

EASY






EASY



L'ART DU BARBECUE KAMADO

Du plaisir toute l'année

www.toppits.ch

© Marque enregistrée d'une entreprise du groupe Melitta. 



100 % BARBECUE

Le barbecue kamado est une invention qui nous vient d'Asie et qui rencontre un succès considérable depuis plusieurs années. Cet engouement s'explique par le contrôle de la température, la possibilité de cuire directement ou indirectement au moyen d'une plaque en céramique appelée déflecteur thermique pour une parfaite régulation de l'humidité à l'intérieur du kamado. Une fois que l'on maîtrise l'art du kamado, impossible de revenir à un barbecue classique.

L'accessoire le plus indispensable du kamado est assurément le déflecteur thermique qui permet de créer une barrière entre le charbon de bois incandescent et vos plats. C'est lui qui assure la cuisson indirecte et plus uniforme des aliments grâce à l'air chaud du charbon de bois et sans les brûler.

Avec la préparation directe, vous cuisez vos plats avec la chaleur rayonnante directe du charbon. Il s'agit de la cuisson au barbecue classique, les aliments étant grillés directement au-dessus du foyer.

Le Kamado de Toppits® est compact et convient pour 4 personnes. Le déflecteur thermique et la housse de protection complètent l'ensemble et permettent de réaliser des plats à la saveur incomparable.



CONSEILS POUR DES SOIRÉES BBQ RÉUSSIES

Partage des tâches Répartissez les rôles de votre soirée barbecue entre les invités. Laissez les invités s'occuper chacun d'un plat ou servir les boissons. Même conseil pour la préparation et le débarrassage. Un moyen efficace pour que tout le monde profite au maximum de la soirée.

Simplicité Faites court et simple. Dosez intelligemment les plats. Veillez à ce qu'il y ait assez d'accompagnements, comme de la baguette avec du beurre aux herbes, des pâtes froides ou du couscous et de belles salades préparées à l'avance.

Point trop n'en faut Petit conseil en or : limitez le nombre de plats. Surtout s'il s'agit de plats faciles à préparer. Répartissez les plats préparés au barbecue à différents moments. Par exemple, une belle entrée, un plat principal et terminez par un dessert au barbecue. L'association fruits grillés (pêche, ananas, banane, mangue) et boule de glace ou yogourt grec a toujours beaucoup de succès.

Quantités Les hommes mangent en moyenne 600 grammes de viande lors d'un bon barbecue en soirée, les femmes 400 grammes. Soit environ 4 à 5 morceaux de viande par personne. Sans parler bien sûr des accompagnements comme la baguette, les fruits et les salades. En prévoyant 150 grammes de salade, une demi-baguette et 75 grammes de fruits par personne, vous viserez juste ! Pour ce qui est des boissons, comptez environ 3 verres par personne et par heure.

BBQ Prévoyez suffisamment de charbon de bois de qualité, en gros morceaux. Cela vous aidera à cuisiner lentement et à basse température.

Attention : utilisez uniquement des produits naturels dans votre kamado ! Évitez les briquettes de charbon de bois ou les blocs allume-feu à base de produits chimiques. Les gaz que ces substances libéreront en se consumant seront absorbés par la paroi poreuse du kamado et dénatureront durablement le goût de vos aliments.

Tonnelle Si vous êtes nombreux, prévoir une tonnelle pourra être utile pour que tous vos invités restent au sec. Lorsque la météo est incertaine, et que la soirée s'annonce froide et humide, une tonnelle serait très utile. Mais attention : ne placez jamais le BBQ sous la tonnelle où vous installez vos invités afin d'éviter que l'odeur de leurs vêtements ne leur rappelle où ils ont passé la soirée. Avoir suffisamment de tables hautes peut également s'avérer pratique pour que tout le monde puisse manger dans de bonnes conditions.

Musique Maestro Envie de mettre de l'ambiance autour du BBQ ? Préparez la playlist idéale à l'avance pour pouvoir animer la soirée.

The end La soirée est terminée ? C'est l'heure de ranger. Raviver le barbecue pour nettoyer la grille peut vous faciliter la tâche. Il vous suffira ensuite de nettoyer la grille avec une brosse dure et vous pourrez rallumer rapidement votre barbecue la prochaine fois. Un kamado s'éteint de lui-même en fermant toutes les arrivées d'air. N'utilisez jamais d'eau ou un autre liquide pour éteindre le kamado !



SOIRÉES À THÈME

Qu'y a-t-il de plus sympa qu'un barbecue entre amis, avec la famille, les copains du sport ou les voisins ? Moyennant une bonne préparation, vous pourrez également profiter du festin dans des conditions optimales. Pour donner un côté encore plus original à votre soirée, choisissez-lui un thème. Voici quelques idées :

Pays ou région du monde BBQ américain (Wild West), famiglia italiana, BBQ asiatique, BBQ allemand, bivouac africain, carnaval brésilien, BBQ hawaïen, fiesta mexicana, etc.

Saison Printemps, été, Oktoberfest, Halloween, Hiver, Après-ski, etc.

Plats Poissons et fruits de mer, gibier, BBQ veggie, 100 % hamburgers, etc.

Couleurs Pour la décoration et les vêtements des invités: blanc, noir, rouge, vert, toutes les couleurs de l'arc-en-ciel en fait !

BBQ around the clock
Petit-déjeuner, Lunch, Happy hour, BBQ Lounge, After midnight, etc.

Retour dans le temps Âge de pierre, BBQ romain, Moyen-Âge, années 60, 70, 80, 90, 00, etc.

Thème spécifique Cirque, Flower power, Mafia, 1001 nuits, Pirates des Caraïbes, Urban jungle, etc.



TOPPITS® L'ASSISTANT IDÉAL POUR UN BBQ RÉUSSI

Feuille alu Toppits®

La feuille alu Toppits® est un incontournable de la cuisine et peut rendre une multitude de services. La feuille Alu Toppits® possède une double structure alvéolée unique et ultrarésistante qui protège efficacement vos aliments. La feuille d'aluminium est parfaitement malléable et recouvre parfaitement n'importe quel type de récipient ou de support, qu'il s'agisse d'une assiette, d'une planche, d'une plaque de cuisson ou d'un plat.

Conseil pour le kamado : avant de placer le déflecteur thermique dans le kamado, vous pouvez le recouvrir d'une feuille alu. Il restera ainsi parfaitement poreux et propre, à l'abri des projections de graisses. Pensez toutefois à remplacer la feuille d'aluminium après chaque utilisation pour un résultat optimal.



Film fraîcheur de Toppits®

Le film fraîcheur de Toppits® est parfait pour préserver la fraîcheur des aliments. Le film spécial à 3 couches adhère parfaitement et la scie en plastique permet une découpe facile et précise. Les aliments conservent leur saveur et leurs nutriments plus longtemps.



Sachets SafeLoc® de Toppits® avec double fermeture

Grâce à la fermeture SafeLoc® intégrée, les sachets s'ouvrent et se ferment très facilement – ils restent toujours comme neufs. Les sachets avec double fermeture SafeLoc® sont composés d'un film extra-épais et offrent une protection optimale. Ces sachets très pratiques sont parfaits pour préparer vos marinades. Existents en 1, 3 et 8 l.

Sachets glaçons de Toppits®

Pas de BBQ réussi sans glaçons. Les sachets glaçons de Toppits® se referment automatiquement une fois remplis d'eau.

Mettez quelques sachets remplis à l'avance au congélateur et vous aurez ainsi toujours des boissons parfaitement fraîches, même en été.



Sacs Zipper® de Toppits®

Grâce à la fermeture à curseur intégrée, les sachets s'ouvrent et se ferment très facilement – ils restent toujours comme neufs. Les sachets avec fermeture à curseur se composent d'un film résistant et offrent une protection optimale. Leur fond plat permet de les remplir facilement d'une seule main. Ces sachets très pratiques sont parfaits pour préparer vos marinades ou conserver des restes et peuvent être réutilisés facilement. Existents en 1 et 3 l.

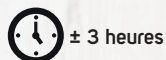




Sandwich au filet de porc

Ingrédients

1 dl de jus de pomme
50 gr de cassonade
1 gousse d'ail pressée
3 cuil. à soupe de miel liquide
2 cuil. à soupe de sauce hoisin
1 cuil. à café de thym déshydraté
2 cuil. à soupe de BBQ rub
3 filets de porc
1 grande baguette
4 tomates en grappe
un sachet de salade composée



Préparation

Dans un bol, mélangez la cassonade, l'ail, le miel, la sauce hoisin, le thym et le rub pour obtenir une marinade. Versez cette marinade dans un sachet Safeloc®Toppits® de 3 l. Ajoutez-y les filets de porc et laissez mariner minimum 3 heures dans le sachet Safeloc® fermé.

Faites chauffer le barbecue à 100 degrés en position fumage. Faites cuire lentement les filets de porc pendant 2 à 3 heures (selon l'épaisseur) jusqu'à atteindre une température à cœur de 67 degrés. Coupez les filets de porc en fines tranches, coupez la baguette en deux dans le sens de la longueur et les tomates en quarts. Disposez la viande, les tomates et la salade sur la moitié inférieure de la baguette et remettez la partie supérieure de la baguette.



Bodega Norton Barrel Select Cabernet Sauvignon, Argentine, puissant



Toppits® Safeloc®

Légumes grillés et dip d'aubergine

Ingrédients

Pour le dip d'aubergine

2 aubergines
1 cuil. à soupe d'huile d'olive
1 gousse d'ail pressée
100 ml de crème fraîche
1 cuil. à soupe de persil plat haché
jus d'un citron vert
1 cuil. à café de garam masala

Pour les légumes

3 cuil. à soupe d'huile d'olive
1 petit potimarron épluché et coupé en grosses tranches
1 botte d'asperges vertes (coupez l'extrémité dure)
10 mini épis de maïs frais
400 gr de grosses pommes de terre cuites et refroidies, coupées en grosses rondelles
2 oignons rouges pelés et coupés en morceaux

Continuez à lire la page suivante.

Préparation

Pour le dip d'aubergine, faites chauffer le barbecue à 150 degrés. Versez un filet d'huile d'olive sur les aubergines et faites-les griller de tous les côtés jusqu'à ce que l'intérieur soit tendre. Coupez les aubergines en deux et avec une fourchette, retirez la chair au-dessus d'un bol et mélangez avec la gousse d'ail, la crème fraîche, le persil, le jus de citron vert et le garam masala. Recouvrez le bol et réservez.

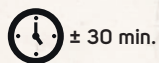
Faites chauffer le barbecue à 200-250 degrés. Placez le plat en fonte sur le barbecue et faites chauffer 2 cuil. à soupe d'huile d'olive. Ajoutez le potimarron, les asperges, les mini épis de maïs, les pommes de terre et les oignons et remuez délicatement de temps en temps jusqu'à ce que ce soit cuit. Versez dans un plat et assaisonnez de poivre et de sel. Faites griller brièvement les feuilles et les cœurs d'artichaut et ajoutez-les aux légumes.

Continuez à lire la page suivante.



Un régal également avec de la salade et des pommes de terre au four.

Sel
Poivre
feuilles et cœurs de 2 gros
artichauts cuits
1 citron vert en morceaux
4 branches de persil plat
1 baguette
2 gousses d'ail coupées en
deux



Disposez des morceaux de citron vert et
garnissez de branches de persil. Coupez
la baguette en deux, versez le reste
d'huile d'olive (1 cuil. à soupe), faites
griller brièvement sur le côté mie et frottez
ensuite les demi-gousses d'ail. Servez le
plat de légumes avec le dip d'aubergine et
la baguette à l'ail.



Viñas del Vero Lucas Blanco,
Espagne, frais et fruité



Film fraîcheur de Toppits®



Le garam masala est un mélange d'épices grillées d'Inde.





Easy Raclette

Ingédients

8 tranches de fromage à raclette de 3 mm d'épaisseur environ
1 cuil. à soupe d'herbes de Provence
1 cuil. à café de poudre de chili
1 baguette (farine complète)



± 5 min.

Préparation

Sortez le fromage du réfrigérateur et attendez qu'il soit à température ambiante. le fromage à température ambiante.

Faites chauffer le barbecue à 200 degrés. Placez le plat en fonte et laissez-le bien chauffer. Disposez-y les tranches de fromage et assaisonnez d'herbes de Provence et de poudre de chili.

Laissez fondre le fromage environ 5 minutes. Entre-temps, coupez la baguette en gros tronçons. Servez le fromage avec de la baguette et accompagnez-le par exemple de cornichons et de petits oignons.



Viñas del Vero Gewürztraminer, Espagne, aromatique



Aussi délicieux pour y tremper des carottes, du chou-fleur ou des feuilles d'endive.



Chou-fleur fumé et sauce tahini

Ingrédients

Chou-fleur fumé

- 1 chou-fleur
- 1 gousse d'ail décortiquée
- 3 feuilles de laurier
- 1 cuil. à café de sel
- 2 cuil. à soupe d'huile de tournesol
- ½ cuil. à soupe de paprika fumé en poudre
- 15 gr de persil frais finement haché

Sauce tahini

- 100 gr de tahini (crème de sésame)
- jus d'un demi-citron
- 1 gousse d'ail pressée
- Sel



± 40 min.

Préparation

Retirez les feuilles et le trognon du chou-fleur. Dans une poêle, versez de l'eau, la gousse d'ail, les feuilles de laurier et du sel et portez à ébullition. Ajoutez-y ensuite le chou-fleur et laissez cuire à feu doux pendant 10 minutes. Avec une écumoire, retirez le chou-fleur et laissez bien égoutter. Versez un filet d'huile d'olive sur le chou-fleur et saupoudrez de paprika en poudre.

Faites chauffer le barbecue à 150 degrés. Disposez le chou-fleur dans un plat résistant à la chaleur et faites griller indirectement 20 à 30 minutes (chou-fleur al dente). Entre-temps, préparez la sauce tahini : mélangez le tahini, le jus de citron vert et la gousse d'ail jusqu'à obtenir une belle pâte lisse et épaisse. Ajoutez progressivement 50 ml d'eau jusqu'à obtenir une sauce parfaite. Saupoudrez le chou-fleur de persil et servez avec la sauce tahini.



Villa Antinori Toscana Bianco,
Italie, frais & fruité



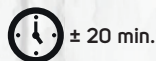
Le tahini est une pâte à base de graines de sésame, très utilisée dans la cuisine du Moyen-Orient.



Saumon glacé à l'orange

Ingrédients


1 pot de confiture d'orange
(340 gr)
jus d'un citron vert
1 cuil. à café de piment
1 cuil. à soupe d'huile de
sésame
2 cuil. à soupe de sauce soja
2 cuil. à soupe de graines de
coriandre
750 gr de filet de saumon
avec la peau
1 citron en rondelles



Préparation

Mélangez la confiture, le jus de citron vert, le piment, la sauce soja et les graines de coriandre (= glacé) et recouvrez le saumon avec la moitié du mélange ainsi obtenu. Recouvrez le dessus du saumon de rondelles de citron.

Faites chauffer le barbecue à 150-200 degrés et faites cuire directement le saumon avec le côté peau sur la grille sous couvercle jusqu'à obtenir une température à cœur de 65 degrés. Comptez entre 10 et 15 minutes, selon l'épaisseur du saumon. Arrosez le saumon du reste du glacé toutes les 5 minutes.

 Viñas del Vero Macabeo Chardonnay,
Espagne, frais et fruité

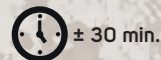


Délicieux avec une salade verte
et des grenailles sautées.

Tarte colorée au BBQ

Ingrédients


1 pâte feuilletée fraîche
2 cuil. à soupe de chapelure
2 carottes d'hiver en
tranches dans le sens de la
longueur
1 aubergine en tranches
dans le sens de la longueur
2 courgettes en tranches
dans le sens de la longueur
100 gr de fromage doux aux
herbes
1 cuil. à soupe d'huile d'olive
un moule à tarte de 26 cm
de diamètre



Préparation

Faites chauffer le barbecue à 180 degrés. Recouvrez le moule à tarte de papier cuisson **Toppits®** et déposez la pâte feuilletée dessus. Avec une fourchette, faites des petits trous dans la pâte et saupoudrez de chapelure. Roulez 1 tranche de carotte et placez-la au centre de la tarte.

Disposez ensuite les autres légumes autour de la carotte jusqu'à recouvrir toute la pâte. Répartissez le fromage aux herbes en flocons et versez un filet d'huile d'olive. Faites cuire la tarte pendant env. 30 minutes.

 Norton Colección Sauvignon Blanc,
Argentine, fruité



Toppits® Papier Cuisson





Porc effiloché cajun

Ingédients

3 dl de sauce BBQ (smokey)
1 dl de vinaigre de pomme
100 gr de cassonade blonde
1 cuil. à soupe de mélange cajun
½ cuil. à café d'ail en poudre
1 cuil. à café d'oignon en poudre
1 kilo de cou de porc

Pour la sauce

2½ dl de yogourt
2 cuil. à soupe de miel liquide
2 cuil. à soupe de pesto rouge



± 18 heures

Préparation

(Avec un mixeur plongeur), préparez la marinade en mélangeant la sauce BBQ, le vinaigre de pomme, la cassonade, le mélange cajun, l'ail en poudre et l'oignon en poudre. Versez la moitié de la marinade dans une rôtissoire, déposez-y le cou de porc et recouvrez avec l'autre moitié de la marinade. Laissez mariner minimum 12 heures. Pour la sauce, mélangez le yogourt, le miel et le pesto rouge.

Faites chauffer le barbecue à 140 degrés et faites cuire la viande de manière indirecte (donc avec le « déflecteur thermique » entre le feu et la grille) pendant env. 6 heures.

Retirez la viande du BBQ, laissez reposer sous une **feuille d'aluminium Toppits®** et effilochez la viande avec deux fourchettes.



Bodega Norton Elegido Merlot Syrah, Argentine, souple



Feuille d'aluminium Toppits®



Un régal avec du pain turc, de la ratatouille et/ou des pommes de terre au four.

Pommes au lard

Ingrédients

4 pommes sucrées fermes
12 tranches de lard
2 cuil. à soupe de « rub »
au choix
4 cuil. à soupe de sauce
barbecue
4 piques à cocktail en bois



± 35 min.

Préparation

Faites chauffer le barbecue indirectement à 160 degrés.

Épluchez les pommes et retirez le trognon. Enroulez 3 tranches de lard autour de chaque pomme et enfoncez une pique à cocktail pour maintenir le tout. Saupoudrez les pommes de rub au choix.

Faites cuire les pommes au barbecue fermé pendant 20 minutes. Après 20 minutes, faites pivoter les pommes d'un quart et cuisez à nouveau 10 minutes. Versez délicatement la sauce barbecue sur les pommes et faites encore cuire 5 minutes sous une **feuille d'aluminium Toppits®**.

Délicieux avec du poulet.



Casa Lapostolle Chardonnay,
Chili, rond



Feuille d'aluminium Toppits®



Un « rub » est un mélange d'herbes et d'épices utilisé pour relever le goût de la viande, du poisson, des légumes et aussi d'ingrédients plus sucrés. La plupart des rubs contiennent du sucre pour une belle caramélisation.



Ratatouille grillée et burrata

Ingédients

- 3 poivrons pointus, rouge, vert et orange
- 1 gousse d'ail pressée
- 4 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 aubergine coupée en longues tranches de 3 mm
- 1 courgette coupée en longues tranches de 3 mm
- 25 gr de pignons de pin grillés
- 1 boule de burrata (125 g)
- poivre noir (fraîchement moulu)
- 2 branches de thym frais



± 25 min.

Préparation

Faites chauffer le barbecue à 250 degrés. Faites cuire les poivrons sur la grille jusqu'à ce que la peau devienne carbonisée. Laissez-les ensuite refroidir. Retirez la peau, la queue et les pépins.

Mélangez l'ail avec l'huile d'olive. Versez un filet d'huile à l'ail sur les tranches d'aubergine et de courgette et assaisonnez de sel. Faites griller l'aubergine env. 8 minutes et la courgette env. 6 minutes. Retournez régulièrement.

Disposez joliment les poivrons, l'aubergine et la courgette sur un plat. Saupoudrez de pignons de pin. Découpez la burrata en dés, répartissez-la sur les légumes et assaisonnez de poivre noir. Répartissez le thym sur la ratatouille.



Viñas del Vero Lucas blanco,
Espagne, frais & fruité



Aussi délicieux avec du fromage de chèvre doux.

Petits pains au BBQ et beurre salé au citron vert

Ingrédients

Pour le beurre au citron vert

150 gr de beurre doux
zeste d'un citron vert
2 cuil. à café de graines de nigelle (cumin noir)
1 cuil. à café de gros sel marin

Pour les petits pains au BBQ

300 gr de farine additionnée de poudre à lever
250 gr de yogourt à la grecque
10 % de matière grasse
2 cuil. à café d'oignon en poudre
1 cuil. à café de sel
1 cuil. à soupe de tabasco chipotle (bouteille)
1 piment Jalapeño finement haché
2 cuil. à soupe d'huile d'olive



± 10 min.

Préparation

Dans un bol, mélangez le beurre, le zeste de citron vert, les graines de nigelle et le sel marin jusqu'à obtenir un mélange onctueux.

Faites chauffer le barbecue à 180 degrés. Dans un bol, mélangez la farine, le yogourt, la poudre d'oignon, le sel, le tabasco chipotle et le piment Jalapeño et pétrissez jusqu'à obtenir une pâte souple. Répartissez en 8 morceaux identiques et faites-en des petites boules. Aplatissez ensuite les boules pour obtenir une épaisseur d'environ 1 cm et badigeonnez d'huile d'olive.

Faites cuire les petits pains au barbecue pendant 8 à 10 minutes et retournez-les à mi-parcours. Après la cuisson, versez à nouveau un filet d'huile d'olive.

Servez avec le beurre au citron vert.



Antinori Villa Toscana Bianco,
Italie, frais & fruité



Ces petits pains ne contiennent pas de levure mais montent grâce à l'acide présent dans le yogourt et qui réagit à la farine fermentante. Prêt en 15 minutes !






Steak au sucre et au whisky

Ingrédients

300 gr de steak
2 cuil. à soupe de cassonade
1 cuil. à café de sel
1 piment rouge en fines
rondelles
2 cuil. à soupe de whisky
Sachet Safeloc® Toppits®
de 3 l


 ± 2 heures et
30 min.

Préparation

Frottez le steak avec le sucre et le sel.
Dans un sachet **Safeloc® Toppits®** de
3 l, versez les rondelles de piment et le
whisky. Faites-y ensuite mariner le steak
pendant env. 2 heures.

Faites chauffer le barbecue à 200 degrés.
Retirez le steak du sachet **Safeloc®**,
séchez-le avec du papier cuisine et faites
le griller jusqu'à obtenir une température
à cœur de 55 degrés.

Emballiez le steak dans une feuille alu
Toppits® et laissez reposer env. 5 minutes.
Coupez ensuite de belles et fines tranches
et servez.

 Casa Lapostolle Merlot,
Chili, souple



Toppits® Safeloc®



Feuille d'aluminium Toppits®


Délicieux avec du brocoli et de la purée
de pommes de terre.



Flammekueche de la mer

Ingrédients


1 pâte fraîche pour
flammekueche
200 gr de fromage crémeux
doux aux herbes
1 gros oignon en fines
rondelles
1 cuil. à soupe d'huile d'olive
2 pavés de saumon fumé
naturel (125 gr) en dés
1 cuil. à soupe d'aneth
finement hachée
sel
poivre

 ± 20 min.

Préparation

Faites chauffer le barbecue à 250 degrés.
Déroutez la pâte pour flammekueche
(sans papier cuisson) sur la pierre à
pizza, étalez le fromage crémeux aux
herbes, disposez les rondelles d'oignon
et arrosez d'un filet d'huile d'olive.

Laissez cuire la pâte pendant env.
8 minutes jusqu'à ce qu'elle soit
croustillante. Disposez ensuite le
saumon, saupoudrez d'aneth et
assaisonnez de sel et de poivre à votre
convenance.

 Antinori Santa Cristina Pinot Grigio,
Italie, frais et fruité

Un délicieux amuse-bouche.







Gambas à la citronnelle

Ingrédients

8 cuil. à soupe d'huile d'olive
 1 cuil. à café d'huile de sésame
 1 cuil. à soupe de noix de coco râpée
 2 gousses d'ail râpées
 1 cuil. à café de mélange cajun
 12 grosses crevettes avec la tête (décortiquées, sans queue et tube digestif)
 4 branches de citronnelle

Pour le chakalaka

2 poivrons verts en dés
 2 oignons émincés
 2 patates douces épluchées, en dés
 4 carottes épluchées en dés
 1 piment vert d'Espagne (sans les pépins) en dés
 une pincée de poudre de chili
 1 cuil. à café de curry en poudre
 3 tomates en dés
 3 dl de bouillon de légumes
 15 gr de coriandre fraîche
 1 citron en rondelles



± 2 heures et
 30 min.

Préparation

Préparez la marinade en mélangeant l'huile d'olive, l'huile de sésame, la gousse d'ail et le mélange cajun. Versez la marinade dans un sachet **Safeloc® Toppits®** de 3 l, ajoutez-y délicatement les crevettes et laissez mariner minimum 2 heures.

Dans une marmite en fonte déposée sur le barbecue, faites glacer les poivrons, les oignons, les patates douces, les carottes et le piment. Saupoudrez de piment et de curry en poudre. Ajoutez les tomates et le bouillon. Laissez cuire le chakalaka à feu doux 20 minutes.

Chauffez le grill. Enfoncez 3 crevettes sur chaque branche de citronnelle. Faites griller les crevettes entre 5 et 8 minutes. Répartissez le chakalaka sur un plat, déposez-y les brochettes de crevettes et garnissez de coriandre et de rondelles de citron.



Casa Lapostolle Sauvignon Blanc,
 Chili, frais & fruité



Toppits® Safeloc®




Le chakalaka est une sauce sud-africaine relevée, aussi délicieuse avec du riz et/ou du pain.

Hamburger XL pour toute la famille

Ingrédients


1 kilo de haché de bœuf
150 gr de Parmesan râpé
2 œufs
1 cuil. à café d'origan déshydraté
sel
poivre
1 pain turc
50 gr de roquette
2 tomates en rondelles
1 boule de mozzarella de bufflonne en rondelles
15 gr de basilic (feuilles uniquement)
moule à charnière de 24 cm de diamètre

 ± 20 min.

Préparation

Faites chauffer le barbecue à 180 degrés. Dans un saladier, mélangez le haché, le fromage, les œufs, l'origan, le sel et le poivre. Disposez le haché dans le moule et pressez jusqu'à obtenir un gros hamburger. Retirez le haché du moule et faites-le griller 10 à 12 minutes. Retournez-le à mi-parcours.

Ouvrez le pain turc en 2 et faites griller chaque moitié 2 minutes. Recouvrez une moitié de roquette, disposez le burger et garnissez avec les rondelles de tomate, la mozzarella et le basilic. Recouvrez avec l'autre moitié du pain turc. Une fois à table, découpez des quartiers.

 Norton Barrel Select Malbec, Argentine, puissant



Le fond du moule à charnière est pratique pour retourner le hamburger.





Sandwich au poulet

Ingédients

2 filets de poulet
1 cuil. à soupe de chicken rub
(mélange d'herbes et d'épices)
2 cuil. à soupe de pesto vert
4 cuil. à soupe de mayonnaise
12 tranches de pain de mie
blanc sans croûtes
2 tomates en rondelles
1 petit concombre en rondelles
½ petite salade iceberg en
lamelles
1 petit sachet de chips nature
4 brochettes en bois



± 30 min.

Préparation

Faites chauffer le barbecue directement à 170 degrés. Enroulez le poulet dans du film fraîcheur **Toppits®** et aplatissez-le (avec le fond de la poêle). Saupoudrez de chicken rub. Faites cuire le poulet env. 10 à 12 minutes (température à cœur 74 degrés). Coupez le poulet en lamelles. Dans un bol, mélangez le pesto et la mayonnaise. Faites griller les tranches de pain de mie.

Tartinez 4 tranches de pain de mie avec 1/3 de la mayonnaise au pesto. Disposez la moitié du poulet dessus. Recouvrez de salade iceberg. Recouvrez avec 4 tranches de pain et tartinez-les avec 1/3 de la mayonnaise au pesto. Décorez avec le reste de poulet, de concombre et de tomates. Tartinez les 4 dernières tranches de pain de mayonnaise au pesto et déposez le côté tartiné sur le mélange de poulet. Enfoncez une brochette dans chaque pile.

Servez avec des chips.



Antinori Santa Cristina Pinot Grigio,
Italie, frais & fruité



Film fraîcheur de Toppits®




Prévoyez une serviette pour manger votre sandwich car personne n'est à l'abri d'une tache de sauce sur ses vêtements.



Les meilleures spare ribs du monde !

Ingrédients

2 dl de jus d'orange (frais)
1 dl de sauce au soja
4 cuil. à soupe de cassonade
4 cuil. à soupe de pulpe de tomate
½ cuil. à café de cannelle en poudre
2 cuil. à soupe de sauce Worcestershire
1½ kilo de spare ribs


 ± 12 heures et 35 min.

Préparation

Préparez la marinade en mélangeant le jus d'orange, la sauce au soja, la cassonade, la pulpe de tomate, la cannelle en poudre et la sauce Worcestershire. Versez la marinade avec les spare ribs dans 1 ou plusieurs sachets **SafeLoc® Toppits®** de 8 l. Fermez le(s) sachet(s) et secouez pour que la marinade imprègne bien les spare ribs. Laissez mariner minimum 12 heures.

Faites chauffer le barbecue à 125 degrés. Faites dorer les spare ribs environ 30 minutes. Faites ensuite chauffer le gril à 225 degrés et laissez encore les spare ribs cuire env. 5 minutes.

Un régal avec des frites et des petits pois.

 Norton Colección Merlot, Argentine, souple




Toppits® SafeLoc®

Deux cuillères à soupe de sauce Worcestershire dans une marinade peuvent paraître beaucoup mais c'est justement ce qui apportera ce supplément de goût irrésistible aux spare ribs.

Sandwich au thon épicé

Ingrédients


2 boîtes de thon à l'eau (certification MSC)
2 cuil. à café de sambal
3 cuil. à soupe de mayonnaise
1 petite échalote émincée
2 gros cornichons en petits dés
1 cuil. à café de curcuma
1 cuil. à café de cumin
4 petits pains à pita coupés transversalement
100 gr de fromage râpé

 ± 10 min.

Préparation

Faites chauffer le barbecue indirectement à 250 degrés. Égouttez le thon et mélangez-le avec le sambal, la mayonnaise, l'échalote, le cornichon, le curcuma et le cumin.

Répartissez la salade de thon sur les moitiés de pain pita, recouvrez de fromage et faites griller environ 10 minutes en laissant le fromage fondre.

 Viñas del Vero Lucas Blanco, Espagne, frais et fruité

Aussi délicieux avec du saumon.







Banana Boats

Ingrédients

4 bananes
100 gr de chocolat en morceaux
2 cuil. à soupe de liqueur (d'orange)



± 15 min.

Préparation

Faites chauffer le barbecue indirectement à 200 degrés.

Coupez les bananes dans le sens de la longueur pour en faire des petits bateaux et remplissez-les de petits morceaux de chocolat.

Disposez chaque banane sur une feuille alu **Toppits®** et versez de la liqueur à votre convenance. Repliez les feuilles d'aluminium **Toppits®**.

Faites cuire les bananes avec le chocolat environ 10 à 12 minutes jusqu'à ce que le chocolat soit légèrement fondu.

Retirez délicatement du barbecue en vous aidant d'une assiette. Le chocolat fondu pourrait couler un peu et c'est très chaud.



Vinas del Vero Gewüztraminer, Espagne, aromatique



Feuille d'aluminium Toppits®



Délicieux avec une boule de glace ou des fraises à la crème fraîche.



Ivresse de fraises

Ingédients

400 gr de fraises
150 ml de liqueur d'herbes
(Jägermeister)
500 ml de glace vanille



± 30 min.

Préparation

Chauffez le barbecue à 160 degrés.

Lavez les fraises et coupez-les en deux.

Versez les fraises dans un plat en fonte ou une poêle. Versez la liqueur d'herbes dessus et laissez cuire au barbecue env. 30 minutes.

Servez les fraises alcoolisées avec de la glace.



Aussi délicieux avec des myrtilles.

Ces fraises accompagneront aussi à merveille des plats à base de poulet. Ajoutez-y dans ce cas des piments roses légèrement écrasés.



CONSEILS DE TEMPÉRATURE POUR BBQ

"Quand cela sera-t-il fait?"

| CUISSON | TEMP. À COEUR |
|---|---------------|
| BOEUF, AGNEAU | °C |
| Bleu | 54 |
| Saignant | 57 |
| À point | 63 |
| Bien cuit | 68 |
| Très cuit | 68+ |
| PORC, VEAU | °C |
| Bleu | 54 |
| Saignant | 57 |
| À point | 63 |
| Bien cuit | 68 |
| Très cuit | 68+ |
| CUISSON LENTE ET BASSE TEMPÉRATURE | °C |
| Épaule de porc, porc effiloché | 88 |
| Ribs | 86 |
| Poitrine de bœuf, gros bout de poitrine | 92 |

| CUISSON | TEMP. À COEUR |
|--|---------------|
| VOAILLE | °C |
| Bien cuit : poulet, dinde, canard (toutes parties) | 74 |
| À point : poulet, dinde, filet de poitrine | 66 |
| Saignant : canard, filet de poitrine | 57 |
| VIANDE TRAVAILLÉE | °C |
| Viande hachée : haché, saucisses, hamburgers | 71 |
| POISSON | °C |
| Juste saisi (poissons gras, saumon, thon, marlin, espadon) | 43 |
| À point (poissons gras, saumon, thon, marlin, espadon) | 52 |
| Température du chef (poissons blancs) | 60 |
| Bien cuit (poissons blancs) | 63 |

BBQ RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT

- En optant pour un kamado, vous opterez pour un BBQ économique. Grâce aux très faibles pertes de chaleur, vous consommerez beaucoup moins de charbon de bois.
- Utilisez de préférence des blocs allume-feu bruns pour allumer votre barbecue. Ceux-ci sont fabriqués à partir de matériaux plus respectueux de l'environnement : bois tendre et paraffine, ou huiles végétales. Les blocs allume-feu blancs sont fabriqués à base de pétrole qui peut en outre gâcher le goût des plats au BBQ.
- N'hésitez pas à tenter un barbecue végétarien ou bio, les légumes s'y prêtent parfaitement. Essayez des plats végétariens, et si vous prenez de la viande, veillez à ce qu'elle soit bio !
- Du poisson au barbecue ? N'achetez que du poisson non menacé et portant par exemple un label MSC, soutenu par le WWF.
- En plus de la baguette et des sauces, prévoyez aussi de délicieux accompagnements comme des salades de fruits, de pommes de terre ou de pâtes. Les potimarrons, le chou-fleur, les épis de maïs, les tomates, etc. se prêtent aussi très bien au BBQ. Vous réduirez ainsi la quantité de viande et préserverez l'environnement.
- Enfin, vous pourrez parfaitement utiliser la chaleur résiduelle du kamado après le BBQ pour cuire des légumes, des fruits ou du pain.



REMERCIEMENTS

Merci à tous les membres BBQ qui nous ont fait partager leurs meilleurs trucs avec un enthousiasme contagieux. Leurs inspirations nous ont donné l'idée d'en faire un petit livre pratique rempli de conseils et de recettes à partager.

Production, concept & direction artistique

Anya van de Wetering, www.kamer465.nl

Photos

Caspar Burgi, Dennis Dungelmans, Merel Förster, Kelly Klockenbrink, Siebe Meijer, Bella Thewes


Conception

Hugo Kerkhoff, Mark Verheul

Rédaction & traitement des recettes

Mieke van Laarhoven Culinaire producties

© 2021 Toppits® avec la collaboration de 200°Fahrenheit B.V.

© Marque enregistrée d'une entreprise du groupe Melitta. 



Découvrez les produits Toppits® sur :

www.toppits.ch



IT'S MORE FUN TOGETHER



www.toppits.ch