

# Pizza au barbecue

Savez-vous qu'en dehors des traditionnelles brochettes et grillades de viande on peut cuisiner bien d'autres plats au barbecue y compris des gratins ou des desserts comme des tartes? Ce weekend ce sera Pizza au barbecue!

Une autre idée originale au barbecue?

Moules au barbecue, sauce crémeuse à l'ail et au thym

Brochettes de caille au barbecue, gratin de courgette et fenouil au curry



Pizza au Barbecue

Si vous aimez cuisiner au barbecue et que vous aimeriez maîtriser ce type de cuisson n'hésitez pas à participer aux cours de la Weber Grill Academy. Elle existe dans plusieurs pays ( Belgique, France, etc...). Et pour avoir tester je

recommande à mes amis belges la Weber Grill Academy de Waterloo. Superbe soirée en compagnie d'une équipe dynamique et très sympathique où nous nous sommes régalingés en même temps que nous avons appris beaucoup sur ce type de cuisson! Et c'est la seule académie qui vous proposera un cours de poissons au barbecue. Pour vous inscrire à Waterloo:

<https://www.grillacademy.net/fr/waterloo.php>

Et pour les Français:

<http://www.weber.com/FR/fr/grill-academy/emplacements/>

## Ingrédients pour une pizza

- une pâte à pizza (si vous voulez la faire maison vous trouverez la recette en cliquant ici)
- de la sauce tomate (pour la recette de la sauce tomate cliquez ici). Si vous faites de la sauce tomate maison, faites -la réduire d'un tiers pour qu'elle soit un peu plus épaisse et nappe bien le fond de votre pizza.
- une aubergine
- deux boules de mozzarella
- 10 tranches fines de chorizo piquant
- trois tranches de jambon blanc
- du thym ou encore mieux de l'origan
- une dizaine de champignons de Paris
- du basilic
- huile d'olive
- sel et poivre

## Matériel

- un barbecue évidemment! La cuisson de la pizza se fait à 210° : il est donc préférable d'avoir un thermomètre intégré dans le couvercle de votre barbecue...



Weber Barbecue Charbon One Touch Premium 57cm Noir

- une pierre à pizza: elle est **indispensable**. Vous devrez la faire chauffer dans le barbecue avant de déposer la pizza à cuire dessus. Il est indispensable que la pierre soit très chaude pour que la pizza soit « saisie ». La pâte sera ainsi bien croustillante.



Pierre à pizza ronde pour barbecue Weber Gourmet

## Préparation

- Coupez la mozzarella en tranches. Réservez.



Coupez la mozzarella en tranches.

- Nettoyez et tranchez les champignons.



Nettoyez et coupez les champignons

- Faites revenir les champignons à la poêle avec un peu d'huile d'olive. Salez et poivrez en fin de cuisson. Je préfère pré cuire les champignons car si vous les mettez crus sur la pizza ils seront desséchés par ce mode de cuisson.



Faites revenir les champignons à la poêle avec un peu d'huile d'olive

- Coupez l'aubergine en tranches.



Coupez les aubergines en tranches

- Cuisez les tranches d'aubergine à la poêle avec un peu d'huile d'olive. Si vous ne voulez pas que votre aubergine n'absorbe trop d'huile lors de sa cuisson à la poêle n'hésitez pas à précuire les tranches 15 mn à la vapeur. Vous diminuerez ainsi considérablement la quantité d'huile utilisée sans en altérer le goût. Égouttez-les sur du papier absorbant. Salez et poivrez.



Les tranches d'aubergines sont bien fondantes

- Coupez le jambon et le chorizo en petits morceaux. Tous les ingrédients sont prêts.



Coupez le jambon et le chorizo en petits morceaux

- Préparez votre barbecue en cuisson indirecte (les deux bacs de braises doivent être placés sur les côtés en dessous de la grille).



Préparez votre barbecue en cuisson indirecte

- Faites chauffer la pierre à pizza: placez-la sur la grille bien au milieu des deux bacs de braises.



Faites chauffer la pierre à  
pizza

- Puis refermez votre barbecue et attendez qu'il arrive à 210°.



Puis refermez votre barbecue

- Pendant ce temps étalez la pâte à pizza et étalez une belle cuillerée à soupe de sauce tomate dessus.



Étalez une belle cuillerée à  
soupe de sauce tomate sur la  
pâte à pizza

- Puis disposez tous les éléments de la garniture: chorizo, jambon, aubergine, champignons, mozzarella, origan...Vous pouvez disposer un papier cuisson sous la pizza pour la glisser plus facilement sur la pierre.



Puis disposez tous les éléments de la garniture sur la pizza

- Quant le barbecue est bien chaud déposez la pizza sur la pierre à pizza, refermez et laissez cuire environ 15 à 20 mn.



Déposez la pizza sur la pierre à pizza

- La pizza est cuite! Parsemez de feuilles de basilic, un peu d'huile piquante et à table!



La pizza est cuite!



Pizza au Barbecue



Pizza au Barbecue

---

## **Champignons farcis au chorizo et aux herbes (cuisson au four ou au barbecue)**

J'aime particulièrement cette petite recette de champignons farcis car en plus d'être délicieuse elle a l'avantage de pouvoir être servie soit comme une garniture, soit en accompagnement d'un barbecue (cuisson au barbecue), soit comme petit plat du soir accompagnée d'une salade verte bien assaisonnée. A vous de choisir!



Champignons farcis au chorizo et aux herbes (cuisson au four ou au barbecue)

Pour un plat du soir comptez trois gros champignons par personne et comme garniture comptez deux gros champignons.

## **Ingédients :            pour            8            gros champignons**

- 8 gros champignons à farcir
- une grosse échalote
- une cuillerée à soupe de vin blanc
- 40 g de tranches de chorizo
- 120 g de fromage blanc
- une tranche de pain de mie sans croustilles
- un œuf
- 15 g de noisettes torréfiées
- 15 g de persil plat haché finement
- 10 g d'estragon haché finement

- 30 g de parmesan râpé
- piment d'Espelette
- une noix de beurre
- sel

## Matériel

- un évideur de fruits et légumes: ce petit ustensile est très pratique et vous permet d'évider parfaitement sans détruire les bords délicats des champignons...



TheKitchenette 5040534 lot 2 evidoirs Fruits et legumes The kitchenette, Nylon, Noir-Vert, 15,5 x 2 x 27 (cm)

# Préparation

On commence par préparer tous les éléments de la farce.

- Torréfiez les noisettes au four à 180° pendant 10 mn.



Passez les noisettes au four à 180° pour les dorer

- Mettez les noisettes dans un petit sac plastic et écrasez-les avec un rouleau à pâtisserie. Réservez.



Ecrasez les noisettes

- Hachez finement le persil et l'estragon. Gardez quelques sommités de feuilles d'estragon pour la décoration. Réservez.



Hachez des feuilles de persil



Émincez l'estragon

- Coupez la tranche de pain de mie en tout petits morceaux.



Coupez la tranche de pain de mie en tout petits morceaux

- Découpez les tranches de chorizo également en petits

morceaux.



Découpez les tranches de chorizo en petits morceaux

- Dans un bol mélangez le persil, l'estragon, le pain, le fromage blanc, le piment d'Espelette, le chorizo, les noisettes torrifiées. Réservez au frais.



Dans un bol mélangez le persil, l'estragon, le pain, le fromage blanc, le piment d'Espelette, le chorizo, les noisettes torrifiées

- Épluchez et ciselez l'échalote finement.



Ciselez l'échalote

- Nettoyez les têtes de champignons. Ôtez les queues des champignons. A l'aide d'une petite cuillère ou mieux d'un évideur de fruits et légumes creusez les champignons. Gardez bien les pieds et la chair que vous prélevez et réservez les têtes à part.



A l'aide d'une petite cuillère ou mieux d'un évideur de fruits et légumes creusez les champignons

- Hachez grossièrement les queues et la chair des champignons que vous avez réservés.



Hachez grossièrement les queues et la chair des champignons

- Faites revenir l'échalote hachée avec un peu de beurre pendant quelques minutes. Ajoutez les champignons hachés et le vin blanc. Laissez cuire quelques minutes puis salez en fin de cuisson.



Faites revenir l'échalote hachée avec un peu de beurre pendant quelques minutes



Ajoutez les champignons hachés et le vin blanc

- En fin de cuisson ajoutez les champignons au mélange herbes, fromage blanc, chorizo...Rectifiez l'assaisonnement au besoin.



En fin de cuisson ajoutez les champignons au mélange herbes, fromage blanc, chorizo

- Puis terminez en ajoutant le parmesan râpé et l'œuf battu. Votre farce est prête.



Ajoutez l'œuf battu et le parmesan

- Faites fondre un peu de beurre et à l'aide d'un pinceau beurrez généreusement les têtes des champignons (en

particulier la partie arrondie).



Beurrez généreusement les  
têtes de champignons

- Remplissez l'intérieur des champignons avec la farce. Formez un beau dôme bien régulier sur le dessus.; Enfournez à 180° pendant 15 à 20 mn.



Remplissez l'intérieur des  
champignons avec la farce

- Si vous désirez les cuire au barbecue: utilisez un panier à légume spécial barbecue. Faites-le préchauffer pendant 10 mn. Déposez les champignons dans le panier bien chaud et placez-le sur la grill en cuisson indirecte (les braises sur les côtés). Posez le couvercle et laissez cuire environ 15 à 20 mn. C'est prêt!

Ils sont pas beaux mes petits champignons???



Champignons farcis au chorizo et aux herbes (cuisson au four ou au barbecue)



Champignons farcis au chorizo et aux herbes (cuisson au four ou au barbecue)

---

## **Brochettes de caille au barbecue, gratin de courgette au curry**

La saison des barbecues est de retour et pour changer des sempiternelles merguez je vous propose des petites brochettes de blancs de caille préalablement marinés dans une sauce sucrée aux saveurs exotiques. Je les sers accompagnées d'un gratin de courgette et fenouil en mini cocotte dont la saveur se marie délicieusement avec la chair délicate des cailles.



Brochette de caille au barbecue

Si vous aimez cuisiner au barbecue et que vous aimeriez maîtriser ce type de cuisson n'hésitez pas à participer aux cours de la Weber Grill Académie. Elle existe dans plusieurs pays ( Belgique, France, etc...). Et pour avoir tester je recommande à mes amis belges la Weber Grill Academy de Waterloo. Superbe soirée en compagnie d'une équipe dynamique et très sympathique où nous nous sommes régalés en même temps que nous avons appris beaucoup sur ce type de cuisson! Et c'est la seule académie qui vous proposera un cours de poissons au barbecue. Pour vous inscrire à Waterloo:

<https://www.grillacademy.net/fr/waterloo.php>

Et pour les Français:

<http://www.weber.com/FR/fr/grill-academy/emplacements/>

# Ingrédients: pour 5 personnes

Comptez environ 6 blancs de caille par personne

- 30 blancs de caille. Vous trouverez les blancs de caille chez votre volailler (j'en trouve régulièrement à Carrefour au rayon des volailles).

Pour la marinade

- 5 cuillerées à soupe de sauce barbecue Heinz
- 10 cl de sauce soja salé
- 10 cl de sauce soja sucrée
- le jus d'un citron vert et son zeste
- 10 cl de sauce mirin japonaise
- 10 de vinaigre de riz
- une cuillerée à soupe de gingembre râpé
- une gousse d'ail épluchée et écrasée
- une cuillerée à soupe de miel
- une cuillerée à soupe d'huile de sésame

Vous trouverez le mirin et le vinaigre de riz au rayon asiatique de votre supermarché.

Pour le gratin:

- une courgette
- une grosse échalote
- un oignon blanc
- un œuf
- 30 cl de crème fraîche liquide entière
- une cuillerée à soupe rase de curry doux
- 80 g de parmesan râpé

## Matériel

- des brochettes en bois ou bambou
- des mini cocottes pour la présentation individuelle du gratin

- et bien sûr un barbecue...Vous pouvez en commander en cliquant sur la photo ci-dessous:



Weber Barbecue Charbon One Touch Premium 57cm Noir

## Préparation

- Râpez le gingembre.



Râpez le gingembre

- Mélangez le gingembre avec tous les ingrédients de la marinade.



Préparez la marinade

- Faites mariner les blancs de caille dans cette marinade pendant une heure au frais.



Faites mariner les blancs de caille

Pendant ce temps préparez le gratin.

- Coupez l'oignon en fines tranches.



Épluchez les oignons et coupez les en fines lamelles

- Taillez l'échalote en tous petits dés.



Taillez l'échalote en tous petits dés

- Coupez la courgette en morceaux.



Détaillez les courgettes en gros morceaux

- Faites revenir les échalotes, l'oignon émincé et le curry dans un peu d'huile d'olive pendant quelques minutes.



Faites revenir les échalotes, l'oignon émincé et le curry

- Puis ajoutez les courgettes et cuire encore 5 mn.



Puis ajoutez les courgettes

- Battre l'œuf avec la crème fraîche. Ajoutez le parmesan.



Mélangez la crème et l'œuf



Ajoutez le parmesan râpé

- Puis ajoutez les courgettes.



Ajoutez les légumes à la préparation crème, œuf, parmesan

- Remplissez vos mini cocottes de la préparation et enfournez pour 25 mn à 180°.



Remplissez vos mini cocottes de la préparation

- Torréfiez les graines de sésame. Réservez.



Torréfiez les graines de sésame

- Sortez les blancs de caille de la marinade et piquez-les sur les brochettes.



Piquez les blancs de caille sur les brochettes

- Gardez la marinade que vous allez faire réduire quelques minutes dans une casserole jusqu'à ce qu'elle soit sirupeuse. Réservez-la.



Faites réduire la marinade

- Cuire les brochettes au barbecue 2 mn à 3 mn de chaque côté.



Cuire les brochettes de caille au barbecue

- Quand les brochettes sont cuites recouvrez-les d'un peu de marinade réduite (gardez-en un peu pour la présentation à l'assiette) et saupoudrez-les de graines de sésame.



Saupoudrez les brochettes de graines de sésame

- Servir avec le gratin tout chaud et n'oubliez pas d'ajouter un trait de marinade réduite.



Brochettes de caille au barbecue



Brochette de caille au barbecue

---

## **Queues de langouste au barbecue, beurre de tomate et citron confit**

Par ce beau week end d'été voici une très belle et délicieuse recette de queues de langouste au barbecue, beurre de tomate et citron confit. Un barbecue de fête qui amène un peu d'originalité et de gastronomie à ce mode de cuisson que nous aimons tous.

Et si vous aimez la cuisine barbecue faites-vous plaisir avec les recettes suivantes!

- Moules au barbecue, sauce crémeuse à l'ail et au thym
- Canard aux pêches version barbecue



Queues de langouste au barbecue, beurre de tomate et citron confit

## **Ingrédients: pour 4 personnes**

- quatre queues de langouste

### Pour la marinade des langoustes

- une huile d'olive de qualité: trois cuillerées à soupe d'huile d'olive
- sel
- poivre
- un demi jus de citron vert et son zeste râpé

### Pour le beurre de tomate et citron confit

- un demi citron confit (au sel)
- 100 g de tomates confites (vous en trouvez au super marché ou si vous désirez les faire vous même cliquez [ici](#))
- 80 g de beurre mou mais pas fondu. Sortez-le un heure avant pour le mettre à température ambiante.
- piment d'Espelette

### Accompagnement

- salade de roquette et suprêmes de pamplemousse
- huile d'olive, jus de citron, sel et poivre



Queues de langouste au barbecue, beurre de tomate et citron confit

# Préparation:

## La marinade des langoustes

- Mélangez tous les ingrédients de la marinade (huile d'olive, citron vert, sel et poivre) .



Préparez la marinade à l'huile d'olive

- Coupez les queues de langoustes en deux.



Coupez les queues de langouste en deux

- Badigeonnez les queues de langouste avec la marinade. Réservez au frais pendant une heure.



Badigeonnez les queues de langouste avec la marinade

### Le beurre de tomate et citron confit

- Mixez tous les ingrédients du beurre de tomate (beurre mou, citron confit au sel, tomates confites et piment d'Espelette).



Mélangez tous les ingrédients du beurre de tomate

- Déposez le beurre sur l'extrémité du film alimentaire et roulez le tout pour former un petit boudin bien serré. Réservez au frais une heure.



Déposez le beurre sur l'extrémité du film alimentaire



Et roulez le tout pour former un petit boudin bien serré

### Préparation de la salade

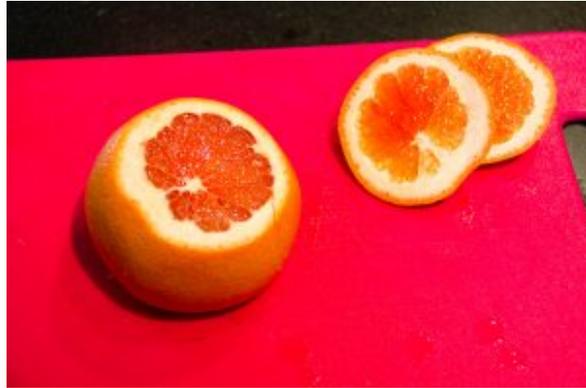
- Mélangez la salade avec l'huile d'olive et un peu de citron, sel et poivre.



Mélangez la salade avec

l'huile d'olive et un peu de citron

- Coupez les deux extrémités des pamplemousses.



Coupez les deux extrémités des pamplemousses

- Puis ôtez l'écorce tout autour du fruit.



Ôtez la peau du pamplemousse

- Et enfin avec un petit couteau prélevez les suprêmes.



Prélevez les quartiers du pamplemousse



## Cuisson des langoustes

- Cuire les langoustes au barbecue: déposez-les côté chair sur la grille au dessus des braises pendant 3 minutes puis retournez les langoustes pour encore deux minutes de cuisson. Le temps de cuisson donné dépend d'un barbecue à l'autre, de la hauteur de grille donc je le donne à titre informatif...

**Si vous aimez cuisiner au barbecue et que vous aimeriez maîtriser ce type de cuisson n'hésitez pas à participer aux cours de la Weber Grill Académie. Elle existe dans plusieurs pays ( Belgique, France, etc...). Et pour avoir tester je recommande à mes amis belges la Weber Grill Academy de Waterloo. Superbe soirée en compagnie d'une équipe dynamique et très sympa où nous nous sommes régalés en même temps que nous avons appris beaucoup sur ce type de cuisson! Et c'est la seule académie qui vous proposera un cours de poissons au**

barbecue. Pour vous inscrire à Waterloo:

<https://www.grillacademy.net/fr/waterloo.php>

Et pour les Français:

<http://www.weber.com/FR/fr/grill-academy/emplacements/>



Cuire les langoustes au barbecue



Retournez les langoustes pour encore deux minutes de cuisson

## Dressage

- Disposez un lit de salade et des suprêmes de pamplemousse. Posez les queues de langouste et un peu de beurre de tomates et citron vert par dessus celles-ci. Un petit bonheur de gourmandise!



Queues de langouste au barbecue, beurre de tomate et citron confit

---

## **Yakitori à ma façon (Brochettes de poulet japonaises au barbecue)**

Ce weekend on profite du soleil et du barbecue avec cette succulente recette venue tout droit du pays du soleil levant!

Au Japon les « yakitori » sont traditionnellement des brochettes à base de volaille comme le canard ou le poulet. Cependant ce dernier a la part belle car il en existe énormément de variétés en fonction du morceau de poulet

utilisé, comme les blancs, les cuisses, la peau, le cœur, le croupion, les intestins, le foie, les ailes, les gésiers...Chacune porte un nom différent. Elles sont tellement populaires que beaucoup de régions ou villes japonaises en ont fait des variantes locales.

Celles que je vous propose aujourd'hui sont réalisées à base de boulettes de blancs de poulet et se nomme « tsukune » en japonais. Ces petites brochettes sont absolument délicieuses. Vous pouvez les proposer en apéritif, en entrée ou en plat principal. En été passez-les au barbecue pour les réchauffer et les parfumer: elles n'en seront que meilleures!

Oishii desu! (« C'est délicieux » en japonais...)

Si vous aimez la cuisine au barbecue voici d'autres recettes:

- Moules au barbecue sauce crémeuse à l'ail et au thym
- Spare ribs basse température, rôties au barbecue, sauce à l'orange



Yakitori à ma façon (Brochettes de poulet japonaises au barbecue)

## Ingrédients (pour 6 brochettes)

Pour les boulettes

- deux gros blancs de poulet
- un morceau de gingembre râpé (2 cm sur 1 cm)
- un œuf
- 1/2 cuillerée à soupe de farine
- 1/2 cuillerée à café de sucre
- 1 cuillerée à café de soja salé

Pour le bouillon

- un litre et demi d'eau
- un sachet de bouillon dashi. C'est une sorte de bouillon de poisson japonais réalisé à base d'algues kombu et de bonite séchée. Vous pouvez en commander sur le site d'ingrédients japonais Kioko en cliquant [ici](#).
- trois cuillerées à soupe de saké (alcool de riz japonais)

Pour la sauce

- 1 dl de saké (alcool de riz japonais)
- 1/2 dl de soja salé
- 1/2 dl de mirin (le mirin est une sorte de saké très doux, un peu sirupeux et sucré utilisé essentiellement comme assaisonnement). Vous en trouverez dans les épiceries asiatiques ou vous pouvez en commander sur le même site que le dashi.
- 70 g de sucre
- une demi marmite de bouillon Knorr (poule)
- 1/2 cuillerée à soupe de vinaigre de riz

# Matériel

- un mixeur
- des brochettes en bambou

# Préparation

Commencez par préparer la sauce.

- Versez tous les ingrédients de la sauce dans un casserole (**sauf le vinaigre de riz**) et faites réduire la sauce à petit feu jusqu'à ce qu'elle soit légèrement sirupeuse. Retirez alors la sauce du feu et ajoutez alors le vinaigre de riz. Réservez. Cette sauce peu se conserver 3 semaines au frigo.



Faites réduire la sauce à petit feu jusqu'à ce qu'elle soit légèrement sirupeuse

- Mettez dans le bol du mixeur tous les ingrédients des boulettes. Mixez finement le tout.



Mettez dans le bol du mixeur tous les ingrédients des boulettes



Mixez finement le tout

- Modelez des petites boulettes à partir du haché de poulet (environ 1,5 à 2 cm de diamètre). Pour faciliter leur réalisation passez-vous les mains dans la farine (le mélange est un peu collant). Façonnez les boulettes dans le creux de vos mains. Puis déposez-les au fur et à mesure dans un plat contenant de la farine pour qu'elles ne collent pas dans le fond du plat.



Modelez des petites boulettes à partir du haché de poulet

Préparez le bouillon de cuisson.

- Délayez le sachet de dashi dans un litre et demi d'eau. Ajoutez le saké et portez à ébullition.



Délayez le sachet de dashi dans un litre et demi d'eau. Ajoutez le saké et portez à ébullition

- Plongez les boulettes dans le bouillon. Laissez-les cuire quelques minutes et égouttez-les.



Laissez cuire les boulettes de poulet quelques minutes et égouttez-les

- Laissez-les légèrement refroidir et enfilez les boulettes sur des piques en bambou.



Enfilez les boulettes de poulet sur des piques en bambou

- Laquez généreusement les boulettes de sauce à l'aide d'un pinceau. Ces boulettes peuvent être préparées à l'avance et réchauffées au dernier moment.



Laquez généreusement les boulettes de sauce à l'aide d'un pinceau



Laquez généreusement les boulettes de sauce à l'aide d'un pinceau

- Mettez les brochettes à dorer sur le barbecue (ou un petit grill) pendant quelque minutes. Rajoutez un peu de sauce pendant la cuisson pour les caraméliser.



Mettez les brochettes à

dorer sur un petit grill ou  
sur le barbecue pendant  
quelque minutes

Je sers ces petites brochettes avec des shitakés (champignons japonais) juste poêlés avec une échalote hachée finement et un peu de soja sucré, le tout agrémenté de quelques feuilles de coriandre. C'est toujours un franc succès.



Yakitori à ma façon (Brochettes de poulet japonaises au barbecue)



Yakitori à ma façon (Brochettes de poulet japonaises au barbecue)

---

## **Canard aux pêches version barbecue**

J'adore les barbecues et je suis toujours à la recherche de recettes un peu originales qui sortent de l'ordinaire. Aujourd'hui c'est canard aux pêches version barbecue! Un délice...



Canard aux pêches version barbecue

## Ingrédients: pour deux personnes

- environ 220 g d'aiguillettes de canard (trois brochettes par personne)
- une pêche (ne la choisissez pas trop mûre, plutôt ferme: si elle est trop mûre les morceaux se déchireront sur les brochettes...)

### Pour la marinade

- 2 cuillerées à soupe de soja sucré
- 2 cuillerées à soupe de vinaigre de riz
- 1 cuillerée à soupe de soja
- 1 cuillerée à soupe d'huile de sésame
- le jus d'un demi jus de citron vert et le zeste du citron

### Pour la sauce

- 40 cl de fond de volaille
- une cuillerée à soupe de cognac
- une branche de romarin frais
- une pêche
- le jus d'un demi jus de citron vert
- sel, poivre

## Préparation

- Commencez par réunir tous les ingrédients de la marinade. Plongez-y les aiguillettes et mélangez bien. Laissez mariner au frais pendant 2 h.



Faites mariner les aiguillettes de canard dans la marinade

- Faites chauffer de l'eau et plongez les pêches une minute dans l'eau bouillante.



Plongez les pêches une

minute dans l'eau bouillante

- Au bout d'une minute sortez les pêches de l'eau et ôtez en la peau.



Pelez les pêches

- Coupez les pêches en gros morceaux: n'oubliez pas que si les morceaux sont trop petits ils ne tiendront pas sur les brochettes. **Attention!** La moitié servira pour enfiler sur les brochettes avec les aiguillettes et l'autre moitié servira à parfumer et lier la sauce.



Coupez une pêche en gros morceaux

- Enfilez les aiguillettes de canard sur les brochettes en alternant des morceaux de pêche.



Enfilez les aiguillettes de canard sur les brochettes en alternat des morceaux de pêche

- Versez le fond de volaille, le cognac, les morceaux de pêches restants et la branche de romarin dans une casserole. Chauffez et réduire d'un quart. Mixez alors l'ensemble après avoir ôté la branche de romarin et ajouté le jus d'un demi citron vert: la sauce sera bien onctueuse grâce aux morceaux de pêches.



Réunir tous les éléments de la sauce.



Mixez la sauce

- Cuire les brochettes de canard sur le barbecue juste au dessus des braises.



Cuire les brochettes de canard sur le barbecue juste au dessus des braises

Il ne reste plus qu'à servir.

## Dressage :

Je dispose les brochettes sur un lit de salade (ici de la roquette) assaisonnée juste à l'huile d'olive. J'assaisonne avec un peu de sauce à la pêche et sers le reste de sauce dans une petite saucière.



Canard aux pêches version barbecue



Canard aux pêches version barbecue

---

## **Moules au barbecue, sauce crémeuse à l'ail et au thym**

C'est la saison des barbecues. Et pour une fois pourquoi ne pas changer les sempiternelles saucisses ou côtelettes par une recette plus originale. Avez-vous déjà pensé à faire des moules au barbecue? C'est absolument délicieux. Les moules se parfument alors d'un petit goût fumé; quelques minutes de cuisson et vous n'avez plus qu'à les enrober avec la sauce onctueuse que je vous propose et vous régaler.

Vous pouvez également servir ces moules pour un apéritif.



Moules au barbecue, sauce crémeuse à l'ail et au thym

## **Ingrédients: pour 4 personnes ( en plat principal)**

- environ 3 kg de moules: comptez 700 gr de moules par personne pour un plat principal ou 300 gr par personne pour une entrée. Demandez à votre poissonnier de vous les laver.
- 30 cl de crème fraîche liquide
- 3 grosses échalotes
- 5 gousses d'ail: n'ayez pas peur de la quantité d'ail. L'ail va cuire dans la crème et perdra alors ce goût agressif.
- 2 citrons
- 25 cl de fumet de poisson (si possible fait maison, c'est tellement meilleur...)
- une dizaine de branches de thym frais



Ingrédients

## Matériel

- un barbecue bien sur!



Weber Barbecue Charbon One Touch Premium 57cm Noir

- un plat type « panier à légumes » pour les barbecues:

c'est un plat spécial barbecue qui est ajouré (sur la photo c'est un modèle Weber); Vous pouvez le commander en cliquant sur la photo ci-dessous.



Weber 6481 Small Stainless Steel Vegetable Basket

## Préparation:

Commencez par préparer la sauce.

- Versez le fumet de poisson dans une casserole et faites le réduire de moitié.



Réduire le fumet de poisson

- Coupez les échalotes en petite brunoise ( tout petits morceaux).



Taillez l'échalote en tout petits dés

- Faites de même avec les gousses d'ail.



Coupez l'ail en tout petits dés

- Prélevez les petites feuilles de thym frais.



Prélevez les feuilles de thym

- Quand le fumet a réduit, versez la crème dans le fumet de poisson avec la brunoise d'échalote, l'ail, et les feuilles de thym frais.



Versez la crème dans le fumet de poisson avec la brunoise d'échalote, l'ail, et les feuilles de thym frais

- Zestez le citron dans cette préparation.



Zestez le citron dans cette préparation

- Puis pressez le jus du citron. Versez le dans le mélange crème, fumet de poisson.



Pressez le jus du citron

- Remettez sur le feu et cuire 15 minutes à petit feu. Ôtez du feu et réservez. Vous réchaufferez la sauce pendant la cuisson des moules.
- Préparez les braises de votre barbecue. Quand elles sont prêtes, déposez les moules dans le plat ajouré et posez le sur la grille.



- Remettez le couvercle du barbecue et cuire environ 5 minutes. Remuez une ou deux fois pendant la cuisson pour que les moules cuisent uniformément.



Cuire à couvert

- Dès que les moules sont cuites retirez les du feu. Elles doivent être bien ouvertes.



- Versez les dans un grand plat avec la sauce réchauffée et mélangez bien.



Mélangez bien les moules  
avec la sauce

- Vous n'avez plus qu'à servir!



Moules au barbecue, sauce crémeuse à l'ail et au thym



Moules au barbecue, sauce crémeuse à l'ail et au thym

---

## **Spare ribs basse température et roties au barbecue, sauce à l'orange**

C'est l'été! Donc profitons au maximum de notre jardin et surtout de notre barbecue. Ces Spare ribs, préalablement préparés basse température avant de finir en cuisson au

barbecue sont d'une tendresse exceptionnelle. Accompagnés de leur sauce à l'orange et d'un taboulé rafraîchissant ils feront le délice de toute la tablée!



Beaucoup d'entre vous aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 » et enfin « Ma cuisine basse température-Tome 4 ». Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 2, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 3, cliquez [ici](#)

Vous y retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées comme dans le blog.

Pour plus de renseignements sur la cuisine sous vide basse température cliquez [ici](#).



Spare Ribs basse température

### **Ingrédients pour les Spare Ribs (8 personnes)**

Pour les travers et la marinade (la recette de la marinade est tiré de l'excellent livre de Bernard Laurence » Le grain de sel de Bernard »).

- 3 kg de travers de porc
- 300 g de miel ou de sirop d'érable
- 100 g de cassonade
- 50 g de ketchup
- 120 g de whisky
- une cuillerée à soupe de paprika fort
- une cuillerée à café de sauce Worcestershire
- 25 g de vinaigre de riz



Spare Ribs



Ingrédients

Pour la sauce à l'orange:

- oranges ( en tout il vous faudra 120 g de jus et le zeste des oranges que vous aurez pressées)
- 125 g de sucre de palme
- 10 g de sauce soja salée
- 10 g de sauce soja sucrée

- poivre du timut ( vous pouvez vous en procurer sur le site suivant: [thiercelin1809](https://www.thiercelin1809.com))



Ingrédients de la Sauce à l'orange

## Matériel

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.



FoodSaver Machine Sous Vide, avec compartiment de rangement pour rouleau et cutter et 3 vitesses d'aspiration, inclut sacs de mise sous vide assortis, Argent avec des touches noires [V2860-I]

- Ou pour ceux d'entre vous qui sont intéressés par l'achat d'une sous videuse à cloche de bien meilleure qualité (et qui vous permettra aussi de mettre des liquides sous vide) je vous conseille l'achat de la Home de Multivac. Vous la trouverez en cliquant [ici](#) et profitez d'une réduction de **50 euros** sur votre achat en utilisant le code promo **"Gourmantissimes50"**



## Home de Multivac

- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:



Aicok Cuiser Sous Vide 1500W Calculateur d'Immersion de Cuisinière Avec Minuterie Numérique et Thermostat Réglable pour Circulation de Température et Cuisson Précise, Sans BPA, Inox, Noir

### Préparation:

Le porc va donc cuire pendant 18 h basse température. Puis il sera plongé quelques heures dans la marinade et vous terminerez la cuisson en le grillant au barbecue. Donc commencez la cuisson basse température la veille du repas!

Commencez par préparer la marinade:

- Mettez tous les ingrédients dans un mixeur et mixez les.



Mixez tous les ingrédients  
de la marinade

- Puis coupez vos travers de porc en quatre portions chacun. A l'aide d'un pinceau badigeonnez les de la marinade. Attention n'en mettez pas de trop car sinon cela posera un problème: lors de la mise sous vide la marinade superflue risque d'être aspirée par la machine à mettre sous vide et de l'encrasser.



Puis coupez vos travers de  
porc en quatre portions  
chacun

- Mettez les travers sous vide à l'aide de votre scelleuse.



Mettez les travers sous vide à l'aide de votre scelleuse.

- Cuire les Spare Ribs 18 heures à 68°.



Cuire sous vide basse température

- Lorsque les Spare Ribs sont cuits, déposez les dans un grand plat et enrobez les de la marinade restante. Filmez le plat et mettez au frais 4 heures.



Versez la marinade sur les Spare Ribs cuits



Filmez et mettre au frais

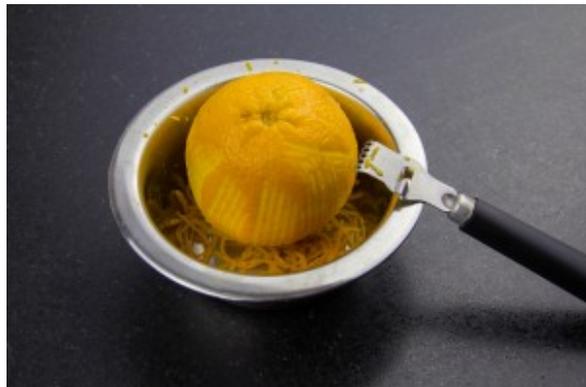
Passons à la préparation de la sauce à l'orange: vous pouvez la préparer la veille.

- Râpez le sucre de palme à l'aide d'un robot mixeur: il est assez dur donc le râper à la main est assez fatiguant.



Râpez le sucre à l'aide d'un robot mixeur

- Zestez les oranges.



Zestez les oranges

- Puis pressez les pour obtenir 120 g de jus.



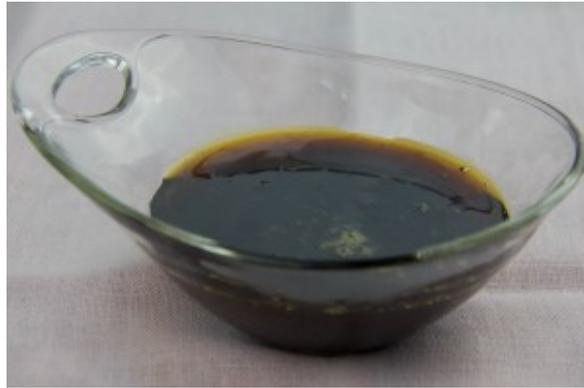
Puis pressez les pour obtenir 100 g de jus.

- Mettez tous les ingrédients de la sauce dans une casserole (sauf le poivre que vous ajouterez en fin de cuisson). Portez la à ébullition pendant 3 à 5 minutes. Surveillez bien la cuisson pour qu'elle ne cuise pas de trop et se mette à caraméliser: cela amènerait un petit gout amer pas très agréable.



Mettez tous les ingrédients de la sauce dans une casserole

- Puis réservez la sauce au frais. Vous pouvez selon votre goût filtrer la sauce si vous le désirez ou garder les petits morceaux de zeste. N'oubliez pas de la poivrer.



La sauce est terminée

- Vous n'avez plus qu'à préparer les braises de votre barbecue et cuire les Spare Ribs quelques minutes pour qu'ils prennent une jolie coloration et ce petit gout fumé typique de la cuisson au barbecue!



Servez les avec la sauce et un petit taboulé..

