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 Académy. 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

<u>Pour la marinade des langoustes</u>

- 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

<u>Pour le beurre de tomate et citron confit</u>

- 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

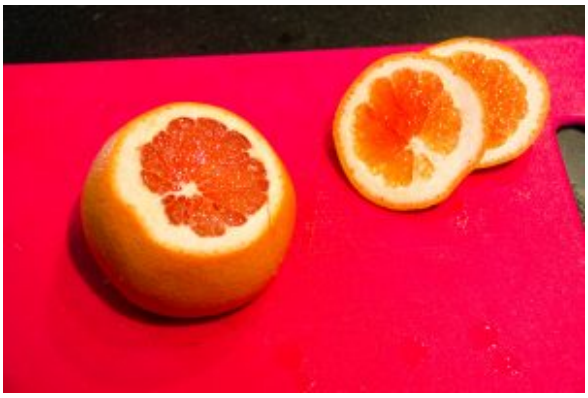
Préparation de la salade

- 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’ecorce 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 Académy. 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

---

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