse cuillerée de pâte à crêpes. Faites cuire les crêpes aux pommes ainsi obtenues de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

▶ Avant de servir, saupoudrez éventuellement les crêpes de sucre glace.



# ÉPI DE MAÏS RÔTI



### MISE EN PLACE

▶ Allumez le Big Green Egg et faites monter la température à 160 °C, convEGGtor et grille posés à l'intérieur.

▶ Effeuiliez les épis de maïs et lavez-les. Essuyez les épis de maïs, badigeonnez-les de beurre et salez-les. Enveloppez chacun des épis de maïs accompagnés de deux branches de thym dans une feuille de papier sulfurisé et fermez les extrémités avec de la ficelle de boucher.

### PRÉPARATION

▶ Posez sur la grille les épis de maïs enveloppés dans le papier et rabattez le couvercle de l'EGG. Laissez-les cuire 20-25 minutes.

▶ Sortez les épis de maïs de l'EGG et laissez-les légèrement refroidir avant de les extraire du papier. Retirez la grille et le convEGGtor puis posez la grille en fonte à l'intérieur de l'EGG. Faites chauffer à 200 °C.

▶ Sortez les épis de maïs du papier sulfurisé et mettez-les à dorer quelques minutes.

▶ Coupez les épis de maïs en deux. Enfoncez un pic à maïs à chaque extrémité de l'épi afin de pouvoir le manger facilement.

Pour 4 personnes

Mise en place : 15 minutes

Préparation : 20-25 minutes

2 épis de maïs frais dans leurs feuilles  
50 g de beurre mou  
4 branches de thym

### Accessoires requis :

🍳 convEGGtor  
🍳 Grille en fonte (Cast Iron Grid)  
🍷 Pics à maïs (Corn Holders)



## LA PRÉFÉRENCE DU CHEF Michel Louws

**Pour de nombreux professionnels, une cuisine n'est pas complète sans un Big Green Egg. Si vous leur demandez pourquoi, ils nomment généralement en premier la saveur fantastique que le Big Green Egg donne aux plats. Le secret : l'authentique charbon de bois Big Green Egg, qui contribue beaucoup au goût caractéristique et incomparable des aliments préparés dans l'EGG.**

Un de ces chefs est Michel Louws, un véritable aventurier. Après avoir gagné ses galons en cuisine aux Pays-Bas, il a cuisiné notamment aux Caraïbes et en Australie. Pour ensuite, de retour dans son pays, travailler pendant quelques années dans un restaurant et acquérir une étoile au Michelin avec toute l'équipe du restaurant. En 2009, le chef cuisinier s'est définitivement installé en Nouvelle-Zélande. Pendant quatre ans, Michel a été le chef exécutif du luxueux hôtel Huka Lodge à Taupo, pour devenir ensuite chef cuisinier privé. Chaque année, il passe les mois d'été aux Pays-Bas, ces dernières années en tant que chef cuisinier au restaurant De Timmerfabriek à Vlissingen. Un restaurant éphémère vraiment génial, installé dans un superbe bâtiment industriel.

### Big Green Egg en premier

« Avant même de partir en Nouvelle-Zélande, je travaillais déjà avec le Big Green Egg », nous confie Michel. « Je prêtais de temps en temps main forte au restaurant De Librije à Zwolle, qui a été un des premiers restaurants européens à en posséder un. C'est en y goûtant les ris de veau au café et à la vanille préparés dans l'EGG que j'ai été conquis. J'en ai acheté moi-même un immédiatement et en un rien de temps, la cuisine du restaurant où je travaillais à l'époque s'est aussi équipée d'un EGG. » Quand on a demandé à Michel de venir cuisiner au Huka Lodge et quel appareil il estimait indispensable, il a nommé le Big Green Egg en premier. « Et quand j'ai pris mes fonctions au restaurant, j'en ai commandé immédiatement trois », dit-il en riant.

### MasterChef Nouvelle-Zélande

Le fait que Michel Louws ait insisté pour utiliser un EGG lors de sa participation à MasterChef Nouvelle-Zélande montre bien l'importance qu'il accorde au Big Green Egg. Et lorsqu'un quotidien national lui a demandé ce qu'il emporterait de chez lui en cas d'incendie, Michel n'a pas eu à réfléchir longtemps pour répondre. Il est aussi très enthousiaste à propos du charbon de bois Big Green Egg 100 % écologique. Pour Michel, ce mélange de 80 % de chêne américain et 20 % hickory est le carburant idéal pour ses EGG.

### 20 kilos de steak

« La saveur obtenue en utilisant le charbon de bois Big Green Egg est fantastique ! », note Michel. « C'est vraiment un charbon de bois particulièrement agréable à utiliser, qui contribue à donner un subtil arôme fumé aux plats. Et si vous voulez leur donner une saveur différente, vous pouvez aussi jeter du bois de fumage sur les braises. En Nouvelle-Zélande, on utilise quelquefois pour cela des brindilles de manuka, un arbrisseau local. En haut du sac de charbon de bois, il y a toujours quelques morceaux plus gros que j'utilise volontiers pour des préparations plus longues à basse température. Les morceaux plus petits contenus dans le sac sont idéals pour les préparations à très haute température. Quand j'ai rempli l'EGG avec ces morceaux, je peux facilement faire griller vingt kilos



### 100% Natural Lump Charcoal Charbon de bois bio Premium

Mission accomplished: our quest to find the perfect charcoal for the Nous étions à la recherche d'un charbon de bois parfaitement adapté au Big Green Egg et l'avons enfin trouvé ! Le charbon de bois bio de qualité supérieure se compose de 80 % de chêne et de 20 % hickory, et cela se retrouve dans la saveur des aliments préparés. Les gros morceaux de charbon de bois ont l'avantage de parvenir rapidement à une température élevée et de s'y maintenir longtemps.



### Charcoal Starters Allume-feux bio pour charbon de bois

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

de steaks. Je ne passe pas mon temps à sélectionner le charbon de bois dans chaque sac, mais j'essaie un peu d'en tenir compte. »

### Longue durée de combustion

« Ce qui est aussi très important pour moi, c'est la longue durée de combustion de ce charbon. La première chose que nous faisons le matin au Huka Lodge, c'était d'allumer le charbon de bois dans les Big Green Egg. Ils restaient alors allumés 16 heures par jour, 7 jours sur 7. Au restaurant De Timmerfabriek, nous ne servions pas de lunch, alors il suffisait de remplir une seule fois l'EGG de charbon. Et comme cela produit peu de cendres, l'EGG se nettoie vite et facilement. Idéal dans la restauration, mais aussi à la maison. Et à la maison, le charbon de bois dure plusieurs jours, alors que je cuisine tous les jours sur l'EGG ! », conclut Michel.

- ✓ 100 % naturel
- ✓ Sans aucun produit chimique ajouté
- ✓ Bois de chêne et de caryer véritable
- ✓ Longue durée de combustion
- ✓ Goût Big Green Egg unique

# THE BIG GREEN EGG BOOK

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.



*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.*

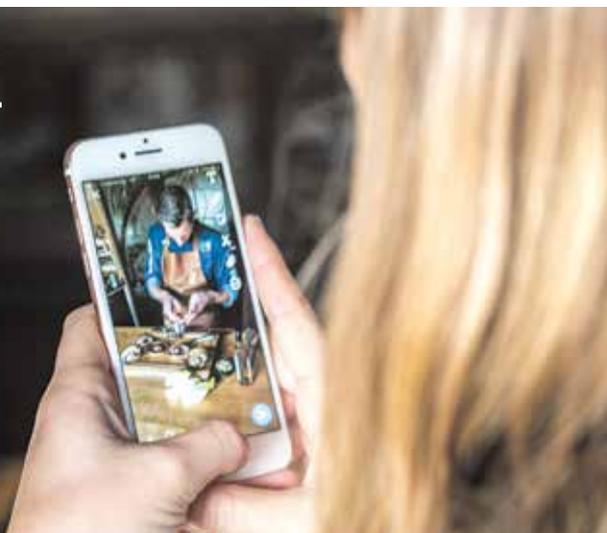


**ENVIE DE RECEVOIR  
DES RECETTES  
PAR E-MAIL ?**

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

Inscrivez-vous sur  
[biggreenegg.eu/fr/senregistrer](http://biggreenegg.eu/fr/senregistrer)  
pour trouver à chaque fois  
l'inspiration.

#OPENFLAVOUR  
#BIGGREENEGG



Vous photographiez vous aussi les plats que vous avez concoctés avec votre Big Green Egg ? Vous n'êtes pas le/la seul(e) ! Des fins gourmets de plus en plus nombreux prennent régulièrement des photos pour les partager en masse sur Instagram et Facebook, mais aussi pour les consulter plus tard avec plaisir. Les réseaux sociaux sont également parfaits pour partager des expériences, des recettes surprenantes ou des nouvelles de toutes sortes. Ou encore pour poser des questions.

**Vous souhaitez trouver de nouvelles sources d'inspiration et motiver vous aussi d'autres fines bouches ? Suivez-nous et mentionnez-nous sur**

-  Big Green Egg EU
-  BigGreenEggFrance
-  Big Green Egg Europe
-  Biggreeneggeu
-  Big Green Egg Europe

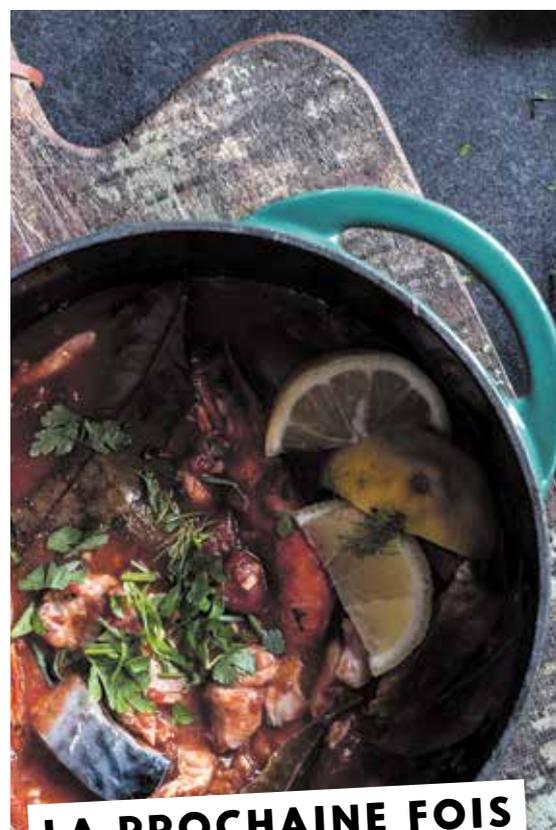
Partagez vos posts et vos photos avec nous et tous les autres fans de l'EGG en utilisant les hashtags **#openflavour** et **#BigGreenEgg**.



#### Acacia Table Table en bois d'acacia

C'est bien connu : la nature suit ses propres règles. La table en bois d'acacia en est un bel exemple. Fabriquée artisanalement, cette table est fabriquée à partir de planches de bois d'acacia massif ayant conservé les nervures et nuances que la nature lui a données. Chaque table est ainsi unique. La table en acacia transforme votre Big Green Egg en une véritable « cuisine d'extérieur » avec toute la place souhaitée pour les ustensiles de cuisine et la préparation des plats.

Sans oublier qu'elle met tout le monde à l'aise avec son allure chaleureuse. L'acacia étant l'une des essences d'arbre les plus résistantes et durables, rien de plus normal que son bois ait été choisi pour accueillir le Big Green Egg Large ou XLarge. Vous souhaitez déplacer votre îlot de cuisine ? Grâce aux quatre solides roulettes dont elle est équipée, vous n'aurez aucune difficulté à déménager votre table en acacia - Big Green Egg compris - vers le coin le plus ensoleillé du jardin ou de la terrasse.



**LA PROCHAINE FOIS**

**DANS ENJOY!**

Nous espérons que vous vous êtes de nouveau régalé(e) des recettes et des articles proposés dans cette édition d'Enjoy! Le prochain numéro, qui met en vedette l'automne et l'hiver ainsi que leurs différents produits de saison, débordera lui aussi de merveilleuses idées. Envie de savoir ce que nous vous mijotons ? Découvrez un petit aperçu de l'édition ci-dessous !

#### Fait maison

Karen Torosyan, Championne du monde du Paté en Croûte

#### Technique de cuisson

Cuisson à l'étuvée

#### Voyage découverte

En direct de Copenhague

#### Pâtisserie

Des classiques de la pâtisserie française

*Le prochain numéro d'Enjoy! sera disponible fin octobre 2018 auprès de votre distributeur agréé Big Green Egg.*

**WE ARE BIG GREEN EGG.  
CALL US FOODIES,  
FOOD FREAKS OR CULINARY HEDONISTS.  
WE JUST BELIEVE  
THAT LIFE TASTES GOOD,  
THAT OUR SENSES ARE A GIFT  
TO ENJOY LIFE TO THE FULLEST.**

**WWW.BIGGREENEGG.EU**



**OPEN FLAVOUR™**

