



PREMIUM BBQs

*Recettes d'hiver
au Barbecue*

PAR CHEF ROHAN

Introduction

Passionné des USA, et formé dans les états du sud américain que sont les Texas, le Tennessee, le Mississippi, la Louisiane et la Géorgie, Chef Rohan a été le pionnier du barbecue américain en Belgique et en France. Avec plus de 30 années d'expérience, 5 restaurants, un service traiteur, de nombreuses publications, il agit aujourd'hui comme expert indépendant pour les plus grandes marques de BBQ. Il forme de nombreux cuisiniers professionnels, ainsi que des centaines d'amateurs chaque année. Il est le spécialiste du fumoir et du Low and Slow, mais aussi un chef de la cuisine française et du Monde.

Dans le nord de la France, l'hiver peut être très long! Il fait humide et froid entre octobre et mars. Donc si vous êtes un passionné de BBQ comme je le suis, vous n'avez pas vraiment d'autre choix que de faire avec... Mais en fait, je pense que le milieu de l'hiver, quand il fait vraiment très froid, est le moment que je préfère pour le BBQ. Je trouve même cela plus sympa qu'en plein été.

Quand il fait très froid et que vous vous réchauffez les mains sur le BBQ, quand vous prenez un café devant votre grill pendant que la viande cuit... Ce sont des moments qui restent gravés dans votre mémoire. Ce sont de moments pendant lesquels vous oubliez vos soucis quotidiens. Oui, franchement, faire un BBQ en hiver, c'est vraiment génial.

Les recettes que je vous offre sont idéales en automne et en hiver. L'occasion pour moi aussi de vous montrer qu'il y a moyen de faire du gastronomique facilement sur votre BBQ!

Je vous souhaite beaucoup de plaisir en réalisant ces recettes.

Chef Rohan



Ce dont vous aurez besoin pour utiliser ce livre

Je vous rassure de suite, vous n'aurez pas besoin de beaucoup de matériel que vous n'avez déjà à la maison.

1. LE BARBECUE:

Qu'il soit au charbon, au bois ou au gaz, que ce soit un BBQ à 200€ ou à 2000€, du moment qu'il possède un couvercle, il fera l'affaire. Le couvercle est l'élément le plus important pour réaliser mes recettes.

2. UN THERMOMÈTRE:

Vous aurez besoin d'un modèle qui puisse rester dans le BBQ, et qui supporte donc des températures élevées. Il existe plein de modèles de thermomètres et de sondes de températures qui vont de 3€ à 300€. Nous aurons besoin de relever les températures aussi bien à l'intérieur du BBQ (pour contrôler la température réelle du BBQ), qu'au cœur de la viande pour savoir ou nous en sommes dans la cuisson. Il existe aujourd'hui des thermomètres digitaux calibrés avec plusieurs sondes reliées en WIFI ou Bluetooth à votre smartphone et qui sont très accessibles en termes de prix. C'est un achat qui vaut le coût parce que les sondes qui se trouvent sur le couvercle des BBQ sont rarement précises. Quelques recettes comme le Brisket nécessitent une grande précision, et il serait dommage de rater votre recette juste parce que votre thermomètre n'est pas précis.



3. UN KIT DE MESURE EN CUPS:

Ce n'est pas vraiment une obligation, mais cela vous facilitera grandement la tâche. Ayant été formé aux USA, et ne lisant pratiquement que des livres de recettes américains, j'ai pris l'habitude de tout faire en cups, tablespoons, teaspoons,... Lorsque je parle de c.à.s. dans mes listes d'ingrédients, je parle en fait de tablespoon, Lorsque je parle de c.à.c., je parle en fait de teaspoon... Mes recettes sont simples et ne nécessitent pas la même précision qu'en pâtisserie gastronomique française, mais si vous voulez être vraiment précis(e), utilisez un kit de cups et de spoons. On en trouve à peu près partout pour quelques euros. Ci-dessous le tableau de conversion exact en métrique.



1 CUP	240 ML
1/2 CUP	120 ML
1/3 CUP	80 ML
1/4 CUP	60 ML
1 TBSP (1 C.À.S)	15 ML
1 TSP (1 C.À.C)	5 ML

4. DU PAPIER ALUMINIUM:

Essayez de trouver le papier aluminium le plus épais possible et le plus large possible. J'utilise de l'alu de 45cm de large.

5. DES RAVIERS EN ALUMINIUM:

Toujours utile ! Si vous avez un BBQ au gaz, le ravier en alu permettra de mettre des copeaux de bois au-dessus des brûleurs. Si vous avez un BBQ au charbon de bois, le ravier sera utile pour récupérer les graisses de cuisson pendant les longues cuissons de l'épaule, du brisket, des volailles,...

6. DES SACS DE CONGÉLATION REFERMABLES:

Si vous n'avez pas de sous-videuse, vous utiliserez des sacs de congélation refermables pour mariner certaines viandes.

7. DES COPEAUX OU DES MORCEAUX DE BOIS POUR LE FUMAGE:

Tous les bois durs conviennent au fumage. Cependant, certains conviennent mieux que d'autres comme le pommier, le cerisier, l'érable, le chêne, l'hêtre... Évitez à tout prix les résineux et conifères (pin, sapin...). Plus les bois sont durs et secs, au mieux c'est.

Vous pouvez trouver des bois de fumage sous forme de copeaux ou de sciure dans les magasins spécialisés dans la vente de BBQ...Mais vous pouvez aussi utiliser des morceaux du jardin, pour autant que le bois soit vraiment sec et propre. Si vous utilisez du bois du jardin, enlevez un maximum d'écorce. L'écorce est souvent humide et remplie de champignons et de bactéries. Elle fume aussi beaucoup trop fort et apporte un goût âpre à la viande.

Voici un tableau de recommandations des bois de fumage en fonction des types de viande. Ce tableau n'est pas une bible mais juste des recommandations. Rien de tel que de vous faire votre propre idée.

	BŒUF	PORC	VOLAILLES	POISSONS	AGNEAU	GIBIER
HÊTRE	✓	✓	✓	✓	✓	✗
CHÊNE	✓	✓	✓	✓	✓	✓
POMMIER	✗	✓	✓	✗	✗	✗
CERISIER	✓	✓	✓	✗	✓	✗
HICKORY	✓	✓	✓	✗	✗	✓
ÉRABLE	✗	✓	✓	✓	✗	✗
MESQUITE	✓	✓	✗	✗	✗	✓
POIRIER	✗	✓	✓	✗	✗	✓
PECANIER	✓	✓	✓	✓	✓	✗
PRUNIER	✓	✗	✓	✗	✓	✓

Les grands types de cuisson au barbecue

Je vais essayer de faire au plus simple. Même si les grands pros vous diront qu'il y a des dizaines de techniques de cuisson, je ne vous parlerai que des trois modes utiles pour utiliser au mieux ce livre: la cuisson directe, la cuisson indirecte et le fumage. **Dans tous les cas, vous aurez besoin d'un BBQ avec couvercle pour réaliser mes recettes.**

LA CUISSON DIRECTE

Est la plus connue de tout le monde puisque, comme son nom l'indique, elle consiste à placer directement la viande au-dessus de la source de chaleur. C'est aussi la plus compliquée à maîtriser parce que l'intensité de la chaleur provoque généralement le dessèchement des aliments. Nous parlons de températures de plus de 250°C. Les aliments cuisent principalement par radiation. Nous utiliserons la cuisson directe lorsque nous voulons saisir une viande. Vous verrez que j'utilise très rarement la cuisson directe pure. Je travaille toujours en faisant un mix de cuisson directe ET indirecte.



LA CUISSON INDIRECTE

Elle signifie que les aliments sont cuits à une certaine distance de la source de chaleur. Suffisamment près pour cuire, mais assez éloignée pour ne pas brûler trop vite. Ce type de cuisson est celui que nous utiliserons le plus souvent parce qu'il est aussi le plus "facile" à contrôler. Nous travaillons à des températures oscillant entre 100° et 250°C. Les aliments cuisent par convection, comme dans votre four à la maison.

LE FUMAGE

Yeah! Impossible de parler d'un barbecue à un américain, sans parler du fumage (smoking). C'est LA technique de cuisson par excellence pour les ribs, l'épaule de porc effilochée (pulled pork), le fameux brisket, les poulets cuits sur canette de bière, et toutes les grosses pièces de viande en général...

A vrai dire, quand vous parlez de barbecue à un américain, il pense au fumage. Et ce que nous appelons couramment barbecue, ils appellent cela le 'grill'. Les aliments ne sont jamais en contact direct avec les braises, et sont éloignés de la source de chaleur.

CHARBON DE BOIS OU GAZ?

Il a été prouvé qu'il n'y a quasiment aucune différence de goût entre les deux. Personnellement, j'utilise le charbon de bois. Il y a maintenant des modèles de barbecue au gaz qui permettent le fumage de copeaux, et qui sont de vraies cuisinières pour 16 personnes et même plus, mais je suis habitué au charbon, et on ne change pas une équipe qui gagne, n'est-ce pas?

Queue de homard grillée, beurre aux câpres

Ingrédients

- 4 queues de homard
- Quelques légumes de saison (brocoli, pois verts, asperges, choux de Bruxelles par ex.
- Huile d'olive
- Sel/poivre
- 100 gr de beurre salé
- 2 c.à.s. de câpres
- 1 c.à.c. de romarin
- 2 citrons verts coupés en 2

Etape 1

Préparez le beurre aux câpres en mélangeant le beurre salé avec les câpres et le romarin haché. Allumez votre BBQ pour une cuisson directe.

Etape 2

Coupez vos légumes, huilez-les avec un spray d'huile d'olive, salez et poivrez. Saisissez les légumes directement au-dessus de la flamme du BBQ pour les colorer et déplacez-les ensuite en-dehors de la flamme. Laissez-les sur le côté sur la grille pour qu'ils continuent de cuire, mais sans brûler. N'oubliez pas de griller les citrons (cela leur permet non seulement de ne pas refroidir la viande lorsque vous les pressez, mais aussi de permettre au jus de couler plus facilement)

Etape 3

Huilez les queues de homard, salez et poivrez. Grillez directement le homard au-dessus de la flamme, environ 2 minutes de chaque côté. Placez les queues de homard sur leur carapace. Déposez une c.à.s. de beurre aux câpres directement sur la chair et fermez le couvercle pendant 1 minute pour que le beurre fonde.

Etape 4

Dressez vos assiettes et pressez un peu de jus de citron vert sur les queues de homard.





Saint-Jacques grillées, endives coriandre et orange

Simple et étonnante, cette recette ravira vos invités !

Etape 1

Allumez votre BBQ pour une cuisson directe. Dans la première étape, nous allons préparer les endives, donc nous n'avons pas besoin d'une forte chaleur.

Etape 2

Faites fondre le beurre et revenir les endives à température moyenne. Lorsqu'elles sont colorées, mouillez avec un peu d'eau. Parsemez les graines de coriandre et la cassonade. Diminuez la température du thermostat du BBQ à 150°C. Couvrez et laissez cuire 30 minutes, couvercle du BBQ fermé.

Etape 3

Huilez les Saint-Jacques et salez/poivrez. Retirez la poêle de la grille et augmentez à nouveau la température de votre BBQ. Huilez les Saint-Jacques ET la grille de votre BBQ. Faites griller les Saint-Jacques 30 secondes sur chaque face.

Etape 4

Dressez vos assiettes en posant les Saint-Jacques sur les endives. Parsemez les zeste d'orange hachés.

Ingrédients

- 8 belles Saint-Jacques
- 8 endives
- 1 c.à.c. de graines de coriandre
- 2 c.à.s. de beurre
- 1 c.à.s. de cassonade blonde
- Sel/poivre
- le zeste d'une orange

La cuisson sur planche

Avec ses saveurs uniques et incroyables, la technique de cuisson sur planche vient du Canada. Vous pouvez trouver des planches spéciales cuisson de Napoléon dans les magasins spécialisés BBQ. On utilise principalement du cèdre, mais l'érable fonctionne très bien aussi. Il faut faire tremper la planche dans de l'eau froide pendant au moins 30 minutes avant de les mettre sur le grill.

Dès que la cuisson est terminée, arrosez la planche et nettoyez-la à l'eau claire avec une éponge. Sèchez-la et gardez-la au sec. Une planche peut servir 4 ou 5 fois sans perdre de ses saveurs.



Filets de saumon sur planche de cèdre

Ingrédients

- 4 filets de saumon
- 1 ou 2 planches de cèdre
- 1 cup de sauce anglaise (Worcestershire)
- 1 cup de sauce soja (idéalement non salée)
- 3 gousses d'ail hachées
- 6 c.à.s. de sirop d'érable
- 1 c.à.s. de romarin haché fin

Personnellement, j'aime le saumon mi-cuit. Mais vous pouvez augmenter le temps de cuisson à couvercle fermé si vous souhaitez que le saumon soit entièrement cuit.

Etape 1

Mélangez tous les ingrédients de la marinade dans un récipient jusqu'à ce que le sucre soit dissout.

Ajoutez les filets de saumon dans la marinade. Ils doivent mariner au moins 30 minutes. Attention toutefois de ne pas les mariner plus d'une heure, parce que le sel contenu dans la sauce anglaise et dans la sauce soja pourrait abîmer le saumon en le brûlant.

Etape 2

Faites tremper votre planche de cèdre 1 heure dans un seau d'eau froide en maintenant la planche immergée à l'aide d'un objet lourd.

Etape 3

Allumez votre BBQ pour une cuisson directe.

Sortez la planche de l'eau et essuyez la surface qui sera en contact avec le poisson avec de l'essuie-tout. Placez votre planche directement au-dessus des flammes, et installez-y vos filets de saumon marinés. Laissez la planche chauffer et se consumer pendant 3 ou 4 minutes avant de fermer le couvercle. La planche doit brûler par le dessous, mais sans faire de flammes. Quand la surface du saumon en contact avec la planche commence à changer de couleur et à cuire, fermez le couvercle pour 5 ou 6 minutes. Le saumon va cuire uniformément à l'extérieur. Deux minutes avant la fin de la cuisson, à l'aide d'un pinceau, badigeonnez les filets de saumon avec du sirop d'érable et refermez à nouveau le couvercle pour 2 minutes.

Un mot sur les appoints de cuisson au grill

Quand on a grillé des milliers d'entrecôte, de côtes à l'os, de steak, etc... on ne se pose plus la question de savoir à quel moment retirer la viande du grill... On le sait! Rien qu'à la couleur de la viande, sa brillance, son aspect général, les zones marquées, on sait. Et puis, je pense qu'on a comme une horloge dans le ventre qui nous prévient quand il est temps de retirer la viande du feu.

Mais quand on débute, c'est beaucoup moins évident. Alors la question est de savoir si il existe une méthode infallible pour savoir ou on en est? Il existe bien des méthodes empiriques comme le test de dureté de la viande que l'on compare à la dureté du muscle du pouce de la main pendant la cuisson, mais c'est loin d'être infallible... Cela vous donne juste une idée. C'est d'autant peu fiable qu'il faut tenir compte du fait que la température interne de la viande continue à monter de 5 à 10°C lorsqu'on la retire du feu et qu'on la laisse reposer! Hé oui, **la température de la viande continue à grimper hors du feu...** Cela veut dire que, si je veux un appoint de cuisson rosé, j'ai intérêt à sortir ma viande du BBQ quand elle est encore saignante parce que, pour le bœuf, le saignant est à 54°C et le rosé à 60°C. Donc si je prends en compte que la température de la viande va continuer à augmenter de 5°C pendant le repos, hors du feu, hé bien j'ai intérêt à la retirer à 55°C si je veux être précis. La seule méthode infallible est de mesurer la température à cœur de la viande avec une sonde digitale et de tenir compte de l'augmentation de température hors feu.

Ensuite il y a **le temps de repos**. Je ne sais pas si vous avez déjà fait l'expérience au restaurant ou chez vous, mais si vous mangez une viande qui vient juste de sortir du feu, vous allez voir que le goût et la tendreté de la viande évoluent avec le temps. La raison est que quand une viande est saisie à haute température, les protéines qui agissent un peu comme des élastiques, se tendent extrêmement fort quand la viande est saisie, et se détendent progressivement en dehors du feu. C'est tout l'intérêt de laisser reposer une viande avant de la déguster. Le temps de repos va de 5 minutes pour une entrecôte de 350gr à 15 minutes pour une belle côte à l'os de 1,2 Kg. Pour laisser reposer une viande, il vous suffit de l'emballer dans de l'aluminium et de la laisser dans un endroit chaud comme un four à 40°C par exemple. Certains utilisent aussi des box frigo de camping ou des boites en frigolite hermétiques... Peu importe la manière, c'est le résultat qui compte.

Les températures des appoints de cuisson

BŒUF, AGNEAU, GROS GIBIER, MAGRET DE CANARD

BLEU 45-52°C

SAIGNANT 52-57°C

ROSÉ 57-63°C

A POINT 63-68°C

BIEN CUIT > 68°C

PORC, VEAU

BLEU 45-52°C

SAIGNANT 52-57°C

ROSÉ 57-63°C

A POINT 63-68°C

BIEN CUIT > 68°C

VOLAILLES

BIEN CUIT 71-84°C

BRISKET, RIBS DE BŒUF (LOW & SLOW)

93°C

RIBS DE PORC, ÉPAULE DE PORC (LOW & SLOW)

93°C

Filet de canard grillé

Mousse de poires vinaigrées

Ingrédients

- 4 filets de canard
- 8 poires mûres
- Sel/poivre

POUR LA MOUSSE À LA POIRE :

- 1 c.à.c. d'extract de vanille ou 1 sachet de sucre vanillé
- 1 c.à.s. de beurre
- 2 poires mûres
- 1/2 cup d'eau
- 100 gr de sucre
- 1/3 cup de crème liquide
- 2 c.à.s. de vinaigre de riz

Etape 1

Préparez la mousse. Epluchez les poires et coupez-les en petits dés. Dans une casserole, faites fondre le beurre et cuisez les poires pendant 10 minutes à feu moyen. Ajoutez l'eau, le sucre, l'extract de vanille et le vinaigre de riz. Portez le tout à ébullition. Coupez le feu et laissez refroidir.

Etape 2

Allumez votre BBQ pour une cuisson directe, mais en gardant une petite zone sans braises. Cette zone servira de sécurité au cas où la graisse du canard provoquerait trop de flammes. Lorsque le BBQ est très chaud, déposez les magret côté gras sur la grille. Attention, la graisse va couler et provoquer beaucoup de flammes. Il faut retourner les filets très souvent pour éviter cela. Si il y a vraiment trop de flammes, écarter les filets dans la zone sans braise. Insérez la sonde de température dans un des filets. Ils sont cuits rosé lorsqu'ils sont à 65°C (150°F). Grillez les demis-poirez directement sur la grille.

Etape 3

Lorsque les filets et les poires sont cuites, versez la sauce dans un syphon, ajoutez la crème fraîche et secouez fermement avant de servir.



Style de Vie



Poulet farci fumé, glacé à l'érable

Ingédients

- 1 beau poulet d'au moins 2 Kg.
- Une quinzaine de carottes pelées et coupées sur la longueur
- Une dizaine de pommes de terre coupées en morceaux
- ½ cup de sirop d'érable
- 100gr de beurre froid

POUR LA FARCE:

- 1 cup de confiture d'oignons
- 4 branches de thym
- 2 cups de pain rassi coupé en petits morceaux de ½ cm de côté
- 100gr de lardons
- 250gr de champignons coupés en tranches

POUR LA CONFITURE D'OIGNONS

- 2 gros oignons coupés en lanières
- ½ cup de vinaigre balsamique
- 50gr de beurre
- 2 c.à.s d'huile d'olive
- Sel/poivre
- 50gr de sucre

Etape 1

Préparez la confiture d'oignons. Faites revenir les oignons à feu moyen dans une poêle avec 50gr de beurre et 2 CAS d'huile d'olive. Lorsque les oignons sont tendres, ajoutez le vinaigre balsamique et le sucre. Salez et poivrez et laissez réduire à feu doux jusqu'à avoir l'aspect d'une confiture.

Etape 2

Préparez maintenant la farce. Réservez la confiture d'oignon dans un bol, ajoutez le bacon et faites-le cuire jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Réservez et passez à la cuisson des champignons. Une fois qu'ils sont cuits, ajoutez le pain, le bacon et la confiture d'oignon et coupez le feu. Mélangez.

Remplissez la cavité du poulet de la farce en pressant bien avec le dos d'une cuillère.

Etape 3

Faites fondre 50 de beurre avec le sirop d'érable. Laissez refroidir. Insérez les 50gr de beurre bien froid ainsi que 4 ou 5 branches de thym en-dessous de la peau du poulet.

Dans le fond d'un grand plat, déposez les carottes et les pommes de terre. Huile, salez, poivre et saupoudrez de feuilles de thym frais. Versez quelques CAS d'eau sur les légumes. Déposez le poulet sur une grille au-dessus du plat pour que le poulet ne soit pas en contact direct avec les légumes. Versez le beurre fondu avec le sirop d'érable sur le poulet et massez la peau.

Etape 4

Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte à 150°C en ne mettant qu'une demi cheminée de briquettes dans le panier à charbon et en poussant les braises d'un seul côté du BBQ.

Quand le charbon est chaud, déposez 2 gros chunks de bois au choix par dessus et attendez que le bois s'enflamme.

Déposez le plat avec les légumes et le poulet par-dessus. Fermez le couvercle du BBQ et fumez le poulet jusqu'à ce qu'il atteigne une température intérieure de 72°C dans les blancs et 80°C dans les cuisses. Il y en a pour 2 à 3 heures de cuisson.

Jambon glacé au miel et à la coriandre

Ingrédients

- 1 jambon, désossé mais pas découenné. Expliquez au boucher que vous allez le rouler et le ficeler.
- 4 tangérines ou oranges ou clémentines
- 3 branches de poireaux coupées en rondins de 4 ou 5 cm
- 3 têtes d'ail
- Sel/poivre
- 500 gr d'épinards frais

POUR LE LAQUAGE:

- 1 cup de miel
- 3 ou 4 c.à.s de graines de coriandre
- 1 ou 2 c.à.s de poivre noir entier
- 1 c.à.s de fleur de sel
- ½ cup de porto ou de Madère
- ½ cup de fine ou de Cognac

Etape 1

Faites rôtir le poivre et les graines de coriandre à sec dans une poêle. Dès que de la fumée apparaît, retirez le poêle du feu. Broyez grossièrement le mélange au pilon ou au mixeur.

Saupoudrez une partie du mélange d'épices sur le jambon, côté chair uniquement. Roulez et ficelz le jambon. Réalisez quelques entailles sur la peau.

Etape 2

Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte à 130°C en ne mettant ½ cheminée de briquettes que d'un seul côté du BBQ.

Lorsque le barbecue est chaud, déposez 2 chunks de bois sur les braises, déposez le jambon sur la grille du côté le plus éloigné possible des braises. Fermez le couvercle et fumez 1h30 à 130°C.

Etape 3

Coupez le haut des 2 têtes d'ail aux $\frac{3}{4}$ de leur hauteur. Versez ½ cup de miel de qualité dans une poêle et déposez les têtes d'ails, face coupée dans le miel. Faites chauffer à feu moyen pendant 10 minutes environ. Il faut que le miel colore mais ne brûle pas.

Réservez les têtes d'ail sur une assiette. Versez le porto et le cognac dans le miel, ainsi que une c.à.s et demie de mélange d'épices et la ½ cup de miel restante. Faites réduire à feu moyen jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Etape 4

Dans un grand plat pouvant contenir le jambon roulé, déposez les épinards en aillant pris soin de les huiler. Déposez le jambon sur les épinards. Déposez ensuite les têtes d'ail, face coupée vers le haut cette fois, les quartiers de tangérines et les tronçons de poireaux. Versez un petit verre d'eau et quelques feuilles de laurier.

Déposez un peu de notre glaçage sur le jambon à l'aide d'un pinceau.

Couvrez le plat avec une grande feuille de papier aluminium.

Déposez maintenant le plat sur la grille du BBQ, ajoutez un peu de charbon si nécessaire, et fermez à nouveau le couvercle. Cette fois nous allons essayer de cuire à 180°C, donc vous pouvez ouvrir l'entrée d'air et la cheminée aux $\frac{3}{4}$ pour augmenter la température.

Etape 5

Pendant la cuisson, glacez encore une fois ou 2 le jambon au pinceau.

Lorsque la température intérieure du jambon atteint les 70°C, retirez la feuille d'aluminium, glacez une dernière fois le jambon au pinceau et refermez le couvercle du BBQ pour 10 minutes.





Mac & Cheese au Bourbon

Ingrédients

- ½ cup de bourbon
- 500gr de macaronis
- 1 ½ cups de cheddar râpé
- 2 cups de gouda râpé
- 3 cups de lait entier
- Sel/poivre
- 400gr de bacon en dés
- 2 c.à.s de farine
- 1 oignon haché
- Quelques branches de thym

Etape 1

Faites cuire les macaronis dans une grande casserole d'eau salée. Il faut qu'ils ne soient pas trop cuits, mais al dente. Égouttez et laissez refroidir. Allumez votre BBQ avec une cheminée entière de briquettes.

Etape 2

Lorsque le BBQ est chaud, faites revenir le bacon dans une grande poêle en fonte. Lorsque le bacon est croustillant, retirez le et placez-le sur du papier absorbant. Ne jetez pas les graisses dans la poêle parce que nous allons cuire les oignons dedans immédiatement.

Faites revenir les oignons quelques minutes dans la poêle. Ajoutez et mélangez la farine avec les oignons. Attendez 2 ou 3 minutes en remuant et puis versez le bourbon.

Etape 3

Ajoutez progressivement le lait, 1 c.à.s de thym, le gouda râpé et les ⅔ du cheddar râpé, et les ¾ du bacon. N'arrêtez jamais de mélanger pour éviter que la sauce ne colle à la poêle.

Ajoutez les macaronis et mélangez.

Etape 4

Terminez avec les reste du cheddar et le reste du bacon.

Jetez un chunk de bois ou une poignée de copeaux dans vos braises et fermez le couvercle pendant 10 minutes.

Il ne vous reste qu'à déguster.

White Chili

Ingrédients

- 300gr d'haricots blancs
- Les reste de poulet ou de dinde que vous avez
- 4 gousses d'ail hachées
- 1 oignon haché
- 2 poivrons verts
- Quelques piments verts
- 1 c.à.s de chili powder
- 1 c.à.s de cumin moulu
- 1 litre de bouillon de volaille

EN ACCOMPAGNEMENT:

Comme pour tous les chilis, vous pouvez prévoir des tortillas, du citron vert, de la crème épaisse, du cheddar râpé, des piments Jalapeños, du pico de gallo,...

Etape 1

Allumez votre BBQ pour une cuisson directe. Étalez les braises dans le fond du BBQ et déposez les piments frais directement sur les braises. Lorsqu'ils sont bien brûlés, retirez-les du feu et pelez-les.

Etape 2

Découpez les poivrons et les oignons en morceaux. Faites revenir dans une poêle en fonte avec 2 ou 3 c.à.s d'huile d'olive. Déveinez et égrainez vos piments et coupez la chair en morceaux. Ajoutez-les aux poivrons et aux oignons. Ajoutez l'ail et les morceaux de poulet ou de dinde que vous avez récupéré.

Faites revenir l'ensemble quelques minutes.

Etape 3

Transférez le tout dans une cocotte en fonte. Ajoutez les haricots. Salez et poivrez. Ajoutez une c.à.s de cumin en poudre et 1 c.à.s de chili powder et couvrez le tout avec le bouillon de volaille. Fermez le couvercle de la cocotte en fonte.

Etape 4

Déposez la cocotte sur la grille du BBQ et braisez à 200°C pendant une heure.

Après une heure de cuisson, retirez le couvercle de la cocotte et déposez 2 chunks de bois sur les braises. Fumez pendant 30 minutes, couvercle du BBQ fermé.



CHIPOTLE
150 mL





«Porchetta» à la truffe

Cette recette n'est pas vraiment une porchetta, mais elle y ressemble de par sa forme et sa technique de cuisson.

Ingrédients

- Un morceau de poitrine découennée et désossée.
- 50gr de beurre
- 1 cup d'oignons hachés
- 3 cups de morceaux de pain rassi de 1/2 cm de côté.
- 2 pommes
- 1/2 cup de persil plat haché
- 1 c.à.s de pâte de truffe ou d'huile de truffe.

Etape 1

Râpez les pommes. Dans une poêle, faites fondre le beurre et ajoutez les oignons et les pommes râpées. Faites cuire à feu moyen quelques minutes jusqu'à ce que les oignons soient translucides. Coupez le feu. Ajoutez la pâte de truffe. Salez et poivrez. Ajoutez le persil et mélangez.

Etape 2

Ouvrez le lard en portefeuille par le milieu pour doubler sa surface. Salez et poivrez la viande. Étalez la farce. Roulez et ficelez.

Etape 3

Huilez la surface extérieure de la porchetta. Salez et poivrez généreusement. Embrochez la viande.

Etape 4

Allumez votre BBQ avec une cheminée entière de briquettes. Répartissez les briquettes de chaque côté du BBQ, parallèlement à la broche. Nous ne voulons pas de briquettes directement en-dessous de la viande, mais bien sur les côtés. Déposez une poignée de copeaux de bois de fumage sur le charbon. Déposez votre broche et fermez le couvercle du BBQ pendant 20 minutes pour fumer.

Etape 5

Ouvrez le couvercle du BBQ et rôtissez la porchetta jusqu'à ce que la température interne de la viande soit de 72°C.

Poulet Ranch fumé

Ingrédients

- 1 cup de lait en poudre
- 2 c.à.s de sel
- 2 c.à.s de persil séché
- 2 c.à.s d'aneth séchée
- 2 c.à.s de ciboulette séchée
- 2 c.à.s de thym séché
- 1 c.à.s de poivre noir moulu
- 1 c.à.s d'ail en poudre
- 1 c.à.s d'oignon en poudre

- ½ cup de crème épaisse ou de yaourt grec entier
- ¼ cup de mayonnaise
- 1 c.à.s de vinaigre de vin blanc ou de cidre
- Éventuellement une ou 2 c.à.s d'eau pour diluer la sauce

- 1 Poulet

Etape 1

Mélangez tous les ingrédients secs de la sauce dans un bol. Humidifiez le poulet pour que le mélange d'épices adhère bien, et saupoudrez une partie du mélange d'épices sur toutes les faces du poulet. Réservez au frais pendant au moins 4 heures.

Etape 2

Préparez la sauce en mélangeant ½ cup du mélange d'épices avec la mayonnaise, la crème ou le yaourt grec et le vinaigre. Diluez éventuellement avec un peu d'eau si la consistance de la sauce est trop épaisse.

Etape 3

Huilez la surface extérieure de la porchetta. Salez et poivrez généreusement. Embrochez la viande.

Etape 4

Allumez votre BBQ avec ¾ de cheminée de briquettes en ne mettant les briquettes que d'un seul côté du BBQ pour cuire de manière indirecte. Réglez la température de votre BBQ entre 150 et 160°C. Ajoutez un chunk de bois au choix dans les braises.

Etape 5

Placez le poulet sur la grille le plus loin possible des braises, fermez le couvercle et fumez le poulet jusqu'à une température interne de 72°C pour les blancs et 80°C pour les cuisses.

Il ne vous reste plus qu'à servir.





Cornbread aux oignons caramélisés et au thym

Ingrédients

- 1 cup de farine
- 2 cups de farine de maïs
- 2 oignons en tranches
- 150gr de beurre
- 2 ½ cups de lait battu
- 2 gros œufs
- Quelques branches de thym
- 1 grosse c.à.c de sel
- 1 c.à.s de Baking Powder

Etape 1

Faites fondre 50gr de beurre dans une poêle à feu moyen. Faites caraméliser les oignons dans le beurre pendant 10 minutes environ. Ils doivent brunir, mais pas brûler.

Séparez les oignons dans 2 bols pour garder ½ cup d'oignons pour la décoration du pain de maïs.

Etape 2

Faites fondre les 100gr de beurre restant.

Dans un grand bol, mélangez les oignons du bol le plus rempli avec la farine, les œufs, la farine de maïs, le sel, le baking powder et le lait battu. Ajoutez une c.à.s de feuille de thym et le beurre fondu et mélangez.

Etape 3

Allumez le BBQ avec une cheminée de briquettes. Nous voulons cuire le pain de maïs à 180-200°C.

Faites chauffer une poêle en fonte de 25cm de diamètre dans le BBQ. Quand le BBQ est à température, versez l'appareil dans la poêle.

Etape 4

Disposez les tranches d'oignons du plus petit bol par dessus la pâte et fermez le BBQ.

Après 30 minutes de cuisson, vérifiez que le pain de maïs est cuit en le piquant avec un cure-dents en bois. Si il ressort sec, c'est cuit.

Terminez la déco du cornbread avec le reste de vos feuilles et brins de thym.

Dinde farcie et rôtie à la broche

Ingrédients

- 1 dinde de 4-5Kg
- 300gr de chair à saucisse
- 200gr de butternut coupé en dés
- 2 tranches de pain rassis coupées en dés
- 1 oignon coupé en dés
- 1 branche de romarin
- 3 feuilles de sauge fraîche
- 1 c.à.s d'huile d'olive
- 1 peu de rub au choix
- 5 ou 6 châtaignes

Etape 1

Faites une croix au dos de chaque châtaigne et grillez-les pendant 10 minutes. Laissez refroidir. Ensuite épluchez et hachez grossièrement.

Etape 2

Versez de l'huile d'olive dans une poêle et faites sauter le butternut et les oignons 2 ou 3 minutes pour les attendrir. Ajoutez la viande, les herbes et faites cuire une minute ou 2 de plus. Le but n'est pas de tout cuire, mais de pré-cuire pour attendrir les légumes. Ajoutez les châtaignes, salez et poivrez.

Etape 3

Remplissez la cavité de la dinde avec la farce, ficelez les ailes et les pattes. Disposez la dinde sur le tournebroche dans le barbecue.

Etape 4

Huilez très légèrement la peau de la dinde et saupoudrez 1 c.à.c de rub au choix. Le but étant juste de colorer légèrement la dinde.

Faites cuire la dinde à 180°C à la broche, 1 heure par kilo de viande, jusqu'à une température interne de 80°C pour les cuisses et 72°C pour les blancs et la farce.





Lasagne au butternut et à la patate douce

Ingrédients

- 3 c.à.s de beurre
- 2 oignons moyens hachés
- 1/2 cup de farine
- 1 litre de lait entier
- 2 c.à.s de thym frais
- 1 c.à.s de sel
- 1 c.à.c de poivre noir moulu
- 600gr de butternut
- 1 1/2 cup de cottage cheese
- 1 gros œuf
- 12 feuilles de lasagne
- 2 patates douces pelées et coupées en tranches de 3mm d'épaisseur
- 500gr d'épinards frais
- 300gr de fromage râpé pour le gratin

Etape 1

Coupez le butternut en morceaux de 2 cm. Faites les cuire avec 1 c.à.s d'huile d'olive et 3 c.à.s d'eau dans une poêle couverte à feu très doux jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Etape 2

Faites fondre 50 gr de beurre dans une casserole à feu moyen. Faites suer les oignons dans le beurre pendant 5 minutes environ. Ajoutez la farine, mélangez et laissez le roux se former pendant 2 ou 3 minutes. Ajoutez le lait froid progressivement tout en mélangeant. Salez et poivrez. Diminuez le feu au minimum et laissez encore la béchamel épaissir jusqu'à ce qu'elle soit crémeuse.

Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte à 180°C.

Etape 3

Écrasez les morceaux de butternut à la fourchette et mélangez-les avec le cottage cheese et l'œuf.

Etape 4

Déposez 1/4 de la béchamel dans le fond d'un plat à lasagne. Déposez ensuite une couche de feuilles de lasagne. Puis une couche de butternut, puis une couche de tranches de patates douces, puis à nouveau de la béchamel, une couche de feuilles de lasagne, les épinards et encore une dernière couche de béchamel.

Terminez le plat avec le fromage râpé.

Etape 5

Déposez le plat sur la grille du BBQ, le plus éloigné possible des braises. Laissez cuire environ 45 minutes à couvercle fermé. Il faut que la béchamel bulle et que le fromage soit gratiné. Laissez refroidir quelques minutes avant de servir.

Carré de côtes de veau fumé, glacé au miel, au thym et à la sauge

Ingrédients

- 1 carré de côtes de veau

POUR LA MARINADE:

- 1 cup d'huile d'olive
- 3 c.à.s de fleur de sel
- 1 c.à.s d'ail en poudre
- 3 c.à.s de thym frais
- 1 c.à.s d'origan
- 1 c.à.s de poivre noir moulu

POUR LE MOP:

- 200gr de beurre
- 1/4 de cup de persil plat haché
- 4 gousses d'ail hachées
- 1 c.à.s de jus de citron frais
- 1 c.à.s de sauce Worcestershire

POUR LE LAQUAGE:

- 6 c.à.s de jus de citron frais
- 2 c.à.s de sucre
- 2 c.à.s d'eau
- 2 c.à.s de miel
- 2 c.à.s de sauge fraîche, hachée
- 1/4 de cup de persil plat haché
- Facultatif: un piment haché.



Mop pour le BBQ

Etape 1

Mélangez tous les ingrédients de la marinade dans un grand sac congélation refermable. Placez la viande dans le sac, videz un maximum d'air, fermez le sac et massez la viande. Placez le sac au frais entre 4 et 12 heures.

Etape 2

Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte. Déposez 2 chunks de bois de fumage au choix sur les braises. Sortez la viande du sac et épongez-la légèrement avec du Sopalin. Déposez la viande sur la grille et fermez le couvercle. Nous allons fumer la viande à 120°C.

Etape 3

Mélangez les ingrédients du mop dans une petite casserole, faites fondre le beurre. Après 20 minutes de cuisson, déposez une couche de ce mélange sur la viande à l'aide d'un pinceau ou d'un mop si vous en avez un, et refermez le couvercle du BBQ. Répétez l'opération toutes les 15 minutes environ.

Etape 4

Mélangez tous les ingrédients du laquage dans une autre petite casserole et faites fondre le sucre et le miel à température moyenne.

Lorsque la température interne de la viande est de 40-45°C, laquez la viande au pinceau plusieurs fois en refermant à chaque fois le couvercle du BBQ. Surveillez la température de la viande.

Etape 5

Lorsque la viande atteint une température de 49 ou 50°C, sortez-la du BBQ. Déposez-la sur une planche à découper et laissez-la reposer 10 minutes avant de la servir. Vous pouvez utiliser le reste du mop comme sauce.



Filet de Veau à l'orange

Cette recette est à la base prévue pour une côte de veau.
Mais elle fonctionne parfaitement aussi avec un filet.

Ingrédients

- 1 filet de veau +/-1,2 Kg
- Du sel à frotter au choix
- 1 échalote
- 1 c.à.s. de concentré de tomates
- 1 c.à.s. de beurre
- 20 cl de jus d'orange frais

Etape 1

Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte à 120°C Épicez le filet de veau avec le sel à frotter.

Etape 2

Il faut savoir que la fumée accroche mieux la viande quand elle est encore froide... Donc placez-la rapidement sur la grille du BBQ et fermez le couvercle pendant 20 minutes. En fonction de la température et de l'épaisseur de votre viande, le temps de fumage peut varier de 1 heure à 3 heures, et donc, le plus efficace est d'utiliser une sonde de température. Nous souhaitons fumer la viande jusqu'à ce que la température à cœur soit de 55°C.

Etape 3

Pendant que la viande cuit, préparez la sauce. Hachez l'échalote. Faites fondre le beurre dans une petite casserole, et faites revenir l'échalote. Lorsqu'elle est translucide, ajoutez le jus d'orange et le concentré de tomates. Salez et poivrez, et faites réduire jusqu'à ce que la consistance de la sauce vous convienne.





Filets de bar , risotto au chorizo

Vous aurez besoin d'une plancha pour cuire les filets de truite sur votre BBQ.

Ingrédients

- 4 filets de bar
- 1 chorizo, coupé en petits cubes
- huile d'olive
- 1/2 cup de Parmesan râpé
- 1/2 cup de vin blanc sec
- 2 cup de riz à risotto
- 1 onion, haché
- sel/poivre
- 1 branche de thym
- 1 litre de bouillon de volaille
- 1 c.à.s. de beurre

POUR LA SAUCE VIERGE:

- 1/4 cup d'huile d'olive
- 1/4 cup de vinaigre balsamique blanc

Etape 1

Pour faire un risotto, faites fondre l'oignon avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une grande poêle à feu moyen. Ne laissez pas l'oignon brunir. Ajoutez ensuite le riz dans la poêle. Mélangez le riz jusqu'à ce qu'il soit translucide. Déglacer avec le vin, puis ajouter 1 tasse de bouillon de volaille. Ne vous arrêtez jamais de mélanger et ajoutez le bouillon pendant 17 minutes. Une fois le riz cuit, ajoutez 1 cuillère à soupe de beurre, le parmesan râpé et les cubes de chorizo (conservez 4 cuillères à soupe de cubes de chorizo pour la sauce vierge). Garder au chaud.

Etape 2

Pour faire la sauce vierge, il suffit de mélanger l'huile avec le vinaigre et d'ajouter les cubes de chorizo réservés.

Etape 3

Allumez votre BBQ, laissez chauffer la plancha. Huilez généreusement la plancha et les filets de bar et laissez cuire lentement, peau vers le bas, jusqu'à ce que la chair du poisson devienne blanche.

Retirez le poisson de la plancha et servez. J'utilise des emporte-pièces pour faire des galettes de risotto. Terminez avec 1 cuillère à soupe de sauce vierge sur le poisson.



Filets de maquereaux, petits pois crémeux, ricotta thym et citron

Ingrédients

- 8 filets de maquereaux
- 4 branches de thym
- 1 c.à.s. de zestes de citron
- sel et poivre

POUR LES PETITS POIS

- 1 cup de petits pois
- 2 cups de lait entier
- 1/2 cup de crème à 35%
- 1 c.à.s. de beurre
- 1 oignon blanc

POUR LA RICOTTA

- 2/3 cup de ricotta
- Le zeste d'un demi citron
- Huile d'olive
- 2 c.à.c de jus de citron

GARNITURE

- 1/2 cup de petits pois
- 1/2 bouquet d'oignons verts
- Sel et poivre
- Feuilles de thym

Etape 1

Petits pois crémeux: épluchez et hachez l'oignon. Faire suer l'oignon dans du beurre non coloré, ajouter les petits pois, le lait et la crème, assaisonner et cuire rapidement à découvert. Mixer dès que les pois sont cuits, puis réfrigérer.

Etape 2

Pour la garniture: faites cuire les petits pois dans de l'eau bouillante bien salée pendant 1 minute, puis plongez-les dans de l'eau froide. Hachez les oignons verts. Assaisonnez.

Etape 3

Pour la ricotta: mélanger la ricotta, le zeste et le jus de citron avec l'huile d'olive et fouetter. Assaisonner et réfrigérer.

Etape 4

Vous pouvez déjà dresser vos assiettes avec la crème de petits pois, la ricotta, les oignons verts et les petits pois. Faites chauffer votre BBQ au maximum et placez une plancha sur la grille. Pour cuire le poisson sans coller la peau, la plancha doit être bien chaude (au moins 300°C). Huiler vos filets de poisson des deux côtés, assaisonner de sel et de poivre et ajouter quelques feuilles de thym. Saisir les filets côté peau sur la plancha jusqu'à ce que la viande devienne blanche.

Confiture de tomates et bacon

Ingrédients

- 6 belles tomates
- 1 gros oignon ou 2 petits
- 300gr de bacon en lamelles
- ¼ de cup de sucre de canne
- 1 c.à.c de moutarde de Dijon
- 1 c.à.c de sel
- 1 c.à.s de paprika doux
- ½ cup de vinaigre de cidre
- 1 c.à.c de flocons de piment

Etape 1

Allumez votre BBQ pour une cuisson directe à feu vif. Jetez une poignée de copeaux de fumage sur les braises et déposez les tomates directement sur les braises. Il faut que les tomates noircissent. Retournez les toutes les 30 ou 45 secondes.

Sortez les tomates et coupez les en morceaux.

Etape 2

Dans une poêle en fonte, faites revenir le bacon. Il faut qu'il soit croustillant. Retirez le bacon de la poêle mais ne jetez pas les graisses. Faites cuire les oignons dans la graisse du bacon.

Etape 3

Lorsque les oignons sont translucides, ajoutez les morceaux de tomate, le bacon et le reste des ingrédients. Mélangez et laissez compoter pendant environ 30 minutes à feu doux.

Etape 4

Lorsque le mélange a la consistance d'une confiture, versez le contenu de la poêle dans le bol de votre blender et mixez jusqu'à ce que la confiture soit bien lisse.

Transvasez dans des bocaux en verre stérilisés. Cette confiture peut tenir plusieurs semaines au frigo.





Christmas Tree au barbecue

Ingrédients

POUR LA PÂTE À BUNS

- 500gr de farine
- 1 œuf entier + 1 jaune
- 8gr de levure sèche
- 120gr d'eau à température ambiante
- 120gr de lait à température ambiante
- 1 c.à.s de sucre
- 1 c.à.s de sel
- 40gr de beurre pommade
-

POUR LA FARCE ET LA DÉCORATION

- 200gr de mozzarella
- Quelques herbes de Provence ou épices à pizza
- 50gr de Parmesan
- 1 jaune d'œuf
- De la sauce Marinara pour tremper le pain lors de la dégustation

Etape 1

Préparez la pâte à buns en mélangeant tous les ingrédients progressivement dans le bol de votre batteur.

Battez avec le crochet à pâte pendant 5 minutes à la vitesse 1

Ensuite pendant 10 minutes à la vitesse 3

La pâte doit être lisse, brillante et le réseau glutineux doit être élastique sans se déchirer.

Etape 2

Huilez un récipient en verre ou en plastique. Déposez la pâte dedans et faites pousser idéalement à 25-30°C pendant 1 heure et demie.

Etape 3

Déposez un peu de farine sur votre plan de travail et déposez la pâte dessus. Divisez en boules de 30gr. Il faut 19 boules pour faire le sapin.

Pour chaque boule, aplatissez la pâte dans le creux de votre main pour faire une sorte de mini crêpe. Déposez un peu de mozzarella au centre et repliez les bords sur eux-même en soudant bien la pâte.

Etape 4

Formez votre sapin de Noël sur une feuille de papier cuisson et couvrez-le avec un torchon pour 45 minutes à 1 heure.

Allumez votre BBQ en plaçant du charbon ou des briquettes de chaque côté du panier à charbon, mais pas en-dessous du centre de la grille.

Placez une pierre à pizza sur votre grille et fermez le couvercle du BBQ pour atteindre 200°C environ. Généralement, on ouvre toutes les aérations aux $\frac{3}{4}$.

Etape 5

Saupoudrez le reste de mozzarella entre les boules et passez un jaune d'œuf au pinceau sur la pâte. Saupoudrez d'herbes de Provence et de parmesan râpé. Enfournez 15-20 minutes jusqu'à ce que le sapin soit bien doré.

La sauce Marinara sert à tremper le pain

Cake aux pommes et amandes

Ingrédients

- 2 cups de farine
- 1 ½ cups de sucre
- 1 cup de beurre (230gr) pom-made
- 3 œufs
- ½ c.à.c de sel
- ½ c.à.c de Baking powder
- 1 c.à.c d'extrait de vanille
- 1 c.à.c d'extrait d'amande
- 3 petites pommes rouges type Gala
- ⅓ de cup de lait battu
- Un peu de sucre impalpable pour la déco

Etape 1

Préchauffez votre BBQ à 200°C en mettant les briquettes partout sauf au centre de la grille.

Etape 2

Dans le bol de votre batteur, mélangez le beurre avec le sucre pour que le mélange blanchisse et deviennent légèrement mousseux.

Ajoutez le reste des ingrédients sauf les pommes, et mélangez pendant 5 minutes.

Etape 3

Versez le mélange dans une poêle en fonte de 25cm de diamètre.

Coupez les pommes en demi tranches de 3mm d'épaisseur environ.

Disposez les tranches par 3 ou 4 sur le mélange.

Etape 4

Enfournez pendant 45 minutes environ. Pour vérifier la cuisson du cake, piquez le centre avec un cure-dents en bois. Il doit ressortir sec.

Saupoudrez un peu de sucre impalpable et laissez refroidir avant de servir.





Financiers à la framboise

Servez tiède avec de la glace à la framboise.

Ingrédients

- 1/2 cup de beurre
- 1/4 cup de farine
- 3 c.à.s. de poudre d'amande
- 4 c.à.s. de noisettes moulues
- 1/2 cup de sucre à glacer, tassé
- 4 blancs d'œufs
- 2 poignées de framboises fraîches ou surgelées

Etape 1

Faites fondre le beurre puis laissez refroidir.

Dans un bol, mélanger la farine tamisée avec la poudre d'amande et la poudre de noisette (il est tout à fait possible de remplacer la poudre de noisette par 3 cuillères à soupe de poudre d'amande, et vice versa) et le sucre glace. Ajoutez les 4 blancs d'œufs, puis mélangez. Versez le beurre fondu et mélangez à nouveau pour obtenir une pâte lisse.

Etape 2

Dans des petits moules en silicone, incorporez votre pâte jusqu'aux 3/4 du moule, puis ajoutez 3 framboises sur chaque financier.

Etape 3

Préchauffez votre BBQ à 200 ° C. Placez le moule sur la grille et cuire 30 minutes. Les financiers sont cuits lorsque les bords sont dorées.