



Big Green Egg®

Savourez les saveurs les plus exquises.



**The
Evergreen
Since '74**



L'Evergreen est une chanson, ou un objet, indémodable. Quelque chose qui appartient à la mémoire collective. C'est l'original, à la fois classique et intemporel – c'est le Big Green Egg.



Edito

Bienvenue dans le monde de Big Green Egg. Un monde de saveurs, d'expériences, de plaisirs partagés en famille et entre amis, ainsi que d'un choix infini d'options. Êtes-vous prêts à embarquer pour cette aventure riche en saveurs et découvertes ?

Vous êtes sur le point d'acheter un Big Green Egg, ou alors vous en avez déjà un, mais vous envisagez d'agrandir votre « famille » d'EGG ? Vous vous demandez peut-être aussi quels sont les accessoires disponibles pour compléter votre liste de souhaits, ou vous êtes en quête d'astuces et de conseils pratiques ? Vous trouverez toutes les réponses à vos questions et bien plus encore dans notre nouveau magazine consacré à nos produits, véritable source d'inspiration, l'idéal pour se motiver et profiter au maximum de votre EGG.

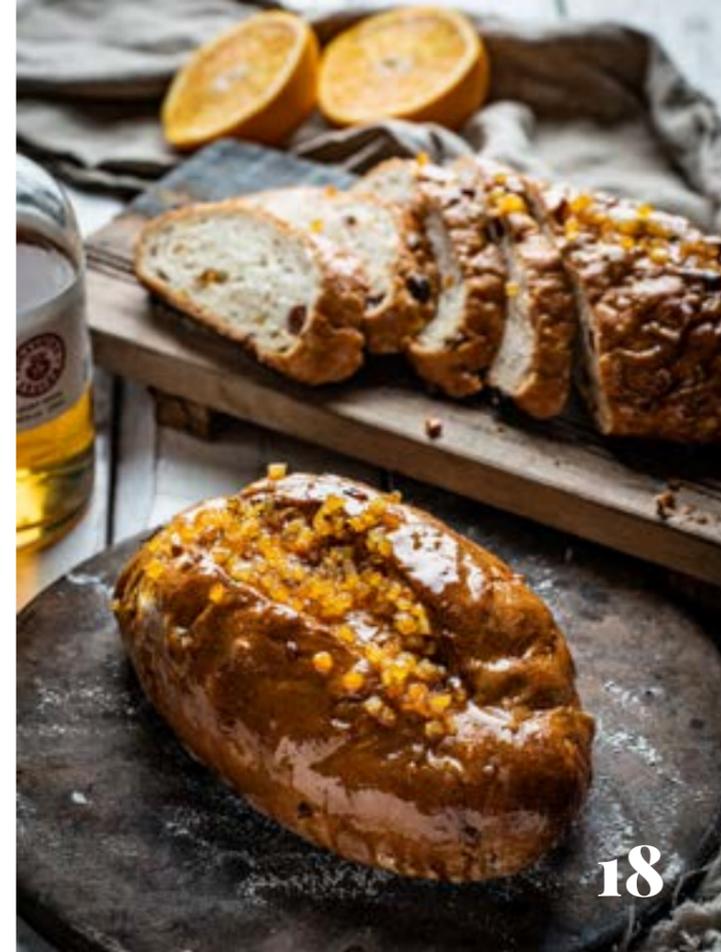
Faites connaissance avec la famille EGG au grand complet et l'excellente qualité de notre céramique exclusive. Découvrez comment est fabriqué le Big Green Egg et quelles sont les fonctions des différents accessoires et composants. Une fois que vous aurez découvert tous les secrets du Big Green Egg, vous comprendrez pourquoi ce modèle intemporel depuis 1974 est le meilleur kamado dans sa catégorie, pourquoi il est fait pour vous et quel est le modèle qui correspond le mieux à vos besoins.

En attendant que votre poitrine de porc soit cuite à point ou que votre tarte salée ou sucrée enfournée dans votre EGG soit dorée à la perfection, vous avez tout le loisir de feuilleter ce magazine consacré à nos produits. Les recettes qu'il contient vous inspireront certainement à tenter de nouvelles expériences culinaires. Pour chaque recette, la technique de cuisson est expliquée dans les moindres détails, pour vous permettre de découvrir encore plus d'options savoureuses offertes par le Big Green Egg.

Tous les accessoires et leur utilisation y sont également présentés, ainsi qu'une sélection d'articles destinés à nos fans : des cadeaux sympas à offrir et à recevoir. Vous en saurez plus sur l'importance d'utiliser du charbon de bois de qualité, et comment du bois de fumage peut donner encore plus de saveur à vos ingrédients ou à vos plats. Des chefs réputés et de vrais gourmets vous invitent dans leurs cuisines et vous expliquent pourquoi le Big Green Egg est un élément essentiel dans leur approche culinaire. Enfin et surtout, nous partageons les ressources conçues pour vous inspirer et vous permettre de perfectionner vos techniques, afin de surprendre vos convives avec des repas absolument délicieux préparés sur le Big Green Egg. Rejoignez notre grande famille !

L'équipe Big Green Egg

Etes-vous prêts ?



18



26

Catalogue officiel des produits

Le Big Green Egg en quelques mots

- 6 Les composants du Big Green Egg
- 7 Le secret derrière le Big Green Egg
- 9 Une céramique de la plus haute qualité et des détails innovants

Les modèles

- 10 Découvrez le modèle qui vous convient le mieux
- 11 Les accessoires EGGsentiels pour démarrer facilement
- 12 Les 7 modèles différents

Des possibilités de cuisson infinies

- 17 L'extrême polyvalence du Big Green Egg
- 18 Techniques de cuisine et recettes
- 44 Le kit d'extension (EGGspander System)

Une cuisine d'extérieur complète

- 34 Berceaux et tables
- 36 Cuisine modulaire Big Green Egg (modular EGG workspace)

24



Au travail avec votre EGG

- 38 Le charbon de bois : la meilleure qualité pour votre EGG
- 40 Tout ce qu'il faut savoir sur le bois de fumage

Inspiration

- 30 C'est toujours la bonne saison - Le Big Green Egg 365 jours par an
- 32 L'appli Big Green Egg
- 66 Interview Timo Fritsche
- 70 Power on the EGG
- 42 Accessoires
- 58 Conseils d'entretien
- 62 Pièces détachées
- 65 Cuisinez à l'infini sur votre EGG
- 76 Articles pour les fans
- 83 Rejoignez la communauté Big Green Egg

Tous les prix sont indiqués Schweizer Franken (CHF) en include MWST

Demandez les conseils de votre revendeur Big Green Egg !

Vous avez des questions particulières ou vous souhaitez en savoir plus sur nos modèles Big Green Egg ou notre impressionnante collection d'accessoires ? Les revendeurs agréés Big Green Egg disposent de toute l'expertise nécessaire pour vous conseiller. Vous trouverez la liste de nos revendeurs sur notre site biggreenegg.ch

Description du Big Green Egg

Un Appareil De Cuisson D'exception

COUVERCLE AVEC CHEMINÉE

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

ANNEAU DU FOYER

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

FOYER EN CÉRAMIQUE

Le foyer en céramique se trouve dans la base en céramique et doit être rempli de charbon de bois. Étant donné que la grille est équipée d'ouvertures sophistiquées et fonctionne avec des découpes au fond de l'EGG, le rEGGulator et la porte de tirage sont ouvertes.

BASE

Céramique isolante robuste. Émail résistant aux éclats et égratignures.



REGGULATOR

Pour réguler le débit d'air et contrôler précisément la température.



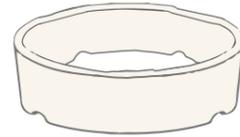
INDICATEUR DE TEMPÉRATURE

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



GRILLE EN ACIER INOXYDABLE

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



GRILLE DE FOYER

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



PORTE DE TIRAGE

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



SAGESSE ANTIQUE ET TECHNOLOGIE NOVATRICE

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

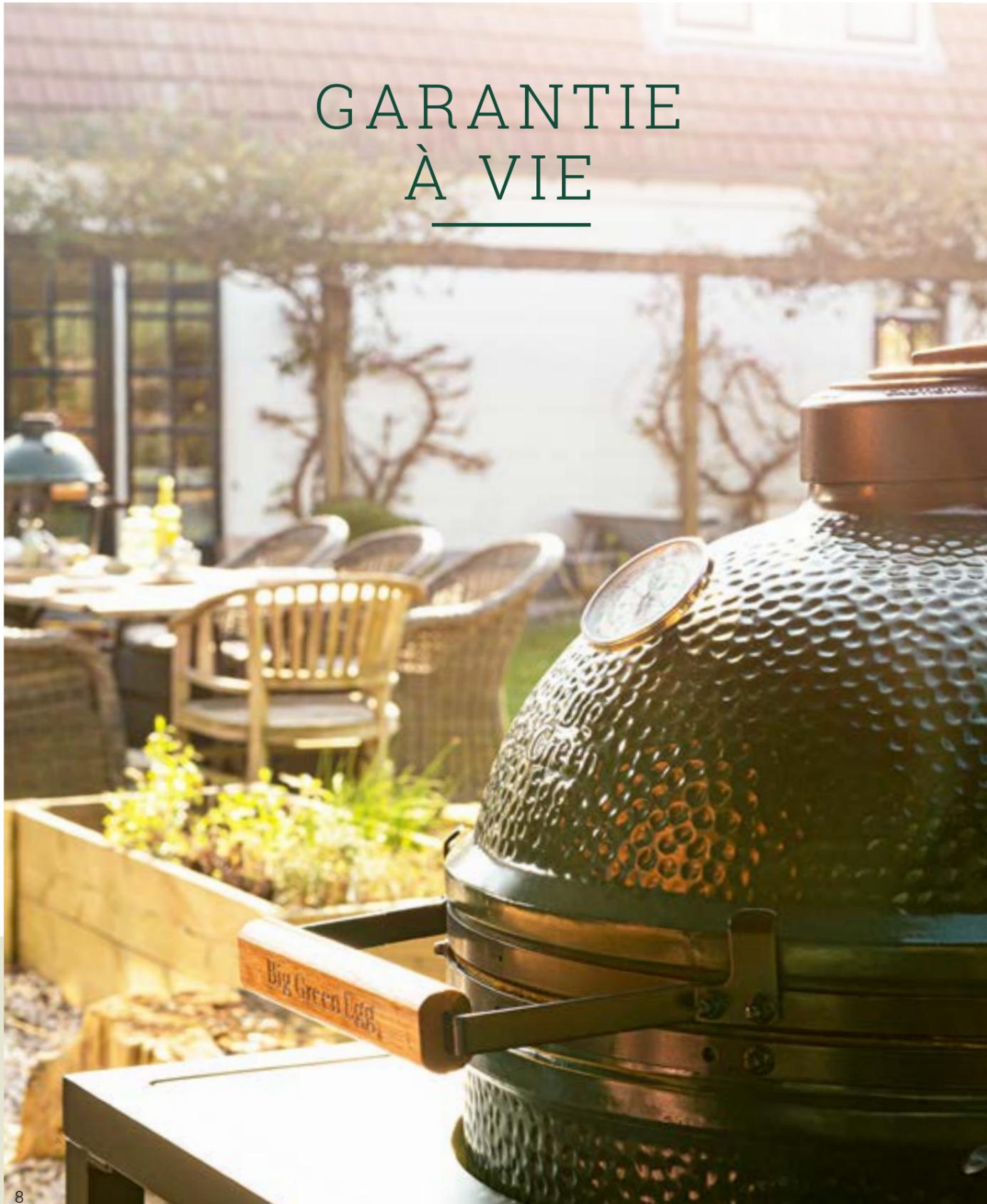
LE SECRET DERRIÈRE LE BIG GREEN EGG

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

LA MEILLEURE CÉRAMIQUE

La société Big Green Egg se porte garante à 100 % de son produit. Vous bénéficiez donc d'une garantie à vie sur le matériau et la construction de toutes les pièces en céramique de l'EGG sauf sur l'usure et la détérioration. L'appareil est fabriqué en céramique de qualité exceptionnelle. Ce matériau aux propriétés extrêmement isolantes, combiné aux divers autres éléments brevetés, confère un caractère unique à l'EGG. La céramique résiste à des températures et variations de température extrêmes. Vous pouvez donc utiliser votre EGG à chaque fois sans amoindrir la qualité de ses performances. Rien d'étonnant que toute l'entreprise soit fière de ses produits !

GARANTIE À VIE



Une céramique de la plus haute qualité : détails innovants

À première vue, ce Big Green Egg ne diffère en rien du modèle que nous avons lancé en 1974. Mais il ne faut pas se fier aux apparences. Nous avons en effet introduit une bonne dose d'innovations technologiques depuis les années 70 et continuons à le faire. Pas uniquement parce que nous nous employons à fabriquer aujourd'hui les meilleurs kamados du marché, mais aussi parce que nous avons l'ambition de produire les meilleurs kamados du futur.



Contrôle précis de la température



Fabriqué en Amérique



Céramique de la plus haute qualité développée par la NASA



Allumage rapide et prêt en seulement 15 minutes



Vous voulez voir comment le Big Green Egg est fabriqué ?

Saveurs inoubliables et utilisation ultra-facile

En tant que fin gourmet, vous êtes sûr(e) d'une chose : avec le Big Green Egg, votre maison (ou plus précisément votre balcon, jardin ou terrasse) est équipée d'un kamado de la plus haute qualité. Le Big Green Egg vous permet non seulement de faire des grillades, mais de rôtir, fumer, et cuire (lentement) à l'étouffé les aliments. Car l'EGG n'est pas qu'un simple barbecue. C'est un appareil polyvalent qui permet de cuire les pizzas, de fumer le poisson, de braiser la viande et de préparer en plein air tous les plats normalement cuits au four. Les possibilités offertes par le Big Green Egg sont infinies ! La question qui se pose n'est donc pas « pourquoi acheter un Big Green Egg ? », mais plutôt « lequel des 7 modèles répond le mieux à vos besoins ? ». Nous vous offrons ici une courte description de nos modèles afin de vous aider à trouver la réponse. L'occasion aussi de vous rendre compte que quelle que soit la taille de votre famille, de votre cercle d'amis, de votre jardin ou de votre terrasse, vous trouverez toujours l'EGG qui vous convient le mieux !

Medium
Des repas conviviaux entre amis ou en famille

Large
Notre best-seller

MiniMax
Le modèle nomade

XLarge
Fini le manque de place

Small
Le préféré des jeunes familles.

2XL
Le plus spectaculaire

Mini
À emporter partout avec soi

L'EGGsentiel de Big Green Egg

Notre sélection d'accessoires EGGsentiels, pour la plus belle expérience Big Green Egg.



Big Green Egg | IntEGGrated Nest+Handler Chariot Deluxe avec poignée | **Cast Iron Grid Lifter** Extracteur pour grille en fonte | **Cast Iron Grid** Grille en fonte | **Ash Tool** Racloir à cendres | **convEGGtor** | **Baking Stone** Pierre de cuisson pain/pizza



2XL

Grand, plus grand, le plus grand. Le Big Green Egg 2XL est le membre le plus spectaculaire de la famille Big Green Egg et le kamado le plus grand disponible sur le marché. Ce modèle est impressionnant à tous points de vue : par son envergure, sa hauteur et sa surface de cuisson. Le 2XL est loin de passer inaperçu en raison de son aspect. Il peut être facilement déplacé grâce à son berceau à roulettes et sa poignée, son couvercle étant par ailleurs aisément rabattu grâce à son système ingénieux de charnières. Son format et son incroyable polyvalence le placent peut-être au rang des « stars » des appareils de cuisine, il n'en demeure pas moins facile à utiliser.



Tu trouveras les prix sur notre site web dans la version en ligne de ce magazine. Pour cela, il suffit de scanner le code QR...
biggreenegg.eu/ch/preisliste

Caractéristiques
Grille de cuisson : Ø 73 cm
Surface de cuisson : 4.185 cm²
Poids : 170 kg
Hauteur : 90 cm

Code 120939
Le prix 4450.00

Pack Start

- EGG
- Chariot à poignée intégrée
- 2 x Demi-pierre pour convEGGtor
- Panier convEGGtor
- Racloir à cendres
- Extracteur pour grille en fonte

Code kitxxl
Le prix 5557.00



XLarge

Vous avez une grande famille et/ou beaucoup d'amis ? Vous travaillez dans la restauration (vous cuisinez pour des groupes ou vous êtes traiteur) ? Si c'est le cas, le Big Green Egg XLarge est le parfait complice ! Il vous permet de partager des plats et ingrédients savoureux avec une foule de convives et, grâce à sa grille de cuisson de 61 cm de diamètre, vos rêves les plus fous de copieux morceaux de viande et de poisson ou de pizzas deviendront réalité. 61 cm ne vous suffisent pas ? Pas de souci : les 5-Piece EGGspander Kit vous permettent d'augmenter la surface de cuisson dans la hauteur !

Caractéristiques
Grille de cuisson : Ø 61 cm
Surface de cuisson : 2.919 cm²
Poids : 99 kg
Hauteur : 78 cm

Code 117649
Le prix 2850.00

XLarge

- EGG
- Chariot à poignée intégrée
- convEGGtor
- 2x Demi-grille en fonte
- Pierre de cuisson pain/pizza
- Racloir à cendres
- Extracteur pour grille en fonte

Code kitxl
Le prix 4022.00



Large

Le Big Green Egg Large est le membre le plus populaire de la famille Big Green Egg. La surface de cuisson du Large vous permet de facilement préparer tous vos plats favoris ainsi que ceux de votre famille et de vos amis. Sa grande taille se prête également à la préparation de menus complets à trois services. Vous voulez utiliser votre EGG au maximum de ses possibilités ? Pouvant être équipé du plus grand nombre d'accessoires Big Green Egg, le Large répond à tous vos besoins et à toutes vos attentes ! « Prenez le large » et embarquez dans de merveilleuses aventures gastronomiques !

Caractéristiques
Grille de cuisson : Ø 46 cm
Surface de cuisson : 1.688 cm²
Poids : 73 kg
Hauteur : 84 cm

Code 117632
Le prix 1950.00

Large

Pack Start

- EGG
- Chariot à poignée intégrée
- convEGGtor
- Grille en fonte
- Pierre de cuisson pain/pizza
- Racloir à cendres
- Extracteur pour grille en fonte

Code kitl
Le prix 2862.00



Medium

Le Big Green Egg Medium est suffisamment compact pour être utilisé dans un petit jardin de ville, dans une cour ou sur un balcon, mais aussi suffisamment grand pour griller, fumer, cuire ou braiser des aliments pour 6 à 8 personnes. Vous invitez plus facilement la famille ou vos amis lorsque votre jardin est équipé d'un Medium. C'est pour cette raison aussi que ce modèle d'EGG est l'un de nos produits les plus populaires. Le convEGGtor et la pierre de cuisson vous permettent par ailleurs de très facilement transformer votre Big Green Egg Medium en four et de réaliser ainsi de délicieuses pizzas ! Une chose est certaine : même si ce modèle est baptisé Medium, il est loin d'offrir des performances « moyennes » !

Caractéristiques

Grille de cuisson : Ø 40 cm
Surface de cuisson : 1.140 cm²
Poids : 51 kg
Hauteur : 72 cm

Code 117625

Le prix 1450.00

Medium

- EGG
- Chariot à poignée intégrée
- convEGGtor
- Grille en fonte
- Pierre de cuisson pain/pizza
- Racloir à cendres
- Extracteur pour grille en fonte

Code kitm

Le prix 2282.00

MiniMax

Le Big Green Egg MiniMax est peut-être très discret côté format, il n'en est pas moins performant ! Bien qu'il ne dépasse le Mini que de 7 cm, sa surface de cuisson est bien plus grande et se compare même à celle du Big Green Egg Small. Ce qui signifie que vous pouvez facilement l'utiliser pour cuisiner pour un groupe de 6 personnes. Envie de partir en balade avec lui ? Avec son poids de 35 kg et son panier muni de poignées, pas la peine d'être haltérophile pour transporter le MiniMax ! Il suffit de lui ajouter un panier de transport escamotable (Portable Nest) et des tablettes latérales en acacia (EGG Mates) pour pouvoir cuisiner partout où vous voulez à hauteur confortable.

Caractéristiques

Grille de cuisson : Ø 33 cm
Surface de cuisson : 855 cm²
Poids : 35 kg
Hauteur : 50 cm

Inclus EGG Carrier

Code 119650

Le prix 1250.00

MiniMax

- EGG (inkl. EGG Carrier)
- convEGGtor
- Grille en fonte
- Pierre de cuisson pain/pizza
- Racloir à cendres
- Extracteur pour grille en fonte

Code kitmx

Le prix 1606.00

Small

Cuisiner en plein air est un luxe réservé aux personnes disposant d'un jardin ? Bien sûr que non ! Le Big Green Egg Small est le compagnon préféré des citadins disposant d'un balcon ou d'une petite cour. Bien que compact, le Small vous permet de préparer des plats irrésistiblement délicieux pour 6 personnes. La grille du Small étant plus basse que celle du MiniMax et bien que ces deux modèles disposent de la même surface de cuisson, le Small se prête mieux à la préparation de plats plus volumineux. Le Big Green Egg Small est peut-être petit, mais il est capable d'incroyables performances !

Caractéristiques

Grille de cuisson : Ø 33 cm
Surface de cuisson : 855 cm²
Poids : 36 kg
Hauteur : 61 cm
Code 117601
Le prix 890.00

Small

- EGG
- Berceau à roulettes
- convEGGtor
- Grille en fonte
- Pierre de cuisson pain/pizza
- Racloir à cendres
- Extracteur pour grille en fonte

Code kits

Le prix 1436.00

Mini

Le Big Green Egg Mini est le membre le plus petit et le plus léger de la famille Big Green Egg. C'est le compagnon idéal pour le camping, les ballades, sur un bateau... ou vous pouvez juste l'utiliser chez vous, sur la table, avec le panier de transport. Soyons cependant honnêtes : si vous achetez ce modèle d'EGG, vous ne pourrez plus jamais vous déplacer nulle part sans vouloir l'emporter avec vous ! Son poids plume vous permet de le transporter très facilement. Sans oublier que vous pouvez vous simplifier la tâche en équipant votre Mini du panier de transport. Vous cuisinez la plupart du temps pour 2 à 4 personnes ? Si c'est le cas, ce Mini Big Green Egg léger et facile à transporter est véritablement fait pour vous !

Caractéristiques

Grille de cuisson : Ø 25 cm
Surface de cuisson : 507 cm²
Poids : 17 kg
Hauteur : 43 cm

Berceau à poignées Mini EGG

Code 117618

Le prix 690.00

EGG Carrier

Le prix 110.00

Mini

- EGG (inkl. EGG Carrier)
- convEGGtor
- Racloir à cendres
- Extracteur pour grille en fonte

Code kitmn

Le prix 831.00

Pack Start

**Pour griller, cuire
au four, rôtir, fumer,
saisir, ou cuire
lentement à basse
température.**

**Un nouveau plat
chaque jour.
Jour après jour.**



L'EXTRÊME POLYVALENCE DU BIG GREEN EGG...

Le Big Green Egg pouvant chauffer de 70 à 350 °C, vous pouvez jouer avec de multiples techniques de cuisson : griller, fumer, sauter au wok, cuire à la vapeur, rôtir ou mijoter les aliments les plus divers, rien de plus simple sur votre Big Green Egg. Des steaks d'ailou ou faux-filets grillés au curry végétarien en passant par le pot-au-feu madrilène. Au travail avec les huîtres vapeur, le carpaccio fumé sur foin, une soupe thaï au poulet ou une quiche aux légumes bien garnie. Tout est possible ! Arrive alors le moment de goûter... Des plats délicieux à l'arôme et à la saveur caractéristiques inégalés. Avec le Big Green Egg, c'est un monde tout nouveau qui s'ouvre à vous. Vous repousserez vos limites culinaires et vous vous étonnerez, vous et vos invités. Osez exprimer votre créativité et régalez-vous !

...TOUTE L'ANNÉE !

Qu'il gèle ou qu'il fasse extrêmement chaud : vous pouvez cuisiner sur votre EGG toute l'année ! Un barbecue seulement en été ? Plus maintenant ! Car le Big Green Egg change la donne. C'est vrai : pourquoi ne pourrait-on profiter de son kamado que quelques mois dans l'année alors qu'il peut servir 365 jours par an ? Grâce à son exceptionnelle céramique isolante, la température extérieure ne compte pas pour votre EGG. La température dans l'EGG est stable en toutes saisons ; qu'il pleuve ou qu'il neige, il s'en moque.

PARTAGER ENSEMBLE UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE INOUBLIABLE

Le Big Green Egg dure toute une vie. Vous pourrez cuisiner une grande variété d'ingrédients et de plats particulièrement savoureux aussi souvent que vous le désirez. Profiter dans une ambiance conviviale des plaisirs de la vie, c'est ce que vous offre le Big Green Egg. Avec votre famille, vos amis ou vos proches, vous dégustez les plats les plus délicieux que vous ayez jamais goûtés. C'est comme cela que naissent les moments inoubliables. N'hésitez pas à préparer vos recettes préférées ou à vous lancer dans la création d'un nouveau plat avec votre EGG ! Les possibilités sont infinies : essayez-les toutes et laissez libre cours à votre créativité ! Faites-vous plaisir avec une entrecôte bien tendre, un délicieux poisson en croûte de sel, un bon ragoût, du pain croustillant, des pizzas à la pâte bien dorée ou encore un délicieux dessert. Qu'allez-vous préparer en tout premier ?

Découvrez dans les pages suivantes les différentes techniques de cuisson et les accessoires ultra pratiques pour explorer les multiples possibilités que vous offre le Big Green Egg.

Gentlemen bread



BAKE BAKE BAKE BAKE BAKE BAKE BAKE BAKE BAKE BAKE

Pour 2 pièces

INGRÉDIENTS PRÉ-FERMENT

40 g d'eau tiède
3 g de levure fraîche
40 g de farine de froment

PÂTE

210 g de farine de froment
5 g de sel fin
12 g de levure fraîche
12 g de beurre froid
12 g de miel
115 g d'eau tiède

GARNITURE

70 g d'éclats de gingembre confits
70 g d'écorces d'orange confites
70 g de raisins secs

GLAÇAGE

100 g de miel
100 g de whisky
2 c. à s. d'écorces d'orange confites

ACCESSOIRES

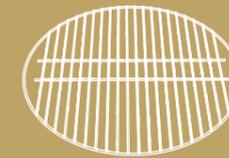
convEGGtor
Grille en acier inoxydable (Stainless Steel Grid)
Pierre de cuisson (Baking Stone)
Poëlon à sauce (Cast Iron Sauce Pot)

C'est parti pour... la pâtisserie !

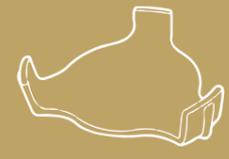
Accessoires requis



Pierre de cuisson



Grille en acier inoxydable



convEGGtor

Le convEGGtor : pour transformer l'EGG en four et fumoir

Grâce au convEGGtor, une sorte de bouclier thermique en céramique, le charbon de bois ne chauffe pas directement les ingrédients et vous transformez le Big Green Egg en four en un tour de main. En combinaison avec la pierre de cuisson, vous réalisez les pizzas les plus succulentes à l'authentique pâte croustillante.

Consultez la page 42.



Astuce : lancez-vous aussi dans la cuisson d'un pain, d'une tarte ou de brownies. Les possibilités sont infinies !

MISE EN PLACE

1. Pour le pré-ferment, versez l'eau tiède dans le bol mélangeur d'un robot de cuisine, émiettez la levure au-dessus du bol et délayez-la dans l'eau en remuant. Incorporez la farine de froment, recouvrez le bol d'un film plastique et laissez lever la pâte pendant env. 2 heures.
2. Au bout de 2 heures, ajoutez les ingrédients pour la pâte et mixez dans le robot de cuisine muni du crochet à pâte à vitesse moyenne pendant 6 à 7 minutes pour obtenir une pâte souple et élastique. Vous pouvez naturellement aussi pétrir la pâte à la main. La pâte est prête quand elle forme une fine membrane lorsque vous l'étirez.
3. Ajoutez tous les fruits confits et secs et laissez tourner le robot jusqu'à ce que ces ingrédients soient bien incorporés à la pâte. Recouvrez le bol d'un film plastique et laissez lever la pâte pendant env. 30 minutes.
4. Divisez la pâte en 2 parties égales et pétrissez-la pour obtenir une forme pointue. Posez la pâte côté raccord sur le plan de travail, couvrez avec un torchon propre légèrement humide et laissez encore lever 50 minutes.



PRÉPARATION

1. Allumez le charbon de bois dans le Big Green Egg et faites-le chauffer à une température de 210 °C avec le convEGGtor et la grille en acier inoxydable à l'intérieur.
2. Placez la pierre de cuisson sur la grille. Posez les pains à cuire côté raccord sur la pierre de cuisson et incisez-les dans la longueur à l'aide d'un couteau tranchant. Rabattez le couvercle de l'EGG. Le fait d'avoir posé la pierre de cuisson à l'intérieur va faire tomber la température à environ 190 °C. Faites cuire les pains à point 30 à 40 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
3. Sortez les pains de l'EGG et laissez-les refroidir sur une grille. Pendant ce temps, sortez la pierre de cuisson de l'EGG. Pour le glaçage, mélangez le miel et le whisky dans le poëlon à sauce, posez celui-ci sur la grille et rabattez le couvercle de l'EGG. Portez à ébullition et laissez réduire jusqu'à obtenir un mélange sirupeux.
4. Glacez les pains avec ce mélange miel-whisky et décorez d'écorces d'orange confites.



C'est parti pour... les grillades sur la fonte !

Tournedos au lard et herbes aromatiques

Pour 4 personnes **MISE EN PLACE**

INGRÉDIENTS

- 1 morceau de filet de bœuf de 800 g, paré
- 8 (longues) tranches de lard
- 2 branches de thym
- 2 branches de romarin
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- Ficelle de boucher

ACCESSOIRES

- Grille en fonte (Cast Iron Grid)
- Thermomètre numérique à lecture instantanée (Instant Read Digital Thermometer)

Conseil: Vous pouvez servir vos tournedos avec l'accompagnement de votre choix, comme par exemple des légumes grillés et des pommes de terre rôties à la suédoise. Préparez tout d'abord vos pommes de terre, puis grillez les légumes et finalement les tournedos. Réchauffez ensuite pommes de terre et légumes pendant que votre viande repose.

- Allumez le Big Green Egg et faites-le chauffer à 220 °C, grille en fonte en place.
- Découpez pendant ce temps votre filet de bœuf en 4 beaux tournedos d'épaisseur égale. Entourez ensuite chaque tournedos de 2 tranches de lard et ficelez-les. Cassez vos branches de thym et de romarin en morceaux et piquez-les dans les tournedos. Arrosez vos morceaux de viande d'huile d'olive de chaque côté, salez et poivrez à convenance.
- mesurer une température à cœur entre 48 et 52 °C pour une cuisson à point/saignant. Vous pouvez contrôler la température à cœur à l'aide du thermomètre numérique à lecture instantanée.
- Sortez les tournedos de l'EGG et laissez-les reposer env. 5 minutes sous une feuille de papier aluminium.

PRÉPARATION

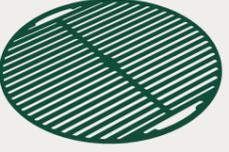
- Déposez les tournedos sur la grille en fonte, herbes aromatiques sur le dessus, et faites-les griller pendant environ 3 minutes. Faites pivoter les tournedos d'un quart de tour et laissez-les de nouveau griller 3 minutes pour obtenir un beau quadrillage. Prenez soin de toujours bien rabattre le couvercle de l'EGG après chaque opération.
- Retournez les tournedos et faites-les de nouveau griller 2 fois env. 3 minutes jusqu'à

Accessoire requis

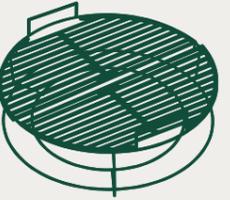


Grille en fonte

Le quadrillage de grillade parfait à des niveaux différents



La grillade de base : la méthode simple avec la grille en fonte placée sur l'anneau du foyer. Donnez au produit la marque caractéristique des grillades obtenue par la réaction de Maillard (caramélisation des protéines) en le tournant d'un quart de tour pendant sa cuisson sur la grille.



Grillade à hauteur élevée : Créez plus d'espace entre la braise et votre viande avec la grille en fonte posée à la surface du panier à convEGGtor.

C'est parti pour...
un accompagnement
spectaculaire !



Patates douces rôties et asperges grillées



Accessoire requis



Grille en fonte

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS PATATES DOUCES

- 2 grosses patates douces
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de thym
- 1 branche de romarin
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 4 filets d'anchois
- 4 brins de cresson

CRÈME AUX HERBES

- 6 brins de ciboulette
- 2 c. à s. de crème fraîche

ASPERGES

- 12 asperges vertes
- 1 c. à s. d'huile d'olive

ACCESSOIRE

- Grille en fonte (Cast Iron Grid)

MISE EN PLACE

1. Allumez le charbon de bois dans le Big Green Egg et faites-le chauffer avec la grille en fonte (Cast Iron Grid) à l'intérieur jusqu'à une température de 180°C. Entre temps, lavez et séchez les patates douces. Placez chaque patate douce sur une feuille de papier d'aluminium.

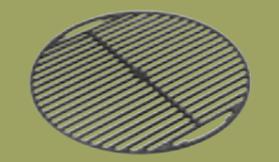
2. Épluchez et émincez la gousse d'ail. Prélevez les feuilles de thym et de romarin. Mélangez l'ail et les herbes aromatiques avec l'huile d'olive. Arrosez les patates douces d'huile aux herbes aromatiques et enveloppez-les dans le papier d'aluminium.

PRÉPARATION

1. Posez les papillotes contenant les patates douces sur la grille du Big Green Egg. Rabattez le couvercle et laissez rôtir les patates douces 35 minutes environ. Pendant ce temps, pour la crème aux herbes, émincez la ciboulette et mélangez-la à la crème fraîche, salez et poivrez à convenance. Coupez les extrémités dures des tiges d'asperges.
2. Sortez les patates douces du Big Green Egg. Frottez les asperges d'huile d'olive, salez et poivrez. Posez les asperges sur la grille et faites-les griller 1 à 1 minute ½. Retournez les asperges et faites-les à nouveau griller 1 à 1 minute ½. Refermez le couvercle de l'EGG entre chaque opération. Dans l'intervalle, sortez avec précaution les patates douces du papier d'aluminium.
3. Coupez les patates douces en deux dans la longueur et recouvrez chaque moitié d'une cuillerée à soupe de crème aux herbes. Disposez 3 tiges d'asperge et un anchois sur chaque moitié de patate douce. Décorez de cresson.

Des légumes rôtis dans l'EGG ? Bien sûr !

Vous avez envie d'un accompagnement à la fois simple et surprenant, à préparer avec votre Big Green Egg ? Voici la recette idéale ! Elle mélange patates douces rôties et asperges grillées sur le kamado, agrémentées d'une crème aux herbes. Faire rôtir et griller des légumes est simple comme bonjour, mais permet d'obtenir un résultat spectaculaire, grâce à l'arôme procuré par le Big Green Egg et au mélange de saveurs !



page 42

Porc effiloché et salade de chou blanc



Astuce : choisissez des copeaux de bois pour les temps de cuisson courts et les morceaux de bois plus gros pour les temps plus longs pour obtenir le meilleur arôme de fumée. Vous souhaitez en savoir plus sur la technique de fumage? Consultez la page 40.

Pour 8-10 personnes

INGRÉDIENTS

2 kg d'échine de porc
2 c. à s. d'huile d'olive
4 c. à s. de mélange d'épices à frotter pour viande de porc
Sauce barbecue
Salade de chou blanc
10 brins de ciboulette

ACCESSOIRES

Copeaux de bois (pommier)
Copeaux de bois (caryer)
convEGGtor
Lèche-frite rectangulaire
Grille en acier inoxydable
Thermomètre sonde à distance
Déchiqueteurs de viande

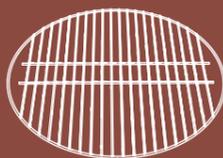
MISE EN PLACE

1. Allumez le charbon de bois dans le Big Green Egg et faites chauffer ce dernier à 160 °C.
2. Frottez d'abord l'échine de porc avec l'huile d'olive, puis avec le mélange d'épices à frotter.

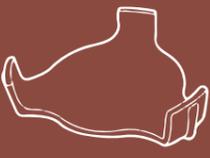
PRÉPARATION

1. Posez des morceaux de bois de pommier et de caryer sur les braises. Installez le convEGGtor, posez le lèche-frite rectangulaire dessus puis placez la grille en acier inoxydable à l'intérieur de l'EGG. Placez l'échine sur la grille et enfoncez la sonde du thermomètre sonde à distance jusqu'au cœur de la viande, puis réglez la température à cœur à 72-75 °C. Fermez le couvercle de l'EGG, la température descendra à 120 °C. Laissez cuire l'échine de porc 6 heures environ jusqu'à ce que la température à cœur soit atteinte.
2. Sortez l'échine de porc de l'EGG et badigeonnez la viande de toutes parts de 3 cuillerées de sauce barbecue. Enveloppez la viande dans 3 couches de papier aluminium et reposez-la sur la grille. Enfoncez à nouveau le thermomètre sonde à distance jusqu'au cœur de la viande et réglez la température à cœur à 96 °C. Fermez le couvercle de l'EGG et amenez la température de l'EGG à 140 °C. Laissez cuire l'échine de porc 4 heures environ jusqu'à ce que la température à cœur soit atteinte ; la viande doit être molle au toucher.

Accessoires requis



Grille en acier inoxydable

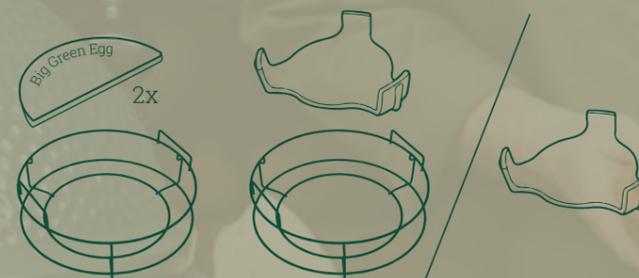


convEGGtor

3. Retirez l'échine de porc de l'EGG et laissez-la reposer enveloppée d'aluminium encore au moins 1 heure dans une glacière. La glacière a un effet isolant : la viande restera bien chaude.
4. Enlevez le papier aluminium avec précaution et mettez de côté le jus qu'il contient. Piquez la viande à l'aide des déchiqueteurs à viande pour obtenir du porc effiloché, puis ajoutez-y le jus mis de côté et la sauce barbecue à convenance. Servez le porc effiloché avec la salade de chou blanc et le reste de la sauce barbecue, et décorez de ciboulette.

C'est parti pour... des heures de cuisson lente

Low & slow : quels accessoires utiliser ?



La préparation est simple, la cuisson se fait toute seule et vous serez surpris(e) par la saveur de votre mets. Mais quels sont les accessoires qui conviennent le mieux ? Vous optez pour la cuisson lente avec le convEGGtor ou posez deux demi-pierres de cuisson dans le panier convEGGtor. La différence réside dans la dimension de la surface indirecte que vous créez et dans la température à utiliser en l'occurrence :

panier convEGGtor +
2x demi-pierres de cuisson
70°C – 160°C

convEGGtor
(avec ou sans panier convEGGtor)
80°C – 350°C



C'est parti pour...
le maquereau grillé !



Astuce : Délicieux avec une sauce antioise ou une mayonnaise rafraîchissante.

Maquereau grillé

Pour 3 personnes

INGRÉDIENTS MAQUEREAU

3 maquereaux crus
½ tête d'ail frais
½ citron biologique
1 c. à s. d'huile d'olive
3 branches de thym
3 petites branches de romarin

ACCESSOIRES

convEGGtor
Grille en acier inoxydable
Demi-plaque de cuisson perforée
Thermomètre à lecture instantanée

MISE EN PLACE

1. Allumez le charbon de bois dans le Big Green Egg et faites chauffer, avec le convEGGtor et la grille en acier inoxydable posés à l'intérieur, à une température de 200 °C.
2. Videz chaque poisson en ouvrant leur partie ventrale. Rincez bien l'intérieur et l'extérieur des maquereaux à l'eau courante froide, et séchez-les soigneusement avec du papier essuie-tout. Incisez 6 à 8 fois les flancs des maquereaux.
3. Coupez l'ail et le citron en gros morceaux.

PRÉPARATION

1. Badigeonnez la peau des maquereaux avec l'huile d'olive, et saupoudrez de poivre blanc et de sel fin à convenance. Posez les maquereaux sur la demi-plaque de cuisson perforée et répartissez les brins de thym et de romarin, l'ail et le citron entre les poissons.
2. Posez la plaque de cuisson perforée sur la grille de l'EGG et rabattez le couvercle. Faites griller les maquereaux environ 15 minutes jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 65 °C. Vous pouvez contrôler cette température avec le thermomètre à lecture instantanée.
3. Retirez les maquereaux du Big Green Egg. Servez avec une garniture de votre choix ou utilisez les maquereaux pour cuisiner un plat à votre convenance.

Accessoires requis



Demi-grille perforée



Grille en acier inoxydable



convEGGtor

C'est parti pour... encore plus de techniques de cuisson



Grille en fonte



convEGGtor

Griller indirectement
Griller un « highway chicken » du début à la fin sur la peau sans le retourner, ou donner un joli quadrillage à des ingrédients délicats comme des légumes ? En grillant les aliments indirectement, vous réalisez un contact maximal avec la grille en fonte et un caramélisation progressive des protéines du produit.

Demi-grille en acier inoxydable
Demi-grille en fonte

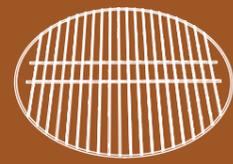


Panier convEGGtor



Demi-pierre de cuisson

Cuisson multi zones
Idéal pour griller un gros morceau de viande puis le faire cuire indirectement. Ou pour servir en un tournemain une grande quantité de hamburgers. Astuce du chef : grillez vos brochettes directement et laissez-les reposer sur la partie de cuisson indirecte.



Grille en acier inoxydable

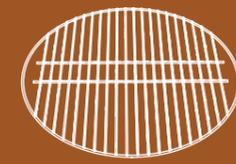


convEGGtor

Rôtir indirectement à température élevée
Un jambon salé ou un filet de porc : vous leur donnez une délicieuse saveur de rôti avec la grille en inox et le convEGGtor à une température élevée, sans brûler le produit. L'air chaud dans l'Egg les pare d'une couleur parfaite !



Cocotte en fonte



Grille en acier inoxydable



convEGGtor

Cuisson à étouffée
Astuce : Grillez votre produit d'abord sur la grille en fonte pour lui donner encore plus de saveur, puis cuisez-le à étouffée dans le faitout. Enlevez le couvercle du faitout pendant la cuisson à l'étouffée. Le Big Green Egg fermé transmet ainsi tous les arômes à votre mets.

Lancez-vous et laissez libre cours à votre créativité !



Découvrez notre nouvel accessoire de **Tournebroche**

L XL

Rotisserie Tournebroche

Délicieux poulet rôti à la braise, ananas succulent et juteux, rôti parfait ou viande à la broche pour un sandwich gyros ou un kebab maison ? Désormais, préparez tous ces plats vous-même sur votre Big Green Egg à l'aide du tournebroche, un nouvel accessoire fantastique pour votre Big Green Egg. Ses possibilités sont infinies. Vos ingrédients sont constamment arrosés de jus et développent ainsi toute leur saveur. Vous pouvez utiliser le tournebroche avec ou sans le convEGGtor, en fonction de ce que vous cuisinez et de la température de l'Egg.



| | | |
|--------|--------|--------|
| XLarge | 128553 | 435.00 |
| Large | 128546 | 345.00 |

Capacité jusqu'à 17 kg.

Il suffit de placer l'anneau spécial sur la base en céramique et d'insérer la broche dans l'anneau. Rabattez ensuite le couvercle de l'Egg afin de pouvoir, comme toujours, maîtriser parfaitement la température interne et profiter des avantages combinés offerts par l'Egg et par la broche. Vos aliments cuiront à la perfection grâce à l'air qui circule à l'intérieur de l'Egg, la chaleur diffusée par la céramique et la rotation de la broche. L'anneau spécial est en acier et la broche et ses fourches sont en acier inoxydable. La broche est actionnée par un moteur de 220–240 volts silencieux mais puissant, qui va assurer une rotation très régulière.





Texte Yvonne Berkhout

LE BIG GREEN EGG 365 JOURS PAR AN C'est toujours la bonne saison.



Résistance sans faille et température contrôlée tout au long de l'année, peu importe les circonstances.

Pouvoir cuisiner à l'extérieur toute l'année est l'un des grands avantages offerts par le Big Green Egg. C'est possible grâce aux matériaux utilisés pour fabriquer cet appareil de cuisson outdoor. En raison des excellentes propriétés isolantes de la céramique, les températures extérieures n'ont aucune influence sur la température à l'intérieur de l'EGG. Quelle que soit la météo, vous avez toujours la garantie que votre plat cuira de façon uniforme à la température requise pour la méthode de cuisson employée. C'est ce qui s'appelle cuisiner l'esprit tranquille ! La céramique du Big Green Egg réverbère la chaleur, générant une circulation de l'air qui permet de cuire les ingrédients à la perfection.

Cette céramique est unique en son genre et a été en partie conçue par la NASA. Sa production a lieu en Amérique du Nord dans le respect des critères de qualité les plus stricts, ce qui explique sa valeur exceptionnelle. Elle a d'excellentes propriétés isolantes et peut résister à des températures et variations de températures extrêmes.

Vous pouvez cuisiner chaque jour avec votre Big Green Egg, tout au long de l'année. Et puis, pour un véritable fan de l'EGG, les saisons ne comptent pas.

C'est toujours la bonne saison ! Pour vous, un barbecue s'utilise uniquement aux beaux jours ?

Vous allez changer d'avis ! En effet, pourquoi utiliser votre Big Green Egg uniquement pendant quelques mois, alors que vous pouvez le faire 365 jours par an ? Les différentes techniques de cuisson sur le Big Green Egg le rendent incroyablement polyvalent. Elles permettent d'adapter facilement les repas à l'environnement naturel et de manger des plats de saison.

Vous pouvez ainsi varier les plaisirs de façon vraiment responsable ! Et en plus, les ingrédients de saison ont souvent meilleur goût.

Alors, qu'attendez-vous ?



Enfilons nos tabliers... et cuisinons des produits de saison

Au début du printemps, les produits de saison sont particulièrement goûteux. Quand votre jardin commence à revivre, c'est le moment de préparer votre recette végétarienne favorite. Souriez, c'est le printemps ! Les longues soirées d'été sont idéales pour passer de bons moments en famille ou entre amis, pour boire et bavarder autour de l'EGG, et déguster toutes sortes de snacks et de gourmandises savoureuses. L'automne coïncide magnifiquement avec la saison du gibier. Un moment très attendu, et l'occasion idéale pour faire des merveilles. Préparez une somptueuse et succulente pièce de gibier. Vous n'en mangez sans doute pas très souvent, pourtant c'est une vraie fête à table. L'hiver est la saison préférée de certains fans de l'EGG, et nous comprenons parfaitement pourquoi. Quand le sol se couvre de neige, pour se mettre dans l'ambiance, il suffit d'enfiler une écharpe bien chaude et un gros bonnet et d'aller allumer le charbon de bois ! Préparez un ragoût délicieux ou une belle pièce de viande longuement braisée. Le Big Green Egg fait le travail pour vous pendant que vous dégustez un bon vin, bien au chaud à l'intérieur avec vos invités, au coin du feu.



Big Green Egg App.

Tout l'univers de l'EGG à portée de main !



Créez votre propre menu... ou chipez celui du CHEF.



Partagez et likez des plats avec vos amis de la communauté Big Green Egg.

Sauvegardez vos recettes favorites ou créez vos propres repas avec un choix infini d'ingrédients. Regardez des tutoriels sur les techniques de cuisson et découvrez les astuces du chef. Partagez ensuite vos résultats avec la communauté. Vous pouvez ajouter vos amis, rencontrer de nouveaux fans de l'EGG et échanger des photos, des plats et des conseils.

Élargissez vos horizons avec l'appli Big Green Egg.

Gardez le contact. En permanence.



De l'EGG à une cuisine d'extérieur

Chaque Big Green Egg mérite une installation parfaite, cela afin de le protéger, de pouvoir éventuellement le déplacer en toute sécurité et l'utiliser dans les meilleures conditions. Dès que vous avez choisi le modèle qui vous convient, vous pouvez vous mettre au travail. Transformez votre EGG en une cuisine d'extérieur parfaite et créez une base solide pour votre EGG, avec un espace de travail et de rangement.



Tu trouveras les prix sur notre site web dans la version en ligne de ce magazine. Pour cela, il suffit de scanner le code QR... biggreenegg.eu/ch/preisliste



Portable Nest MiniMax Berceau surélevateur MiniMax pliable

Vous partez en camping, vous vous rendez au parc ou à la plage pour une petite fête en famille ou entre amis ? Il n'y a aucune raison de ne pas le faire avec style ! Comment ? EmpORTEZ facilement votre MiniMax avec vous dans son panier de transport. Il suffit de l'insérer dans son berceau à poignées pour que votre appareil multifonctionnel de cuisson à l'extérieur soit à une hauteur confortable pour cuisiner. (le support mesure 60 cm de haut !). Le festin est terminé ? Rangez, pliez et « Bye bye » !

MiniMax 120649 245.00



Nest Berceau à roulettes

Tous les modèles de Big Green Egg peuvent être équipés d'un berceau adapté. Posez votre EGG dans le support et vous le verrez pour ainsi dire instantanément « grandir ». Et une fois surélevé, il sera à la parfaite hauteur : idéal pour le confort de votre dos ! Fabriqué en acier thermolaqué, le berceau est équipé de 4 roulettes pivotantes solides qui permettent de déplacer l'EGG facilement.

Small 301062 200.00



IntEGGrated Nest+Handler Chariot Deluxe avec poignée

Et oui, chez Big Green Egg, nous développons des produits deux-en-un ! Le chariot est doté d'une poignée intégrée. L'Egg est solidement vissé. Très solide, stable et équipé de grosses roulettes robustes multidirectionnelles, cet accessoire vous permet de déplacer votre EGG en toute sécurité. Un produit au design épuré, parfait pour positionner et transporter votre EGG.

| | | |
|--------|--------|--------|
| 2XL | 121011 | 580.00 |
| XLarge | 121158 | 490.00 |
| Large | 120175 | 460.00 |
| Medium | 122285 | 430.00 |



Table Nest Support pour pose libre

Pose Libre. Grâce au berceau de table, vous pouvez installer votre Big Green Egg partout où vous le souhaitez. Il assure une base stable pour votre Egg, tout en protégeant de la chaleur la surface sur laquelle il est posé. Ne placez jamais votre Big Green Egg sur une surface sans cet accessoire.

| | | |
|--------|--------|--------|
| 2XL | 115638 | 100.00 |
| XLarge | 113238 | 70.00 |
| Large | 113214 | 65.00 |
| Medium | 113221 | 55.00 |



Nest Utility Rack Etagère latérale pour chariot et berceau

Où ranger votre convEGGtor lorsque vous ne l'utilisez pas ? Réponse : sur le nouveau râtelier de berceau Big Green Egg. Cette solution de rangement se monte sur votre berceau à roulettes ou sur le Chariot Deluxe avec poignée. Et il est suffisamment solide pour accueillir votre pierre de cuisson (et grille fonte). Un vrai tour de force. L'étagère latérale pour berceau Big Green Egg la maintiendra parfaitement en place !

2XL, XLarge, Large, Medium, Small 122704 68.00



Acacia Wood EGG Mates Tablettes latérales en acacia

Les nouvelles tablettes latérales en acacia Big Green Egg font de magnifiques rallonges à fixer sur votre EGG. Très pratiques pour poser les ingrédients et les ustensiles de cuisine, elles sont fabriquées dans un bois d'acacia produit de manière responsable. Cette essence de bois dur aux magnifiques nervures est généralement utilisée pour la fabrication de meubles élégants. Les tablettes se montent facilement, sont rabattables et résistent à la chaleur ; en un mot comme en cent : elles sont géniales !

| | | | | | |
|--------|--------|--------|---------|--------|--------|
| XLarge | 121134 | 240.00 | MiniMax | 121844 | 145.00 |
| Large | 121127 | 240.00 | Small | 120663 | 220.00 |
| Medium | 120670 | 220.00 | | | |



Eucalyptus Wood Table Table en bois d'eucalyptus

Vous préférez un jardin au style naturel et êtes à la recherche d'une belle table Big Green Egg qui y correspond ? Grâce à ses nervures naturelles et à ses superbes nuances de couleurs, chaque table en bois d'eucalyptus est unique. Fabriquée de façon artisanale, elle est constituée de planches de bois d'eucalyptus massif, une essence de bois durable absolument superbe. La table en bois d'eucalyptus vous permet de transformer votre Big Green Egg et de le doter d'un beau plan de travail avec toute la place souhaitée pour les ustensiles de cuisine et la préparation des plats.

| | | | | | |
|--------------|--------|---------|--------------|--------|---------|
| 160x80x80 cm | | | 150x60x80 cm | | |
| XLarge | 127631 | 1360.00 | Large | 127624 | 1230.00 |

Lot de 2 roulettes
120410 65.00



Cuisine modulaire Big Green Egg

Parce que Rome ne s'est pas construite en un seul jour, prenez vous aussi le temps de faire évoluer votre cuisine de plein air ! Commencez par la structure principale et ajoutez-y progressivement des modules d'extension, des cadres d'insertion et d'autres éléments supplémentaires. Chéri(e), j'ai agrandi la cuisine !

Le nouveau système modulaire Big Green Egg est une sorte de Lego® pour adultes. Il a été développé de manière à pouvoir vous permettre de compléter au gré de vos envies votre cuisine en combinant tous les éléments dont vous avez besoin.

Vous voulez un plus grand plan de travail ? Ce système modulaire est aussi polyvalent que l'EGG lui-même ! Vous pouvez même adapter la forme et le style de votre cuisine de plein air en fonction de vos goûts et de vos exigences personnelles.



| EGG Frame | | 76x76x77 cm | |
|------------------------|---------------|-------------|---------------|
| Table modulaire | | XLarge | 120229 720.00 |
| 76x88x77 cm | | Large | 120212 720.00 |
| 2XL | 121837 970.00 | Medium | 122193 700.00 |

Roulettes vendues séparément

1 Ajoutez un module d'extension.



Expansion Frame
Module extension
76x76x77 cm
120236 440.00
Roulettes vendues séparément



Expansion Cabinet
Module de rangement
76x76x77 cm
122247 1440.00
Roulettes et Plateau en bois d'acacia vendues séparément

2

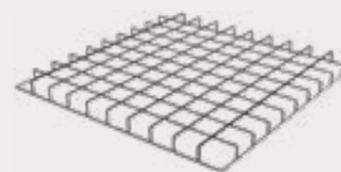


Caster Kit
Lot de 2 roulettes
10 cm - 2 pièces
120410 65.00



Tool Hooks
Barre à crochet
25 cm
120281 45.00

3 Choisissez vos plateaux.



Stainless Steel Grid Insert
Plateau-Grille acier inoxydable
120243 200.00



Acacia Wood Insert
Plateau en bois d'acacia
120250 160.00



Stainless Steel Insert
Plateau en acier inoxydable
127365 500.00



Distressed Acacia Wood Insert
Plateau en bois d'acacia vieilli
120267 180.00

4 Accessoires complémentaires



3-Piece Accessory Pack for Modular EGG Workspace Kit de 3 accessoires pour système modulaire (Modular EGG Workspace)

À quoi reconnaît-on l'utilisateur chevronné d'un Big Green EGG ? À sa table de travail, parfaitement organisée ! Avec ce kit de 3 accessoires, vous avez tout sous la main, et pouvez donc vous consacrer entièrement à votre EGG. Vous conservez les herbes aromatiques dans le casier de rangement, suspendez le papier essuie-tout/le torchon au porte serviettes et recueillir les cendres dans le plateau prévu à cette fin. Une organisation impeccable !

126948 240.00



Tu trouveras les prix sur notre site web dans la version en ligne de ce magazine. Pour cela, il suffit de scanner le code QR...
biggreenegg.eu/ch/preisliste

Charbon de bois Big Green Egg



La clé du succès d'un plat savoureux et l'élément indispensable pour réussir vos préparations, c'est de disposer d'un charbon de bois de grande qualité. Le résultat dépend en partie du type de charbon de bois utilisé, mais une chose est certaine : le goût des ingrédients ainsi cuits est absolument inégalé.

Le charbon de bois Big Green Egg est certifié FSC, d'origine naturelle à 100 % et fabriqué à partir de bois de hêtre commun et de hêtre et charme. Cette essence garantit une base neutre, de sorte que vous pouvez créer à chaque fois votre propre composition de saveurs idéale. Une touche supplémentaire d'arôme de fumée, une note de caryer, de cerisier, de pommier ou de pécanier ? En ajoutant des copeaux ou des morceaux de bois Big Green Egg, vous jouez avec les saveurs et présentez à vos convives des mets toujours inédits.

Le charbon de bois d'origine naturelle à 100% (sans ingrédients chimiques ni aromatisants ou exhausteurs de goût) est produit en Europe à partir de résidus de bois ou d'arbres plantés tout spécialement à cet effet dans des forêts bénéficiant d'une gestion durable. Chaque arbre abattu est systématiquement remplacé. Les gros morceaux brûlent lentement, produisent peu de fumée et génèrent très peu de cendres, contrairement à de nombreuses autres sortes de charbons de bois. Le bois dur naturel offre une très appréciable durée de combustion. Idéal lorsque vous cuisinez lentement du porc effiloché.



100% Natural Charcoal

Charbon de bois d'origine naturelle à 100 %

Chaque nouvelle utilisation de votre EGG commence par le choix du combustible adéquat. Notre charbon de bois d'origine naturelle à 100 %, labellisé FSC, est exactement ce qu'il vous faut. Le charbon de bois Big Green Egg est fabriqué à partir de bois de hêtre commun et de hêtre et charme et offre une très longue durée de combustion. Pour une saveur fumée plus prononcée, il vous suffit d'ajouter des copeaux et des morceaux de bois Big Green Egg à votre charbon de bois.

Le charbon de bois Big Green Egg est disponible en sacs de 9 kg et de 4,5 kg. Le charbon de bois en sacs de 4,5 kg comporte des morceaux plus petits, qui conviennent parfaitement pour les modèles d'EGG de taille plus modeste.

| | | |
|--------|--------|-------|
| 9 kg | 666298 | 34.00 |
| 4,5 kg | 666397 | 22.00 |



Charcoal Starters Allume-feux bio pour charbon de bois

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

24 pièces 120922 14.00



Charcoal EGGniter Briquet au butane rechargeable spécial charbon de bois EGGniter

Un must pour tout utilisateur de l'EGG. Croisement réussi entre chalumeau réglable et soufflet, l'EGGniter est un briquet au butane rechargeable spécial charbon de bois. Il ne vous faut que quelques minutes pour allumer le feu et attiser les braises. Un briquet pour barbecue qui offre rapidité, efficacité, facilité et sécurité d'emploi : idéal pour allumer (ou rallumer) toutes les flammes !

120915 100.00





Fumer avec l'EGG ? On devient vite accro !

Les Big Green Egg confèrent une dimension supplémentaire à la technique du fumage. Lorsque vous aurez goûté cette légère saveur fumée caractéristique, vous ne pourrez plus vous en passer ! À l'aide de quelques accessoires, vous maîtriserez rapidement cette technique. Optez ainsi pour les planchettes en bois pour grillades (Wooden Grilling Planks) pour disposer vos ingrédients. Faites brièvement tremper la planchette en cèdre ou en aune dans l'eau avant de la placer à l'intérieur de l'EGG : la fumée produite par l'humidité et la chaleur apportera toute sa saveur à vos aliments. Pour donner à vos plats une touche d'originalité supplémentaire, vous pouvez soit répartir des copeaux de bois préalablement trempés sur le charbon de bois, soit les mélanger avec ce dernier. En fonction des mets que vous préparez, vous choisirez des copeaux hickory, pacanier, pommier, chêne ou cerisier. Une nouveauté dans notre assortiment : le bois de fumage 100 % naturel. Ces gros morceaux de bois ont été soigneusement testés et approuvés par des chefs réputés. Grâce à leur format, ils sont parfaits pour la cuisson lente à basse température. Choisissez le bois de pommier, de noyer, chêne ou de mesquite pour passer au niveau gastronomique supérieur !

Hickory



Fruits, noix, viande de bœuf et toutes les sortes de gibier.

Pacanier



Plats fumés relevés, en particulier pour les recettes américaines classiques au barbecue.

Pommier



Poisson, viande de porc, viande blanche et volaille comme le poulet et la dinde.

Cerisier



Poisson, agneau, toutes les sortes de gibier, canard et viande de bœuf

Chêne

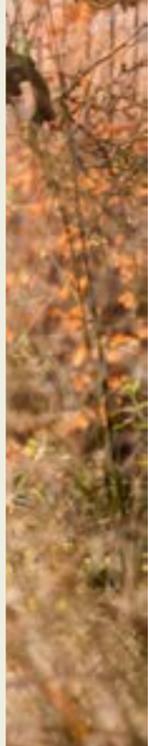


Convient pour toutes les sortes de grosses pièces de viande, notamment le bœuf. Parfait avec une poitrine de bœuf (brisket) par exemple.

Mesquite



Idéal avec le bœuf, la viande de porc assaisonnée, le gibier... Souvent utilisé pour le porc effiloché et la poitrine de bœuf (« brisket »).



Wood Chips Copeaux de bois

Chaque cuisinier amateur de Big Green Egg a un style qui lui est propre. Grâce aux différents copeaux de bois originaux Big Green Egg, vous ajouterez à vos préparations culinaires un arôme fumé caractéristique. Côté mode d'emploi, vous pouvez soit mélanger ces copeaux de bois (préalablement trempés dans l'eau) à votre charbon de bois, soit en parsemer une poignée par-dessus... Ou un peu des deux : au final, tout étant question de goût, c'est à vous de choisir ! Tout comme la variété de copeaux, d'ailleurs : noyer, pacanier, pommier, chêne ou cerisier. Les copeaux de bois (Wood Chips) conviennent pour fumer rapidement des ingrédients.

Contenus - 2,9 L

| | | | | | |
|---------|--------|-------|--------|--------|-------|
| Hickory | 113986 | 14.00 | Cherry | 113979 | 14.00 |
| Pecan | 113993 | 14.00 | Chêne | 127372 | 14.00 |
| Apple | 113962 | 14.00 | | | |



Wood Chunks Morceaux de bois

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

Contenus - 9 L

| | | | | | |
|---------|--------|-------|----------|--------|-------|
| Apple | 114617 | 38.00 | Mesquite | 114631 | 30.00 |
| Hickory | 114624 | 30.00 | Chêne | 127389 | 30.00 |

ASTUCE : combinez le charbon de bois naturel à 100 % Big Green Egg comme vous le souhaitez avec des copeaux et des morceaux de bois. Les morceaux de charbon de bois neutres vous permettent de composer chaque fois très facilement de nouvelles saveurs.



Wooden Grilling Planks Planchettes en bois pour grillades

Avec nos planchettes en bois pour grillades, vos talents de cuisinier atteignent un niveau jusque-là inégalé. Disposez vos ingrédients sur la planchette (préalablement trempée dans l'eau) puis posez cette dernière sur la grille de cuisson de votre Big Green Egg. L'humidité absorbée par le bois se transforme alors en une délicate fumée aromatique. Les planchettes sont proposées en version cèdre ou aune, chacune apportant des accents différents. Les planchettes en bois pour grillades (Wooden Grilling Planks) peuvent être utilisées plusieurs fois.

| | | |
|------------|--------|-------|
| Cèdre - 2x | | |
| 28 cm | 116307 | 22.00 |
| Aulne - 2x | | |
| 28 cm | 116291 | 22.00 |

Planchettes en bois pour grillades : à utiliser de deux manières

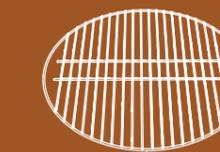
Cuisson simple et cuisson à la vapeur : placez la planchette, que vous avez fait tremper dans l'eau, avec le produit sur la grille. La vapeur dégagée donne encore plus d'arôme à vos ingrédients.

Fumage et grillade : laissez la planchette, qui a trempé dans l'eau, sécher sur la grille et posez ensuite le produit dessus. Le dessous de la planchette va se consumer, donnant une saveur fumée à vos aliments.

Accessoires requis



Planchettes de bois pour grillades



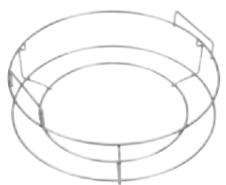
Grille en acier inoxydable



convEGGtor®

Conçue pour offrir une protection naturelle de vos préparations culinaires contre les flammes nues de votre Big Green Egg, la rehausse en céramique convEGGtor favorise une circulation optimale de l'air et une parfaite diffusion de la chaleur. La chaleur indirecte transmise par ce véritable bouclier thermique permet de transformer votre EGG en four d'extérieur. Le convEGGtor est parfait pour faire mijoter les ingrédients à feu doux et jusqu'à ce qu'ils deviennent parfaitement fondants et libèrent toutes leurs saveurs.

| | | | | | |
|--------|--------|--------|---------|--------|--------|
| XLarge | 401052 | 250.00 | MiniMax | 116604 | 105.00 |
| Large | 401021 | 150.00 | Small | 401045 | 95.00 |
| Medium | 401038 | 135.00 | Mini | 114341 | 75.00 |



convEGGtor Basket Panier convEGGtor

Une petite suggestion ! Le panier convEGGtor est le partenaire idéal pour mettre en place votre convEGGtor. Il vous permet en effet d'installer ce dernier rapidement, facilement et en toute sécurité dans l'EGG. Le panier convEGGtor fait partie du système d'extension EGGspander. Pour plus d'informations, veuillez consulter la page 44.

| | | | | | |
|--------|--------|--------|--------|--------|-------|
| 2XL | 119735 | 140.00 | Large | 120724 | 85.00 |
| XLarge | 121196 | 150.00 | Medium | 127242 | 80.00 |



Baking Stone Pierre de cuisson pain/pizza

Pizzas, pains d'épeautre, focaccias ou délicieuses tartes aux pommes : avec la pierre de cuisson, vous voici prêt(e) à vous transformer en véritable boulanger-pâtissier artisanal. Placez la pierre de cuisson plate sur la grille du Big Green Egg et à vous les pains délicieusement croustillants ou les pizzas au fond bien croustillant !

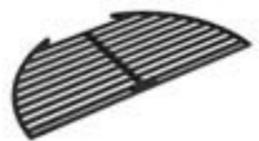
| | | | | | |
|--------|--------|--------|------------------------|--------|-------|
| XLarge | 401274 | 185.00 | Medium, MiniMax, Small | | |
| Large | 401014 | 115.00 | | 401007 | 90.00 |



Cast Iron Grid Grille en fonte

Vous voulez faire des grillades sur votre Big Green Egg ? Dans ce cas, une grille en fonte est indispensable ! Seule cette grille en fonte vous permet d'obtenir de belles marques ou un parfait quadrillage sur vos grillades. Non seulement c'est esthétique, mais cela donne aussi plus d'arôme, de couleur et de goût à vos ingrédients. En effet, la fonte absorbe la chaleur plus facilement et plus vite, la conserve aussi plus longtemps et la restitue de façon uniforme au produit préparé. Et en plus, la fonte est un matériau inusable qui dure toute une vie et s'entretient très facilement.

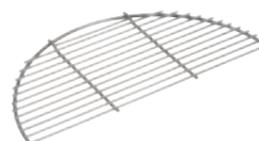
| | | | | | |
|--------|--------|--------|---------|--------|-------|
| Large | 122957 | 115.00 | MiniMax | 122971 | 95.00 |
| Medium | 126405 | 105.00 | Small | | |
| | | | Mini | 128195 | 80.00 |



Half Cast Iron Grid Demi-grille en fonte

La demi-grille en fonte est en quelque sorte la petite sœur de la grille en fonte. Et comme cette plaque ne couvre que la moitié de la surface, il vous reste de la place pour cuisiner d'autres ingrédients simultanément. Elle peut être posée directement sur l'anneau, à la place de la grille inox, ou sur le panier à convEGGtor.

| | | | | | |
|--------|--------|-------|--------|--------|-------|
| XLarge | 121233 | 80.00 | Medium | 128058 | 58.00 |
| Large | 120786 | 60.00 | | | |



Half Stainless Steel Grid Demi-grille en acier inoxydable

Découvrez comment tirer le meilleur parti de votre Big Green Egg en explorant de nouvelles techniques de cuisson ! Les possibilités sont infinies avec les accessoires en forme de demi-lune proposés par Big Green Egg. Vous pouvez utiliser la demi-grille en acier inoxydable dans le panier convEGGtor. Préparez vos aliments sur deux niveaux et combinez cuisson directe et indirecte dans votre Big Green Egg en utilisant la demi-pierre de cuisson pour convEGGtor.

| | | | | | |
|--------|--------|-------|--------|--------|-------|
| XLarge | 121202 | 70.00 | Medium | 128065 | 45.00 |
| Large | 120731 | 50.00 | | | |



Half convEGGtor Stone Demi-pierre pour convEGGtor

La demi-pierre de cuisson pour convEGGtor vous permet de réaliser une multitude de petits plats divers ! Hyper polyvalente, vous pouvez en effet l'utiliser avec le panier pour convEGGtor en l'insérant entre deux plats, pour combiner la cuisson directe et indirecte, ou bien la juxtaposer avec une seconde demi-pierre de cuisson afin de créer un véritable tablier de convection.

| | | | | | |
|--------|--------|--------|--------|--------|-------|
| 2XL | 120960 | 150.00 | Large | 121035 | 60.00 |
| XLarge | 121820 | 80.00 | Medium | 127273 | 50.00 |



Half Cast Iron Plancha Demi-plancha réversible

Une plaque de cuisson qui remplit deux missions : griller des mets délicats ou débités en petits morceaux sur sa face rainurée et faire cuire des crêpes, des blinis ou des œufs sur sa face lisse. Et en plus il vous reste de l'espace pour préparer un autre plat simultanément. Envie d'autre chose ?

| | | | | | |
|--------|--------|--------|-------|--------|--------|
| XLarge | 122995 | 150.00 | Large | 122988 | 100.00 |
|--------|--------|--------|-------|--------|--------|



Half Perforated Grid Demi-grille perforée

Vous aimez préparer les ingrédients délicats tels les crustacés et le poisson ? La plaque de cuisson perforée vous permet de procéder dans les règles de l'art. Convient également pour la cuisson des légumes débités en petits morceaux et des asperges, par exemple.

| | | | | | |
|--------|--------|-------|-------|--------|-------|
| XLarge | 121240 | 55.00 | Large | 120717 | 50.00 |
|--------|--------|-------|-------|--------|-------|





Systeme EGGspander

Des possibilités innombrables en cuisine.



Laissez libre cours à votre fantaisie culinaire avec ce kit d'extension à 5 accessoires. Créez un nombre infini de configurations avec ce système plein d'ingéniosité qui vous permettra de tirer le meilleur parti de votre EGG et de mettre à profit vos talents de cuisinier/cuisinière. Cet ensemble très bien pensé se compose d'un rack multi-niveaux doté d'une grille ronde surélevée, d'un panier convEGGtor et de 2 demi-grilles en acier inoxydable. Le kit de base indispensable pour tous les fans de l'EGG !

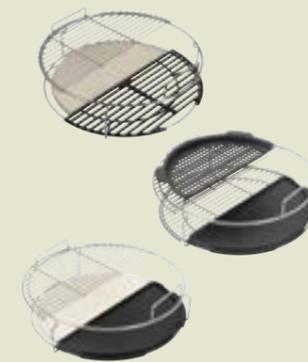
Toutes les possibilités offertes ne satisfont pas vos envies les plus folles ? Pas de souci : nous avons encore plus d'accessoires fantastiques à vous proposer dans notre assortiment ! Laissez vos techniques de cuisson préférées décider de quels instruments supplémentaires vous devez à tout prix faire l'acquisition.



Tu trouveras les prix sur notre site web dans la version en ligne de ce magazine. Pour cela, il suffit de scanner le code QR... biggreenegg.eu/ch/preisliste



Une sélection de techniques de cuisson.



Cuisson multi-zones (directe et indirecte)

Le panier pour convEGGtor permet la cuisson directe et indirecte en même temps.



Panier convEGGtor (convEGGtor Basket)

Permet le placement et le retrait aisés du convEGGtor. Le panier sert aussi à accueillir le wok en acier au carbone (Carbon Steel Wok) pour cuisiner les meilleurs plats au wok.



Pizza et cuisson au four

Transformez votre EGG en four à pizza pour préparer de délicieuses pizzas grâce au convEGGtor et à la pierre de cuisson (Baking Stone). Utilisez la grille multi-niveaux (Multi Level Rack) pour cuire plusieurs plats à la fois.



La cuisson multi-niveaux

Une surface de cuisson élargie pour la préparation de plusieurs plats en même temps ou pour cuisiner pour de larges groupes. La grille de cuisson supérieure pour pouvoir accéder facilement aux préparations.

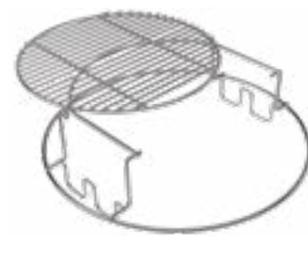
Cuisson lente à basse température

Utilisez le kit EGGspander de complément 5 accessoires comprenant deux demi-grilles inox pour convEGGtor pour la cuisson lente et parfaite à basse température des aliments. De longues heures de cuisson à basse température pour d'excellents résultats.

5-Piece EGGspander Kit Kit EGGspander

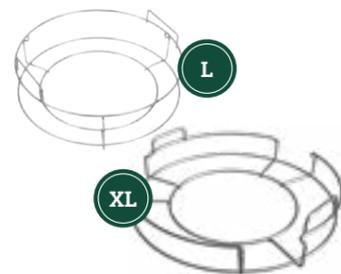


| | | |
|--------|--------|--------|
| XLarge | 121226 | 430.00 |
| Large | 120762 | 285.00 |



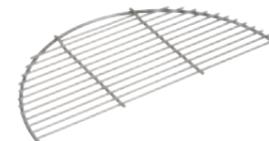
2-Piece Multi Level Rack Rack Multi Niveau réversible avec grille ronde 33cm

| | | |
|--------|--------|--------|
| XLarge | 121219 | 210.00 |
| Large | 120755 | 155.00 |



1-Piece convEGGtor Basket Panier convEGGtor

| | | |
|--------|--------|--------|
| XLarge | 121196 | 150.00 |
| Large | 120724 | 85.00 |



Half Stainless Steel Grid Demi-grille en acier inoxydable

| | | |
|--------|--------|-------|
| XLarge | 121202 | 70.00 |
| Large | 120731 | 50.00 |

Le favori du Chef



Cast Iron Skillet Sauteuse en fonte



Que vous disposiez de peu ou de beaucoup de temps, en ce qui concerne le poêlon en fonte, « le temps ne fait rien à l'affaire ». Extrêmement polyvalent, il est capable de saisir les viandes en quelques minutes ou au contraire de les laisser mijoter pendant des heures. Pourquoi ne pas préparer de délicieuses entrecôtes, un bon bœuf Rendang indonésien, un gratin de pommes de terre ou un petit ragoût, par exemple ? Et s'il vous reste du temps, le poêlon est également idéal pour confectionner un joli et savoureux dessert tel qu'un clafoutis. La sauteuse en fonte pour MiniMax et la plaque de cuisson en fonte pour MiniMax se complètent à merveille : la plaque de cuisson fait office de couvercle pour la sauteuse.

| | |
|----------------------|---------------------|
| 2XL, XLarge, Large | A partir du MiniMax |
| Ø36 cm 127846 155.00 | Ø27 cm 127839 94.00 |



Cast Iron Grill Press Presse en fonte pour grill

Le smash burger, littéralement « burger écrasé », est un grand classique de la cuisine américaine. Envie d'y goûter ? Cette presse en fonte pour grill, un tout nouvel accessoire Big Green Egg, vous permet de cuire facilement ce type de burgers dans votre kamado. Avec cette presse, vous obtenez un agréable burger croustillant à l'extérieur qui reste délicieusement juteux à l'intérieur.

127648 56.00



Cast Iron Plancha Plancha ronde réversible en fonte

Les ingrédients les plus petits passent au travers de la grille de cuisson de votre Egg ? C'est la raison pour laquelle nous avons ajouté la plaque de cuisson en fonte à notre collection d'accessoires. Sa face rainurée est idéale pour faire griller toutes sortes de petits ingrédients délicats et sa face lisse vous permet de préparer des crêpes ou des œufs, par exemple. La plaque de cuisson en fonte pour MiniMax peut également faire office de couvercle pour la sauteuse (Cast Iron Skillet).

| | |
|----------------------|--------------------------------------|
| 2XL, XLarge, Large | Également disponible pour le MiniMax |
| Ø35 cm 127860 115.00 | Ø26 cm 127853 130.00 |



Cast Iron Sauce Pot with Basting Brush Poêlon à sauce en fonte avec pinceau

Vous pouvez réchauffer des sauces et des marinades ou faire fondre du beurre vite et facilement dans ce poêlon à sauce en fonte placé sur la grille de votre Big Green Egg. Le pinceau à badigeonner en silicone s'emboîte parfaitement dans la poignée de la casserole afin de ne pas risquer de faire de tâches sur la nappe. N'oubliez pas de le retirer avant de poser la casserole dans l'EGG !

| |
|--|
| 2XL, XLarge, Large, Medium, MiniMax, Small |
| Ø 12 cm 127822 70.00 |



Green Dutch Oven Cocotte en fonte

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

Ovale - 5.2 L: 2XL, XLarge, Large
35cm 117670 270.00

Ronde - 4 L: 2XL, XLarge, Large
Ø23 cm 117045 175.00



Cast Iron Dutch Oven Faitout hollandais en fonte

Extrêmement polyvalent, ce faitout en fonte est certain de vous rendre mille-et-un services. Le faitout en fonte Big Green Egg est en effet idéal pour vos ragoûts, vos purées de légumes, vos soupes et toutes sortes de cassolettes. La fonte a l'avantage de distribuer la chaleur uniformément dans le plat tandis que son lourd couvercle conserve l'humidité à l'intérieur. Vous pouvez bien sûr aussi l'utiliser sans couvercle et ainsi parfumer vos ingrédients de l'arôme si unique du Big Green Egg. Dans les deux cas, vos viandes braisées resteront aussi tendres que juteuses. Avons-nous réussi à piquer votre curiosité ? Revenez dans 4 heures...

5.2 L: 2XL, XLarge, Large, Medium
Ø27 cm 127877 150.00



Carbon Steel Grill Wok Wok en acier au carbone

Le Big Green Egg est un appareil super polyvalent qui permet aussi de préparer des plats au wok. Avec ce wok pour grill en acier au carbone avec spatule en bambou, la cuisine exotique n'aura plus aucun secret pour vous ! Non seulement son fond plat lui assure une bonne stabilité quelle que soit la surface sur laquelle il est posé, mais en plus vous pouvez facilement l'utiliser avec le panier à convEGGtor Big Green Egg. 1, 2, 3... wok !

XLarge, Large
Ø40 cm 120779 110.00



Fire Bowl Panier à charbon

Une fois votre EGG refroidi, comment récupérer les cendres sans contorsions ni mains sales ? Avec les nouveaux paniers à charbon en acier inoxydable bien sûr. Suspendez un panier au-dessus d'un sac poubelle et filtrez les cendres du charbon de bois éteint. Cette action garantit un flux d'air maximal pour un démarrage facile et rapide. Soulevez-moi ! Les paniers XL et 2XL sont divisés en deux compartiments séparés pour les deux zones de l'EGG.

| | | | | | |
|--------|--------|--------|---------|--------|--------|
| 2XL | 122698 | 450.00 | Medium | 122667 | 150.00 |
| XLarge | 122681 | 360.00 | MiniMax | 122650 | 120.00 |
| Large | 122674 | 170.00 | | | |



Toujours l'accessoire qu'il vous faut.

Le Big Green Egg est le Graal pour tous les fins gourmets. Plus vous l'utiliserez, plus vous serez enchanté des possibilités, des résultats et des réactions qu'il suscite. Si vous voulez encore vous perfectionner, créer une plus grande surface de cuisson ou vous faciliter tout simplement le travail, jetez un coup d'œil sur notre énorme collection d'accessoires.



1. Butcher Paper Papier de boucherie

Vous avez un faible pour les grosses pièces de viande préparées avec le Big Green Egg ? Cet accessoire va vite devenir un élément essentiel de votre cuisine. Emballer votre viande dans une feuille de papier de boucherie évite la perte de jus et permet ainsi à votre échine de porc ou de bœuf de rester délicieusement juteuse et tendre. Le papier de boucherie contribue en outre à maintenir une température constante à l'intérieur de votre EGG, car il ne réverbère par la chaleur comme le fait le papier d'aluminium. Les fibres naturelles du papier laissent la viande respirer tout en lui conférant une subtile saveur fumée et une surface croustillante.

127471 27.00

2. Cast Iron Grid Lifter Extracteur pour grille en fonte

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

127341 42.00

3. Grid Gripper Pince pour grille inox

Cette pince a été conçue pour vous garantir une prise ferme et solide de la grille de votre Big Green Egg. Vous pouvez ainsi la soulever facilement, que ce soit pour placer le convEGGtor en dessous ou le récupérer, ou tout simplement pour la nettoyer. C'est également l'accessoire idéal pour soulever ou déplacer un lèche-frites brûlant sans se brûler ni se salir les mains.

118370 32.00

4. EGGmitt Gant pour barbecue EGGmitt

L'EGGmitt est ce qui se fait de mieux en matière de gant de barbecue : nous en mettrions notre main au feu ! Capable de supporter des températures pouvant aller jusqu'à 246° C, ce gant spécial barbecue particulièrement long a été conçu pour protéger la main droite ou gauche. Il est agrémenté d'une doublure en coton doux tandis que l'extérieur est réalisé en fibres ignifuges, un matériau également utilisé en aéronautique. Le motif en silicone garantit quant à lui une excellente prise des objets.

Taille unique 117090 40.00

5. Silicone Grilling Mitt Gant en silicone

Totalement étanche, le gant de cuisine Big Green Egg est également antidérapant grâce à son relief en silicone. Le poignet et la doublure sont fabriqués dans un mélange coton/polyester doux au toucher. Le gant en silicone peut supporter des températures allant jusqu'à 232°C.

Taille unique 117083 32.00



Des accessoires super pratiques.



Silicone Tipped Tongs Pincettes à embouts en silicone

40 cm 116864 38.00
30 cm 116857 32.00

Bamboo Skewers Brochettes en bambou

25 cm - 25x 117465 5.00

Knife Set Coffret de couteaux

117687 120.00

Stainless Steel Tool Set Coffret d'ustensiles en inox pour barbecue

Set 127655 110.00
Spatule large 127426 40.00
Spatule 127662 38.00
Pinceau 127679 36.00

Measuring Cups Mesures graduées

4x 119551 48.00

Kitchen Shears Ciseaux de cuisine

120106 22.00



Tu trouveras les prix sur notre site web dans la version en ligne de ce magazine. Pour cela, il suffit de scanner le code QR... biggreenegg.eu/ch/preisliste



Astuces :

- Mesurez toujours dans la partie la plus épaisse de la viande ou du poisson.
- Ne piquez pas dans l'os, cette température peut être différente.
- Tenez compte d'une élévation de 2-3 °C de la température à cœur lorsque vous laissez reposer la viande après la fin de la cuisson.



Vous ne vous en souvenez jamais très bien ?

Voici une petite liste de températures à cœur moyennes qui pourra vous être utile.

| | |
|-----------------------|----------|
| Bœuf à point | 52/54 °C |
| Agneau à point | 54/57 °C |
| Cerf à point | 54/56 °C |
| Filet de porc | 70 °C |
| Volaille | 72/75 °C |
| Poisson blanc | 62/65 °C |
| Saumon | 45/50 °C |

**1. Instant Read Thermometer
Thermomètre à lecture instantanée**

Vous préférez votre steak saignant ou à point ? Le thermomètre à lecture instantanée Big Green Egg mesure la température avec une telle précision que même la cuisson à point n'est plus une question de hasard. Comme il ne doit pas s'échapper trop de chaleur hors du Big Green Egg, la température (jusqu'à 232 °C) peut être vérifiée en 3 à 4 secondes maxi. En plus, l'écran suit le mouvement de rotation quand vous tournez le thermomètre pour lire la température. Fourni avec une housse pratique qui fera des envieux.

119575 200.00

**2. Instant Read Thermometer with Bottle Opener
Thermomètre à lecture instantanée avec ouvre-bouteille**

Le timing est un facteur essentiel pour tout utilisateur d'un EGG. Le thermomètre à lecture instantanée Big Green Egg est en l'occurrence votre arme (secrète) dans votre lutte contre un temps de cuisson trop court ou trop long. En 4 secondes, vous savez exactement quelle est la température à cœur d'un morceau de viande, de poisson ou de volaille. À quelle température le gigot d'agneau est-il cuit ? Vérifiez la liste avec les températures conseillées au dos. Le degré de perfection est atteint ! N'est-il pas temps de déguster une bonne bière ? Cet accessoire pratique multifonction est aussi un ouvre-bouteille.

127150 65.00

**3. Quick-Read Thermometer
Thermomètre à lecture rapide**

Un accessoire qui s'appelle officiellement « thermomètre numérique à lecture instantanée », ou si vous préférez son nom en anglais « Quick-Read Digital Food Thermometer ». Et là, nous n'avons plus rien à ajouter ! Il donne la température de votre gigot d'agneau ou de votre poulet farci en tout juste quelques secondes et au degré près (jusqu'à 300 °C !). Pratique : vous pouvez le mettre dans votre poche et sa sonde se rabat dans le manche.

120793 54.00

**4. Dual Probe Remote Thermometer
Thermomètre sonde à distance**

Parce que mesurer est indispensable pour bien cuisiner. Ce thermomètre digital et sans fil vous permet de mesurer simultanément et au degré près la température à cœur des ingrédients cuisinés ainsi que la température à l'intérieur du dôme de l'EGG. Le thermomètre fonctionne avec deux sondes et un récepteur que vous pouvez conserver avec vous. Une fois la température souhaitée atteinte, le récepteur émet automatiquement un signal (portée maximale de 91 mètres).

116383 185.00



**EGG Genius
Thermomètre EGG Genius**

Cet accessoire technique ajuste et surveille la température de votre EGG et la transmet à votre smartphone ou votre tablette. Ainsi, pendant les froides journées d'hiver, vous pouvez vous faire un marathon de vos séries préférées tout en surveillant votre EGG en mode cuisson lente au degré près. L'EGG Genius assure un flux d'air constant pour garantir le maintien d'une température égale. Mais à vrai dire, l'EGG Genius porte bien son nom. Vous recevez une notification dès que la température dans l'EGG devient trop élevée ou trop basse, ainsi qu'au moment où vous pouvez passer à table. Il vous est même possible de consulter les statistiques de vos précédentes sessions de cuisson avec l'EGG. L'appli de l'EGG Genius est en anglais.

121059 380.00



127358 195.00

Ajoutez de nouvelles possibilités à votre EGG Genius :

Suivez la cuisson de plusieurs plats de viande en même temps dans votre EGG avec les options supplémentaires pour l'EGG Genius. Utilisez jusqu'à trois sondes à viande simultanément ! Des sondes à viande supplémentaires munies d'un câble Y peuvent être achetées séparément.

Sonde à viande supplémentaire
121363 52.00

Câble Y supplémentaire
121387 22.00



**Bluetooth Dome Thermometer
Thermomètre Bluetooth lumineux**

Est-il possible d'utiliser votre EGG dans l'obscurité tout en contrôlant sa température ? Oui, et c'est vraiment facile, grâce à l'écran lumineux de ce thermomètre Bluetooth rechargeable et la possibilité de l'utiliser avec votre téléphone grâce à l'appli gratuite. Le thermomètre a une portée de 0 à 450 °C et vous permet de régler des alertes de température ou un minuteur.



Tu trouveras les prix sur notre site web dans la version en ligne de ce magazine. Pour cela, il suffit de scanner le code QR... biggreenegg.eu/ch/preisliste



**Conçu pour
des moments
inoubliables
en famille.**



Stainless Steel Pizza Peel
Pelle à pizza en acier inoxydable

Le véritable pizzaiolo se reconnaît à la maîtrise de son geste et à ses outils professionnels. Sur ce plan, la pelle à pizza en acier inoxydable est l'accessoire idéal pour déposer votre pizza maison d'un geste assuré sur la pierre de cuisson chaude de votre Big Green Egg. Après cela, les compliments « di tutti » vont affluer !

127761 69.00



Compact Pizza Cutter
Coupe-pizza compact

N'est-il pas dit que nous devons tout partager de manière équitable ? La pizza ne fait pas exception à cette règle ! Mais comment découper une pizza en belles parts égales, avec soin et sans se blesser ? Avec le coupe-pizza compact Big Green Egg. Ce coupe-pizza de qualité professionnelle est agrémenté d'une poignée en plastique souple et confortable conçue pour protéger la paume de la main. Et grâce à sa roulette tranchante en acier inoxydable, il vous permet de couper rapidement et facilement votre pizza en parts parfaitement identiques. Prego.

118974 26.00



Flexible Grill Light
Lampe LED flexible

Enfin une solution pour éclairer mon EGG ! La lampe LED flexible pour grill est l'assistant idéal pour vous éclairer quand c'est nécessaire. D'une conception intelligente, cette lampe LED est équipée d'un bras flexible muni d'un aimant extrêmement puissant à son extrémité. L'étrier de montage séparé se fixe simplement sur la bande ou les tablettes latérales (Mates) de l'EGG. On allume ? Et c'est parti !

122940 38.00



Chef's Flavor Injector
Injecteur de saveur

Seul injecteur de saveur de la collection Big Green Egg, cet accessoire a le chic pour apporter à vos viandes et volailles un parfum totalement unique. Grâce à lui, les saveurs des marinades pénètrent jusqu'au cœur de vos viandes, qui en deviennent encore plus juteuses et tendres. Mission accomplie !

119537 60.00



Flexible Skewers
Brochettes flexibles

Grâce à cet accessoire, les brochettes d'ingrédients de toutes sortes deviennent un jeu d'enfant. Ces pics à brochette d'un nouveau genre vous permettent d'enfiler morceaux de viande, poisson, volaille et/ou légumes en un rien de temps sans risquer de les voir retomber à l'autre extrémité. Mission accomplie ? Pourquoi ne pas les faire brièvement macérer dans une petite marinade pour en relever le goût ?

68 cm - 2x 201348 42.00



Deep Dish Baking Stone
Moule en céramique à haut bord

Le moule en céramique à haut bord vous garantit une distribution parfaite de la chaleur pour des quiches, des tartes, des lasagnes et même des pizzas absolument incomparables. Le moule en céramique à haut bord assure une cuisson uniforme de vos préparations culinaires et leur confère une très jolie couleur dorée. Pour des plats aussi fondants à l'intérieur que délicieusement croustillants à l'extérieur.

2XL, XLarge, Large
Ø 36 cm 112750 135.00



Meat Claws
Déchiqueteurs de viande

Plantez donc vos griffes, pardon, vos « Meat Claws », dans votre morceau de porc cuit lentement dans l'EGG et tirez pour effilocheur la viande. Le porc effiloché, ou « Pulled pork », est l'un des plats les plus populaires parmi les amateurs de Big Green Egg depuis des années déjà, et ces déchiqueteurs de viande vous permettront de finaliser le travail en un tournemain. Cet accessoire est également idéal pour manipuler de grosses pièces de viande.

Set 114099 36.00



Pigtail Meat Flipper
Crochet de cuisine

Nous sommes prêts à en mettre la main au feu : vous allez adorer ce crochet de cuisine Big Green Egg ! Ce crochet à viande innovant et fort ingénieux est idéal pour retourner vos viandes et pièces de volaille (tels que steaks, côtelettes ou cuisses de poulet) aussi aisément que rapidement. Son long manche en inox vous permet de travailler en toute sécurité même en cas de températures très élevées, sans avoir à vous approcher trop près du foyer ni abîmer les aliments.

48 cm 201515 48.00



Populaire



Beer Can Chicken Roaster
Support pour poulet sur canette de bière

Le « poulet sur canette de bière » est une méthode de cuisson populaire aux États-Unis, qui consiste à placer un poulet sur une canette de bière ouverte et à moitié pleine. La bière se transforme ainsi en vapeur pendant la cuisson du poulet, garantissant une volaille tendre et savoureuse à souhait. Difficile à réaliser, pensez-vous ? Pas avec le support à rôtir pour poulet à la bière de Big Green Egg ! Ce support en fil métallique a en effet été conçu pour pouvoir accueillir une canette de bière en son centre, l'empêchant ainsi de se renverser en cours de cuisson.

2XL, XLarge, Large, Medium, Small
127754 20.00



Ceramic Poultry Roaster
Support vertical en céramique pour volaille

Ou comment passer d'un « délicieux petit poulet » à une volaille totalement divine. Cuisez votre poulet ou votre dinde sur le support vertical en céramique pour volaille et vous êtes assurés d'obtenir une volaille juteuse et savoureuse à souhait, à la peau délicieusement dorée et croustillante ! Vous souhaitez lui apporter quelques arômes supplémentaires ? Ajoutez un peu de bière, de vin, de cidre et/ou d'épices aromatiques dans le support en céramique et votre volaille touchera à la perfection.

Poulet 119766 34.00 Dinde 119773 45.00



Vertical Poultry Roaster
Support à rôtir vertical pour volaille

Grâce au support à rôtir vertical, votre poulet est dûment mis sur un piédestal ! Ce support en inox spécial volaille permet en effet de faire cuire les poulets et les dindes à la verticale de sorte qu'ils baignent dans leur propre jus de cuisson. Votre volaille conserve ainsi une chair incroyablement juteuse et savoureuse tandis que sa peau devient délicieusement croustillante.

Poulet 117458 34.00
Dinde 117441 42.00



Ribs and Roasting Rack
Râtelier de rôtisserie

Le râtelier de rôtisserie multifonction est idéal pour rôtir toutes sortes de viandes. En position « debout », c'est le support idéal pour faire cuire lentement des morceaux de viande plus volumineux ou des volailles (éventuellement farcies) et une fois retourné, il vous permet de parfaitement disposer vos travers de porc au-dessus de la grille de cuisson. La circulation régulière de l'air autour du râtelier de rôtisserie vous assure une cuisson uniforme et proche de la perfection de vos mets. Un accessoire indispensable pour tous les amateurs de bonne viande.

2XL, XLarge, Large 117564 60.00 Medium, Small 117557 50.00



Grill Rings
Anneaux à griller

Grâce à ces anneaux à griller en acier inoxydable hyper pratiques, équipés d'une broche conçue pour maintenir fermement en place vos fruits et légumes, vos poivrons, tomates et oignons (farcis) ne risquent plus de tomber en cours de cuisson ! La forme en spirale de l'anneau favorise la circulation de l'air, garantissant une cuisson uniforme et rapide des ingrédients.

3x 002280 28.00



Drip Pan
Lèche-frite

Le lèche-frite Big Green Egg vous permet de récupérer les jus de cuisson, graisses et autres miettes d'aliments pour éviter qu'ils ne tombent dans les braises ou sur le convEGGtor. Vous pouvez également le remplir d'eau pour augmenter le degré d'humidité à l'intérieur de l'EGG et ainsi obtenir des plats encore plus juteux et savoureux.

Rond Ø 27 cm 117403 30.00 Rectangulaire 35 x 26 cm 117397 38.00



Disposable Drip Pans
Lèche-frites jetables

Le gras ne fait pas peur aux cuisiniers amateurs. Et c'est même le contraire, puisqu'il rehausse la saveur des plats. Mais faire la vaisselle après avoir cuisiné, c'est moins drôle... Big Green Egg vient à la rescousse en vous proposant des lèche-frites jetables ! Fabriqués en aluminium et spécialement adaptés au format du convEGGtor, ils vous permettent de cuisiner sans vous salir les mains.

XLarge - 5x 120892 24.00 Medium, MiniMax, Small - 5x 120878 12.00 Large - 5x 120885 18.00



Un héritage pour les générations suivantes. Choyez votre EGG.

Quand on possède un EGG, c'est pour la vie. Et si vous l'entretenez correctement, il est sûr de continuer à apporter nombre de bons souvenirs à la génération suivante aussi. Vos plats n'en seront en outre que meilleurs, et il conservera sa belle apparence. La corvée de nettoyage vous rebute ? Les produits ci-après vous affranchissent du sale boulot et vous trouverez sur notre site Internet une foule de conseils pratiques pour l'entretien. Prenez-en bien soin !



Ash Removal Pan Pelle à cendres

Le charbon de bois produit des cendres, c'est bien connu. Mais il est préférable de les éliminer régulièrement pour favoriser une meilleure circulation de l'air dans l'EGG, et le racloir et la pelle à cendres sont là pour vous aider. L'air, et avec lui l'oxygène, sont nécessaires pour amener l'EGG à la température souhaitée dans les meilleurs délais et pour l'y maintenir. La pelle à cendres s'insère parfaitement dans l'ouverture de la porte de tirage afin de prévenir une éventuelle dispersion des cendres.

2XL, XLarge, Large, Medium
106049 52.00



Ash Tool Racloir à cendres

Le racloir à cendres cumule une double fonction : s'il vous permet de récupérer les cendres à la base de l'EGG en toute simplicité, il vous sera également fort utile dans le rôle de tisonnier lors de l'allumage du charbon de bois. Cet accessoire extrêmement pratique trouve un partenaire idéal dans la pelle à cendres.

| | | | | | |
|--------|--------|-------|---------|--------|-------|
| 2XL | 119490 | 45.00 | MiniMax | | |
| XLarge | | | Small | 119513 | 24.00 |
| | | | Mini | | |
| Large | 119506 | 30.00 | | | |
| Medium | | | | | |



Grid Cleaner Nettoyeur de grille

Si cuisiner sur l'EGG est un véritable plaisir, il est vrai que les restes alimentaires et autres dépôts de graisses brûlées sur les grilles de votre Big Green Egg sont beaucoup moins glamour. Avec ce nettoyeur de grille, récuser vos grilles de barbecue n'a jamais été aussi simple ni rapide. Et grâce à son long manche, plus besoin d'attendre que l'EGG et ses grilles aient refroidi.

201324 55.00



Diamond-Coated Nylon Bristle Grid Scrubber Brosse pour grilles de cuisson à poils en nylon et revêtement diamant

Parce que profiter de votre Big Green Egg de façon optimale passe par un bon entretien de votre EGG et des grilles propres. Cela vous garantit les meilleurs résultats à chaque nouvelle préparation. Et avec une brosse à récuser efficace, le travail est un jeu d'enfant ! La brosse à récuser à poils en nylon et revêtement diamant de Big Green Egg est munie d'un long manche, idéal pour préserver les doigts de la chaleur, et de poils en nylon à toute épreuve, résultat d'une sélection soignée par notre équipe de développement. Et maintenant : à vos fourneaux ! Pardon, à votre EGG !

127310 32.00



SpeediClean™ Long handle Scrubber Brosse à manche long SpeediClean™

Avec cet accessoire de nettoyage ultra solide en fibres de bois naturelles, fini les poils de brosse métalliques qui se détachent. Une brosse écologique à manche long, qui résiste à la chaleur, de sorte que vous n'avez plus besoin d'attendre que votre EGG ait refroidi.

| | | |
|-------------------------|--------|-------|
| | 127129 | 36.00 |
| 2 têtes de remplacement | 127143 | 18.00 |



SpeediClean™ Dual Brush Scrubber Brosse SpeediClean™ pour céramiques de cuisson

Une soirée inoubliable au cours de laquelle vous avez préparé des pizzas sur votre Big Green Egg laisse des traces : une grille sale et un fil de mozzarella sur votre pierre de cuisson. Grâce à la brosse à récuser à double têtes SpeediClean, vous réduisez de moitié votre temps de nettoyage et obtenez un résultat deux fois plus beau. Satisfaction supplémentaire : pas de poils d'acier sur votre grille, car cet article est composé de fibres de bois naturelles.

| | | |
|-------------------------|--------|-------|
| | 127136 | 34.00 |
| 2 têtes de remplacement | 127143 | 18.00 |



Charcoal Storage Bag Sac pour charbon de bois

Vous voulez garder votre charbon de bois bien au sec ? Mettez-le dans ce sac de rangement spécial, qui peut contenir jusqu'à 9 kg de charbon de bois. Ce sac étanche est fait en polyester résistant et durable, il comporte une poche de rangement intégrée et un système de fermeture enroulable rapide.

128201 115.00



Tu trouveras les prix sur notre site web dans la version en ligne de ce magazine. Pour cela, il suffit de scanner le code QR... biggreenegg.eu/ch/preisliste

9 conseils pour l'entretien de votre EGG.

Un Big Green Egg dure toute une vie, à condition de bien l'entretenir et de l'utiliser correctement. Vous voulez savoir comment entretenir votre EGG ? Vous trouverez ici quelques conseils et astuces pratiques.



1 Avant une nouvelle utilisation, assurez-vous d'avoir bien ôté les cendres de charbon de bois restant dans la cuve, avec le racloir à cendres.

2 Laissez tout de même toujours une fine couche de cendres dans le fond du Big Green Egg. Cela permet de limiter légèrement la circulation de l'air, la température augmentant alors progressivement pour éviter un réchauffement trop rapide de la céramique.



3 Remplacez la bande de feutre lorsque cela s'avère nécessaire. Cette bande assure une protection accrue de la céramique et évite toute « prise d'air ».

4 Utilisez nos accessoires comme le panier pour convEGGtor ou l'extracteur de grille en fonte pour vous aider à positionner les éléments en douceur dans votre Big Green Egg. Cela vous évitera de « laisser tomber » le convEGGtor ou les grilles dans le Big Green Egg déjà chaud, ce qui pourrait les endommager.



5 Toute température dépassant les 300 °C est inutile (même pour les pizzas) et entraîne un risque accru d'endommager la céramique.



Entretenez la flamme.

6 Le blanchissage ou décapage du Big Green Egg à température élevée n'est jamais nécessaire et même totalement déconseillé ! Si votre EGG est devenu un peu gras et que vous souhaitez lui refaire une beauté, ou si vous voulez nettoyer d'éventuelles taches sur le convEGGtor, faites chauffer le Big Green Egg jusqu'à 250 °C, tournez le convEGGtor de façon à ce que le côté encrassé soit dirigé vers le charbon de bois, refermez le couvercle et laissez l'EGG fonctionner pendant 30 minutes environ. Cela éliminera tous résidus de graisses éventuels. La céramique ne retrouve pas sa blancheur, mais ce n'est pas nécessaire.



7 Vous n'avez pas utilisé votre Big Green Egg depuis un certain temps, ou il est resté sous la pluie ? Faites-le d'abord tranquillement chauffer à 100 °C et laissez-le à cette température pendant une heure. Il est important de laisser s'évaporer progressivement l'humidité éventuellement absorbée par la céramique. Si vous passez directement à une température élevée, la céramique risque de se fendre.

8 Après avoir utilisé votre EGG, vous pouvez laisser le charbon de bois s'éteindre puis l'utiliser de nouveau lors de votre prochain barbecue. En revanche, si vous n'avez pas utilisé votre EGG depuis un certain temps, mieux vaut alors le remplir de charbon de bois neuf, car le charbon de bois ancien aura sans doute pris l'humidité.



9 Placez toujours votre Big Green Egg sur un support adapté. Ne le posez jamais directement sur une surface « fermée » ni même sur une pierre plate résistant à la chaleur. Il est important de laisser de l'espace entre le fond de la base en céramique et la surface la supportant afin de permettre une circulation d'air suffisante, ce qui laisse à l'EGG la possibilité d'évacuer sa chaleur sans problème.

Pour les moments mémorables.



Les housses Big Green Egg.

Grêle ou canicule ? Maintenez votre Big Green Egg dans un état optimal grâce à une housse (EGG Cover). Cette protection fabriquée dans un matériau respirant haut de gamme défie toutes les intempéries. Aussi facile à mettre en place qu'à retirer, elle s'ajuste parfaitement à l'EGG grâce à sa fermeture Velcro. Son design noir élégant doté du logo Big Green Egg en fait l'accessoire de choix de tous nos appareils.

| | |
|--------|--------|
| 126511 | 70.00 |
| 126528 | 125.00 |
| 126467 | 135.00 |
| 126450 | 145.00 |
| 126474 | 195.00 |
| 126498 | 185.00 |
| 126504 | 90.00 |
| 126535 | 165.00 |



| LES HOUSSES | Mini | Small | Medium | MiniMax | Large | XLarge | 2XL |
|---|--------|--------|--------|---------|--------|--------|--------|
| ① Chariot à poignée intégrée ou Berceau à roulettes | | 126528 | 126528 | | 126467 | 126467 | 126535 |
| ② Berceau à poignées | 126511 | | | 126511 | | | |
| ③ Berceau surélévateur MiniMax pliable | | | | 126528 | | | |
| ④ EGG Table modulaire | | | 126467 | | 126450 | 126450 | 126450 |
| ⑤ EGG Table modulaire + Module extension | | | 126474 | | 126474 | 126474 | |
| ⑥ Table en bois d'eucalyptus | | | | | 126498 | 126474 | |
| ⑦ Housse pour couvercle ou EGG avec Table | | | | | 126504 | 126504 | |



EGGmat Tapis de protection EGGmat

Si votre EGG ne se trouve pas intégré dans une table de travail ou un élément de cuisine de jardin, mais est simplement installé dans votre jardin ou sur votre balcon, le tapis de protection est idéal pour protéger son environnement direct de la chaleur, des salissures et des moisissures éventuelles. Petit détail sympathique : composé de matériaux totalement recyclables, ce tapis de protection est extrêmement respectueux de l'environnement.



76x107 cm 117502 80.00





Pièces détachées



Tel-Tru Temperature Gauge Thermomètre Tel-Tru

Tous les Big Green Egg sont livrés avec un thermomètre d'origine mais si, après des années d'utilisation, celui-ci venait à rendre l'âme, vous pouvez commander le thermomètre Tel-Tru® en remplacement. Placez le thermomètre dans le dôme de l'EGG et vous voici de nouveau en mesure de connaître la température intérieure sans avoir à ouvrir le couvercle et risquer de perdre de la chaleur. Disponible en 2 formats différents, le thermomètre Tel-Tru® est conçu pour mesurer des températures comprises entre 50 et 400° C.

| | | |
|--------|--------|--------|
| Ø 8 cm | 117250 | 110.00 |
| Ø 5 cm | 117236 | 65.00 |



Gasket Kit Joint d'étanchéité

Après des années d'usage intensif de votre Big Green Egg, il arrive un jour où les joints d'étanchéité collés sur le bord supérieur de la base en céramique de l'EGG et dans le bas de son couvercle finissent par présenter des signes d'usure. Ces joints ayant pour rôle de protéger les éléments en céramique de votre appareil tout en garantissant une régulation optimale de l'air, il est judicieux de les changer dès que cela s'avère nécessaire. Et grâce au joint d'étanchéité de rechange Big Green Egg, vous pouvez vous en charger vous-même sans problème. La pose de la bande de feutre auto-adhésif (pas besoin de colle !) est un véritable jeu d'enfant.

| | | | | | |
|---------------------|--------|-------|------------------------------|--------|-------|
| 2XL*, XLarge, Large | 113726 | 62.00 | Medium, MiniMax, Small, Mini | 113733 | 58.00 |
|---------------------|--------|-------|------------------------------|--------|-------|

* Pour le modèle 2XL, 2 joints sont nécessaires.



Cast Iron Grate Grille de foyer

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

| | | | | | |
|--------|--------|--------|---------|--------|-------|
| XXL | 114716 | 460.00 | Medium | 103062 | 30.00 |
| 2XL | 112644 | 160.00 | MiniMax | 103055 | 48.00 |
| XLarge | | | Small | 103079 | 24.00 |
| Large | 103055 | 48.00 | Mini | | |



Dome Couvercle avec cheminée

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

| | | | | | |
|--------|--------|---------|---------|--------|--------|
| 2XL | 114433 | 1940.00 | MiniMax | 401144 | 290.00 |
| XLarge | 112668 | 720.00 | Small | | |
| Large | 401120 | 420.00 | | | |
| Medium | 401137 | 330.00 | Mini | 112224 | 230.00 |



Fire ring Anneau du foyer

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

| | | | | | |
|--------|--------|---------|---------|--------|--------|
| 2XL | 120977 | 645.00 | Medium | 401243 | 185.00 |
| XXL | 114457 | 1190.00 | MiniMax | 115607 | 105.00 |
| XLarge | 401212 | 410.00 | Small | 401250 | 115.00 |
| Large | 401229 | 240.00 | Mini | 112194 | 80.00 |



Fire box Foyer en céramique

Le foyer se trouve dans la base en céramique et doit être rempli de charbon de bois.

| | | | | | |
|--------|--------|---------|---------|--------|--------|
| 2XL | 120984 | 955.00 | Medium | 401182 | 290.00 |
| XXL | 114440 | 1320.00 | MiniMax | 115591 | 120.00 |
| XLarge | 112637 | 460.00 | Small | 401199 | 190.00 |
| Large | 401175 | 310.00 | Mini | 112187 | 95.00 |



Base

Céramique isolante robuste. Émail résistant aux éclats et égratignures.

| | | | | | |
|--------|--------|---------|---------|--------|--------|
| 2XL | 120946 | 2420.00 | Medium | 401083 | 710.00 |
| XXL | 114426 | 2950.00 | MiniMax | 115577 | 460.00 |
| XLarge | 112620 | 1220.00 | Small | 401090 | 540.00 |
| Large | 401076 | 880.00 | Mini | 401106 | 300.00 |



rEGGulator rEGGulator Big Green Egg Successeur du bouchon à évent

Le rEGGulator Big Green Egg (bouchon) est fabriqué en fonte. Son anse en silicone vous permet de régler très facilement l'arrivée d'air sans vous brûler les doigts. Le nouveau bouchon de ventilation au design ergonomique ne vient pas seulement remplacer le bouchon à évent, il est également plus facile d'emploi et a une durée de vie plus longue. Si vous fermez totalement le bouchon, l'EGG est 100 % hermétique à l'air et s'éteindra tout doucement. Ce rEGGulator robuste permet un réglage extrêmement précis.

| | |
|----------------------------|--------------|
| 2XL, XLarge, Large, Medium | Mini |
| 117847 120.00 | 103017 84.00 |

| | |
|----------------|--|
| MiniMax, Small | * Pour l'EGG version Mini, le régulateur de température est un bouchon à évent et diffère de l'illustration présentée ici. |
| 117854 105.00 | |

Rain Cap Chapeau antipluie

Il est tout à fait possible qu'il se mette à pleuvoir pendant que vous cuisinez un plat sur votre EGG. Même si cela n'est pas véritablement un problème pour les aficionados, mieux vaut éviter quand même que la pluie pénètre à l'intérieur du Big Green Egg. Le chapeau antipluie Big Green Egg est le « parapluie » du bouchon de ventilation. Le chapeau antipluie s'utilise exclusivement avec le rEGGulator.



| | |
|----------------------------|----------------|
| 2XL, XLarge, Large, Medium | MiniMax, Small |
| 120748 45.00 | 121042 42.00 |

Band Assembly Kit Easy-to-Lift, Kit d'assemblage

Système de levage (Easy to lift) breveté. Le mécanisme ingénieux du couvercle en céramique permet de le déployer et de le rabattre sans effort.



| | | | | | |
|--------|--------|--------|---------|--------|--------|
| 2XL | 121271 | 430.00 | MiniMax | 126870 | 230.00 |
| XLarge | 117908 | 360.00 | Small | | |
| Large | 117984 | 270.00 | | | |
| Medium | 120021 | 255.00 | Mini | 117922 | 165.00 |

Disponible uniquement
pour le modèle Large
126931 460.00

Kit d'optimisation

Aussi parfait qu'un EGG neuf



REGGULATOR

Le rEGGulator breveté offre une incroyable précision de réglage et une prise en main agréable grâce à sa poignée à isolation thermique.



THERMOMÈTRE TEL-TRU (TEL-TRU TEMPERATURE GAUGE)

Thermomètre de couvercle XL pour une lecture parfaite de la température, avec verre antichoc.



KIT D'ASSEMBLAGE (BAND ASSEMBLY KIT)

Système de levage (Easy to lift) breveté permettant de déployer et de rabattre le couvercle en céramique sans effort.



JOINT D'ÉTANCHÉITÉ (GASKET KIT)

Nouveau joint d'étanchéité high-tech, qui résiste aux températures les plus élevées.

Cuisez à l'infini sur votre EGG.

La garantie Big Green Egg



Big Green Egg est synonyme de qualité. Grâce à un processus de production perfectionné depuis décennies et une inspection minutieuse de chaque Big Green Egg quittant l'usine de production, nous sommes en mesure de vous garantir que votre Kamado est le meilleur de sa catégorie. En ce qui concerne la garantie, vous êtes en droit d'exiger la même qualité que celle à laquelle vous a habitué votre Big Green Egg. Vous avez donc une garantie à vie sur les matériaux et la structure de tous les éléments en céramique, ainsi qu'une garantie extensive sur tous les autres composants sauf sur l'usure et la détérioration. Vous pouvez ainsi toujours cuisiner sans souci sur votre Big Green Egg.

Pour aujourd'hui et la génération suivante. Green for ever.

La céramique de votre Big Green Egg se dilate quand elle chauffe et se rétracte quand elle refroidit, entraînant un léger risque de modifications du matériel. Bien que certains changements puissent sembler des défauts, ils restent dans la plupart des cas sans conséquence. Il est donc généralement inutile et même dommage de remplacer les composants concernés. Le concept de durabilité est l'un de nos critères de base, et vous devez donc pouvoir profiter de votre Big Green Egg toute votre vie. Naturellement, vous devez veiller à bien l'entretenir afin qu'il soit toujours en parfaite condition. Il vaut en effet toujours mieux prévenir que guérir. Vous trouverez nos conseils d'entretien en page 58.

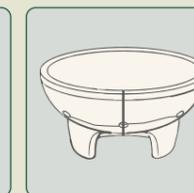
Quand s'inquiéter, ou pas

Il n'est heureusement pas toujours nécessaire de réparer les dommages ni de changer des composants. Certaines dégradations sont uniquement esthétiques et n'influencent absolument pas le bon fonctionnement de votre Big Green Egg. Certains dégâts empêchent cependant votre EGG de bien fonctionner. Mieux vaut dans ce cas les signaler à temps afin qu'une solution adéquate puisse être trouvée avec votre revendeur dans les meilleurs délais. Vous lirez ci-dessous dans quels cas il est préférable de réparer ou de changer un composant.

Quand s'inquiéter | Dégâts ayant une influence sur les performances



Quand ne pas s'inquiéter | Dommages cosmétiques





Timo Fritsche

Du jardin à la table



Le restaurant Oz à Fürstenu en Suisse a ouvert ses portes à l'été 2021. C'est l'un des restaurants d'Andreas Caminada sur le domaine du château Schloss Schauenstein. Depuis, son chef cuisinier Timo Fritsche a su établir la réputation de cette table gastronomique originale où les saveurs priment, ce grâce à sa vision, son talent et un concept unique.

Le slogan du restaurant Oz « Du jardin à la table » doit tout à ces saveurs. Ce restaurant végétarien est unique en son genre, car la plupart des ingrédients utilisés par Timo en cuisine proviennent du jardin attenant. Le nom du restaurant signifie « aujourd'hui » en romanche. « L'idée directrice, c'est de nous laisser guider par ce qui peut être récolté le jour-même », explique Timo. « Mon collègue et jardinier Thomas Monn est responsable du jardin au quotidien et nous indique quels sont les produits dont nous allons pouvoir disposer. C'est sur cette base que nous créons les plats servis au restaurant. »



700 plantes différentes

« Le restaurant est ouvert vendredi, samedi et dimanche. Chaque mercredi, nous commençons les préparatifs. Ce jour-là, nous récoltons différents produits pour les faire fermenter ou mariner. Les jours où nous recevons des clients, nous allons passer 1 à 2 heures au jardin pour récolter les légumes frais, les fruits et les herbes aromatiques », ajoute Timo. Au total, près de 700 plantes différentes sont cultivées dans le jardin du domaine du Schloss Schauenstein, parmi lesquelles différentes variétés de tomates et de poivrons, des fèves au goût incroyable, des physalis et des mirabelles, et le chef s'en inspire. Il tient compte des saveurs particulières de chaque produit pour déterminer comment les mettre en valeur de façon optimale. Pour cela, en plus des ingrédients de base provenant du propre jardin ou de la région, il utilise aussi des aromates tels que sauce soja, kombu et épices, ainsi que des techniques culinaires du monde entier.

Un plus fantastique

« Dans notre cuisine, nous n'utilisons pas uniquement les techniques classiques, par exemple la cuisson à l'eau ou à la vapeur », précise Timo. « Nous voulons tirer le maximum de saveur des légumes. C'est pourquoi nous utilisons souvent la fermentation et faisons aussi sécher les légumes, ce qui leur donne un goût plus intense. Le Big Green Egg joue également un rôle, et nous l'utilisons chaque jour pour fumer ou griller légumes ou fruits. Cela donne des saveurs qui sont appréciées à travers le monde et dans toutes les cultures. Un jour, les humains se sont mis à faire cuire leur nourriture sur le feu, je pense que c'est pour cette raison que tout le monde aime le goût du barbecue, car il nous rappelle à nos origines. Peu importe qu'il s'agisse de viande, de poisson, de légumes ou de fruits, il donne un plus fantastique aux ingrédients. Depuis que j'ai découvert le Big Green Egg il y a 13 ans au restaurant Amador à Langen en Allemagne, je l'ai toujours utilisé par la suite dans chaque cuisine de restaurant où j'ai travaillé. En plus du goût, la température constante de l'appareil et la faible consommation de charbon de bois sont vraiment remarquables ! »

Inspiré par la nature

Pour Timo, le fait d'avoir adopté la cuisine végétarienne est un avantage : « Avant, j'avais travaillé pendant deux ans comme chef cuisinier au Schloss Schauenstein. Dès le moment où j'ai dit à Andreas que je voulais faire quelque chose d'autre et que le temps était venu de servir mes propres créations, il m'a proposé de nous lancer ensemble dans une nouvelle entreprise. C'est dans le bâtiment qui abrite maintenant le restaurant Oz que nous réalisons auparavant les séances photos pour nos publications. Déjà à l'époque, je trouvais que ce bâtiment avait quelque chose de magique. Très vite, nous avons eu l'idée d'ouvrir un restaurant gastronomique assorti d'un concept de jardin, c'est donc devenu un restaurant végétarien. Je n'ai pas considéré cela comme un défi, au contraire, car j'aime travailler de cette façon. Cela stimule ma créativité en tant que chef. Quand la saison d'un certain légume est terminée, il nous faut imaginer un nouveau plat. Nous travaillons avec un menu fixe et remplaçons dans ce cas le plat en question ou l'ensemble du menu. Je me laisse alors inspirer par la nature et la saison. »



Des saveurs plus intenses

Selon Timo, le secret d'un bon chef végétarien réside dans la vision qu'il a de ses plats. Pour chacun, il part de la saveur qu'il veut obtenir. Timo ajoute : « Nous ne nous contentons pas de supprimer la viande ou le poisson et de les remplacer par de la betterave séchée. Procéder ainsi, c'est risquer de passer à côté de quelque chose. Nous partons toujours de l'ingrédient principal et de la saveur que nous voulons lui donner, et avec quelles techniques de cuisson. Par exemple, nous utilisons aussi très peu de crème ou de beurre dans nos plats, sauf quelquefois un peu de yaourt pour ajouter de la fraîcheur. Bien sûr, le gras donne du goût, et tout le monde aime les pommes de terre à la crème, mais nous recherchons plutôt des saveurs plus intenses telles que celles de la cuisine asiatique. C'est bien plus raffiné. Et nos clients apprécient énormément cette démarche, de même que l'histoire à l'origine de nos plats. »

Quelques faits

Un restaurant gastronomique

Le restaurant gastronomique Oz peut accueillir 12 personnes seulement. La table est disposée autour de la cuisine, ce qui donne aux clients le sentiment d'être au cœur de l'action et de voir la préparation de chaque plat.

Philosophie culinaire

Conformément à sa philosophie, les principaux ingrédients utilisés par Timo dans sa cuisine sont des produits frais locaux, qui proviennent en majeure partie du jardin du restaurant. La vision du producteur et les méthodes de production jouent un grand rôle dans ce cadre.

Café torréfié sur place

En plus du restaurant Oz, le domaine du Schloss Schauenstein héberge l'hôtel-restaurant Schloss Schauenstein et Casa Caminada, qui en plus d'un restaurant, d'appartements et d'un boulanger, possède aussi sa propre brûlerie de café. En effet, en règle générale, le café est trop torréfié, ce qui lui fait perdre ses arômes, par exemple son goût fruité. Moins torréfiés, les grains de café conservent mieux toute leur saveur.

Ingrédient favori

La capucine du jardin est l'un des ingrédients favoris de Timo. Pourquoi ? Parce qu'elle a un goût à la fois sucré et épicé incroyablement passionnant.



Power — on the — EGG

Texte Inge van der Helm | Photographie Femque Schook

Cuisson à l'extérieur : Partagez votre amour du vert.

Bien entendu, cuisiner avec le Big Green Egg ne se décline pas qu'au masculin. Tout le monde se régale à cuisiner avec l'EGG. Sandra Ysbrandy, cheffe à la télé, Pasqualle Coffa, golfeuse professionnelle ainsi qu'Ima Bos et Ingrid Hermans, spécialistes du gibier, partagent non seulement leur passion pour leurs professions, mais aussi celle du plaisir de cuisiner au Big Green Egg. Elles ont un point commun : leur amour du vert. Leur aptitudes à l'égard de l'EGG sont variées : Pasqualle est une gastronomes éclairée, alors que Sandra, Ima et Ingrid sont des professionnelles. Mais elles s'accordent toutes pour dire que tout est question de saveurs, celles que le Big Green Egg confère aux plats qu'il permet de préparer. Venez donc jeter un coup d'œil dans les cuisines de ces femmes enthousiastes, vous allez adorer en savoir plus sur leurs préférences et expertise !



De nombreuses méthodes utilisées pour la viande sont aussi applicables aux légumes.

Pleine de peps, la cheffe Sandra Ysbrandy, connue pour ses apparitions à la télé néerlandaise, se passionne non seulement pour la cuisine, mais aussi pour une alimentation saine, la vie en plein air et le Big Green Egg. Ils étaient donc clairement faits pour s'entendre : cuisiner des plats sains sur le Big Green Egg est simple comme bonjour !

« J'ai une telle passion pour une alimentation saine que je souhaite la communiquer aux autres... Si manger est bien entendu un processus naturel, cela joue également un rôle important dans le fonctionnement de

notre organisme. Ces deux aspects sont aisément compatibles. Je suis une adepte de la règle des 80/20 %. Le week-end, nous buvons un verre de vin et je fais un gâteau aux pommes. Un vrai délice ! Mais j'ai aussi conscience de ce qui est bon pour la santé. En ce qui me concerne, une alimentation saine n'est pas synonyme de limite, mais d'enrichissement.

Le Big Green Egg sert souvent, par exemple, à préparer du porc ou du poulet effiloché, mais de nombreuses préparations utilisées pour la viande, y compris marinades, saumures, grillades et rôtis, peuvent être aussi s'appliquer aux légumes. Un céleri-

rave rôti est absolument délicieux ! Et grâce au Big Green Egg, l'aubergine se pare d'une saveur fumée subtile. Les légumes prennent plus de goût et procurent ensuite d'incroyables sensations gustatives.

Je ne le dirais jamais assez, mais une alimentation saine peut aussi être vraiment savoureuse ! Inutile de se contenter de mâcher une tige de carotte ou de céleri cru(e), surtout si vous avez un Big Green Egg, car vous pouvez préparer des plats sensationnels avec ! »



Mon plat favori : les bouchées au saumon. Délicieuses et faciles à faire !

Pasqualle Coffa est une star du golf et une étoile montante dans le monde du Big Green Egg. En raison de sa carrière de golfeuse professionnelle, elle est souvent loin de chez elle, mais quand elle rentre, son père lui prépare un dîner de bienvenue sur le Big Green Egg. Maintenant, Pasqualle commence elle-aussi à déployer ses talents sur l'EGG.

« En tant que golfeuse professionnelle, une alimentation saine est primordiale. Avec le golf, plus on est en forme, plus il est facile de rester longtemps concentré. C'est pourquoi je fais attention à ce que je mange, mais je n'oublie pas non plus de me faire plaisir, et c'est tout à fait possible.

À la maison, nous avons un Big Green Egg MiniMax depuis 2020. Peu après avoir acheté le MiniMax, nous n'avons pas tardé à acquérir un modèle Large. Comme j'adore aussi cuisiner, je me suis vite intéressée aux possibilités et j'ai commencé à suivre Big

Green Egg sur Instagram. J'ai mon propre MiniMax depuis le tournoi Big Green Egg Open 2021.

Malheureusement, je n'ai pas eu beaucoup le temps de cuisiner pour moi. Je suis souvent partie de la maison pendant plusieurs semaines d'affilée quand je participe à des tournois. Mais c'est génial de rentrer à la maison et de manger quelque chose préparé sur le Big Green Egg. À la maison, mon père cuisine pratiquement chaque jour sur le Big Green Egg, été comme hiver. C'est toujours super bon !

Mon plat favori, ce sont les bouchées au saumon fumé sur une planche de bois de cèdre. La planche donne tellement plus de saveur au saumon. C'est vraiment délicieux et simple à préparer. »



Cuisiner sur le Big Green Egg donne un sentiment un peu primitif de communion avec la nature, surtout quand il s'agit de gibier.

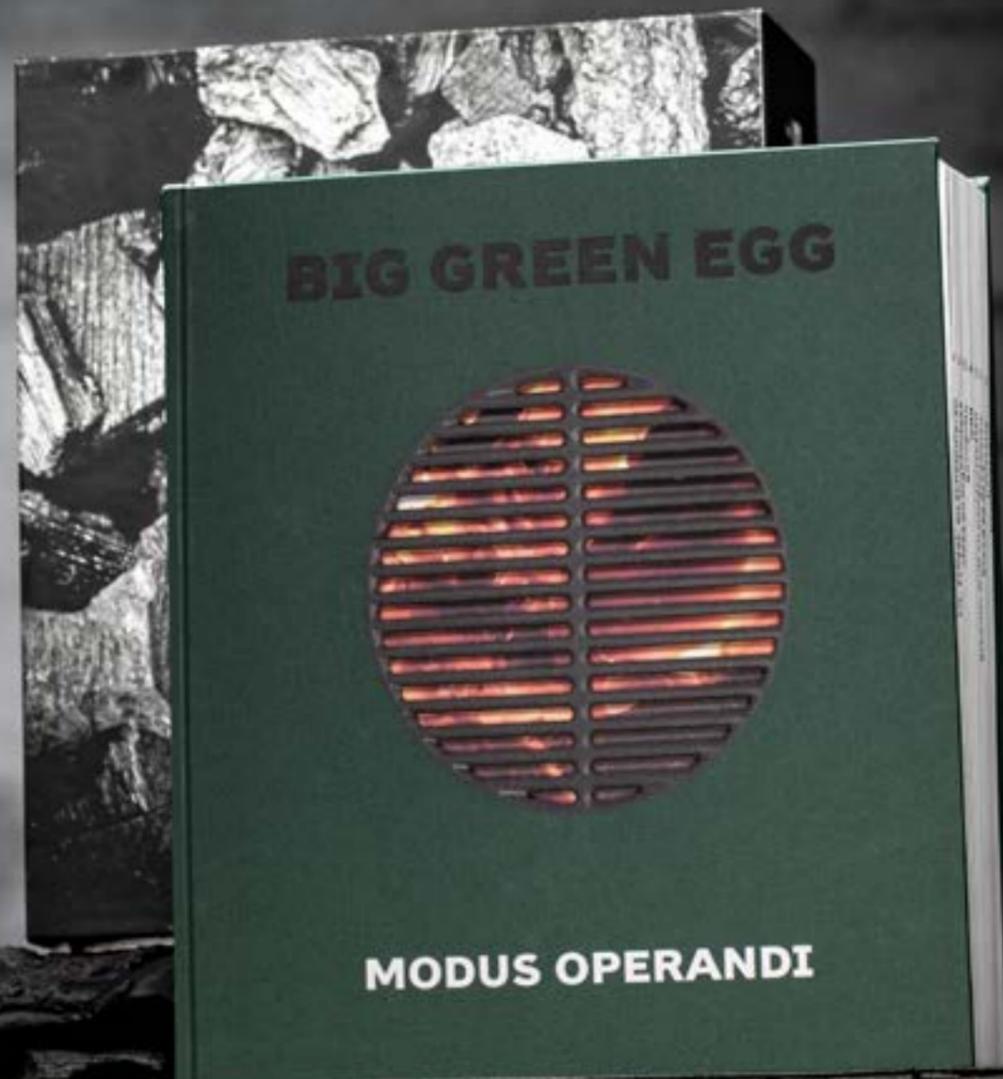
« C'est peu de temps après que j'ai acheté mon Big Green Egg », ajoute Ima. « J'ai toujours aimé cuisiner, et j'ai d'ailleurs suivi plusieurs cours avec Ingrid au restaurant Echoput et à l'Atelier du restaurant Librije, mais je n'avais pas beaucoup d'expérience de la cuisine outdoor. J'ai vu et goûté tout ce qu'Ingrid préparait sur son Big Green Egg. Du coup, on allait souvent cuisiner chez elle. Nous préparons maintenant souvent le gibier que j'ai chassé sur le Big Green Egg. Dans le cadre de Wild Things Hunting & Cooking, nous avons même cuisiné un dîner entier pour 25 personnes sur le Big Green Egg. Pour moi, cuisiner sur le Big Green Egg donne un sentiment un peu primitif de communion avec la nature, surtout quand il s'agit de gibier. C'est vraiment extra de faire cuire sur le feu un animal que l'on a chassé et dont on a pu observer le cadre de vie. On obtient une expérience complète. Déjà succulent par lui-même, un dos de chevreuil cuit au Big Green Egg devient alors un plat qui sort vraiment de l'ordinaire. » Ingrid ajoute : « Je ne peux qu'être d'accord, bien que le Big Green Egg se prête vraiment à tous les types de préparations, qu'il s'agisse de gibier, de poisson ou de légumes. »

Le gibier et le Big Green Egg sont vraiment faits pour s'entendre. Ima Bos et Ingrid Hermans sont bien placées pour le savoir. Ces deux grandes amies et femmes d'exception dirigent ensemble Wild Things Hunting & Cooking : elles cuisinent des dîners privés qui font la part belle au gibier.

« Cuisiner fait partie de notre ADN », note Ingrid. « Nos deux mamans étaient d'excellentes cuisinières. J'aidais souvent ma mère en cuisine ; elle préparait des soupes et des sauces délicieuses et savait faire quelque chose de bon à partir de rien. Quand j'ai rencontré Ima, j'étais sur le point d'obtenir mon permis de chasse et j'avais presque terminé ma première formation à l'école de cuisine et d'œnologie du restaurant De Echoput à Hoog-Soeren, avec pour professeur le grand chef Theus de Kok (SVH Meesterkok). Bien qu'il s'agissait d'une formation de base, une grande attention était accordée à la préparation du gibier, car c'est vraiment sa spécialité. Autant dire que les sujets de discussion ne manquaient pas ! »

Modus Operandi

PLUS DE
300 RECETTES
904 PAGES
4,6 KG



Les recettes

- 66 recettes de viandes
- 65 recettes de poissons, coquillages et crustacés
- 45 recettes de légumes
- 33 recettes de base
- 30 recettes de volaille
- 24 recettes de pâtisseries
- 22 recettes de pains et pâtes
- 13 recettes de gibier
- 13 recettes de fruits

Les avis sur Modus Operandi

« FANTASTIQUE, tout simplement FAN-TAS-TIQUE »

« Un livre magnifique, de belles photos, de bonnes recettes. Une formidable source d'inspiration. »

« Ce livre est vraiment superbe. Une chose est certaine, je vais cuisiner un grand nombre des recettes proposées ! »

« Très beau livre plein de très belles recettes et photos. En un mot comme en cent : Excellent ! »

« Un fantastique outil de référence, il m'a déjà beaucoup appris. »

« Vraiment super ! Il remplace d'un seul coup tous les autres livres de BBQ. »



Big Green Egg Modus Operandi Modus Operandi de Big Green Egg

Modus Operandi, un livre de cuisine spectaculaire comme il n'en est jamais paru auparavant, est indispensable pour le véritable amateur du Big Green Egg. C'est à la fois un mode d'emploi, une source d'inspiration, un voyage à la découverte de tous les plats et ingrédients possibles et imaginables, avec toutes les techniques de cuisson, tous les trucs et astuces pour tirer le maximum de votre Big Green Egg. Modus Operandi, avec son livre d'exercices et son magnifique coffret de rangement, est une édition incontournable à avoir chez vous.

Français 904 pages 226651 230.00



EGG Fan Zone Rejoignez la communauté. Visitez notre Fan Shop.

L'authentique fan de l'EGG se reconnaît entre mille : à sa passion pour la bonne chère bien sûr, mais aussi parce qu'il adore rester derrière son Big Green Egg. Son sweat-shirt à capuche et ses chaussettes ne sont qu'un témoignage supplémentaire ! Vous retrouverez ces accessoires et bien d'autres idées cadeaux originales dans notre boutique spécial fans sur fanshop.biggreenegg.eu.



- 1. Sweat à capuche « Since '74 »
- 2. Planche à découper Big Green Egg by Baas Board
- 3. Boule à neige
- 4. T-Shirt - Good Taste
- 5. Sweat à capuche - Let's Create
- 6. T-Shirt « The Evergreen Since '74 »
- 7. Bermuda
- 8. Doudoune sans manches
- 9. Bonnet
- 10. Sweat à capuche « Peace, Love, EGGs »
- 11. Relève-Pitch et marqueur de balle de golf



Big Green Egg Books.



Big Green Egg Modus Operandi
Modus Operandi de Big Green Egg
 Modus Operandi, un livre de cuisine spectaculaire comme il n'en est jamais paru auparavant, est indispensable pour le véritable amateur du Big Green Egg. C'est à la fois un mode d'emploi, une source d'inspiration, un voyage à la découverte de tous les plats et ingrédients possibles et imaginables, avec toutes les techniques de cuisson, tous les trucs et astuces pour tirer le maximum de votre Big Green Egg. Modus Operandi, avec son livre d'exercices et son magnifique coffret de rangement, est une édition incontournable à avoir chez vous.

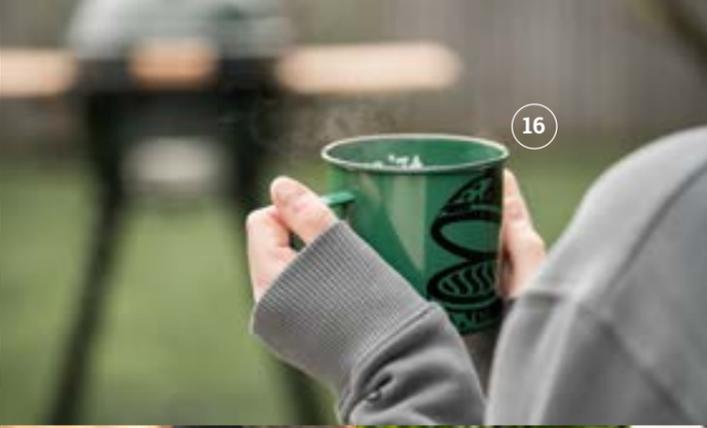
Français 904 pages 226651



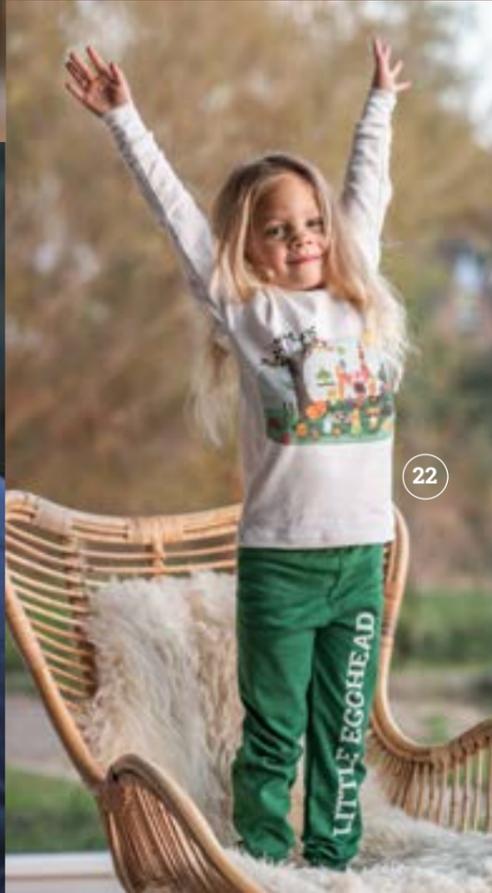


- 12. Plaque avec texte pour cuisine outdoor
- 13. T-shirt « Evergreen »
- 14. Vacu Vin
- 15. Pull Oversize « Homard Lovers »
- 16. Tasse émaillée
- 17. Serviette de bain
- 18. Sweat à capuche « Peace, Love, EGGs »
- 19. Tirelire

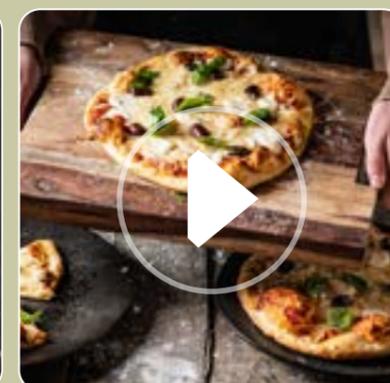
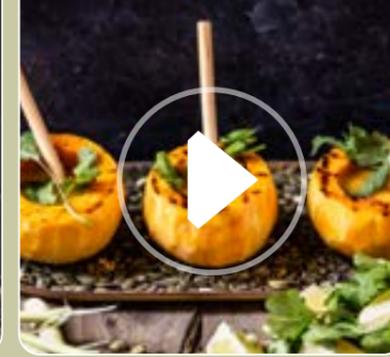
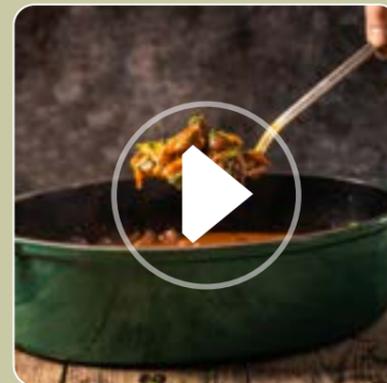
- 20. Sac de sport rétro
- 21. Sweat « Since '74 »
- 22. Pyjama pour enfant
- 23. T-shirt « Let's Create Memories »
- 24. T-shirt « Let's Create Memories »
- 25. Sweat à capuche « Let's Create Memories »



Avez-vous déjà la tenue adéquate pour faire un barbecue avec l'EGG ?
fanshop.biggreenegg.eu



Inventé pour les fins gourmets.



It's show-time.

Travers de porc
Poulet sur canette de bière
Porc effiloché
Potage au potiron
Carré d'agneau
Pizza
Bouchées de saumon fumé
Pommes de terre à la suédoise

et encore bien plus...

Un véritable eldorado pour tous les fans de l'Egg, plein de nouvelles idées, de délicieuses recettes, d'images d'ambiance d'événements sympas et de tutoriels à retrouver sur la chaîne YouTube de Big Green Egg. En un mot : tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur le Big Green Egg. Asseyez-vous et détendez-vous en regardant quelques vidéos sur l'Egg !

Vous ne voulez plus rien manquer de l'actualité Big Green Egg ? Rendez-vous sur la chaîne YouTube de Big Green Egg et abonnez-vous gratuitement. Vous recevrez alors un message dès qu'une nouvelle vidéo y est mise en ligne.

@Big Green Egg Schweiz





Achevé d'imprimer

Concept, design & réalisation
Big Green Egg Europe B.V.

DTP
Manon van Dijk, Damian van Soest, Eline Spruit

Texte
Else Sodderland, Inge van der Helm, Yvonne Berkhout, Iris Buddingh'

Chefs
Michèl Lambermon, Leonard Elenbaas, Hiljo Hillebrand

Photographie
Sven ter Heide, Femque Schook, Robert Peek, Robertas Daskevicius, Nico Alsemgeest

Avec des remerciements spéciaux à
Timo Fritsche, Sandra Ysbrandy, Pasquale Coffa, Ima Bos, Ingrid Hermans

BIGGREENEGG.CH

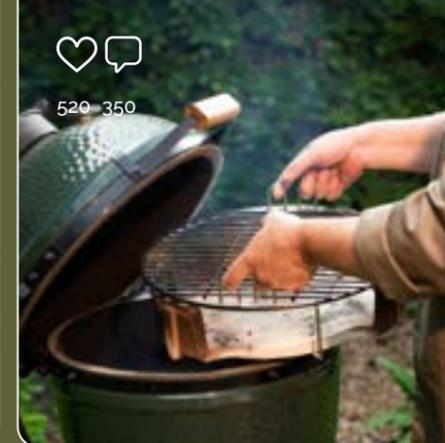


Copyright © 2023 Big Green Egg Europe. Tous droits réservés. Sauf indication contraire, tous les équipements mentionnés sur ces pages sont la propriété de Big Green Egg Europe B.V. Tous droits réservés. Aucune de ces pages ne peuvent être utilisées, partiellement ou dans son intégralité, à d'autres destinations que la promotion des produits Big Green Egg Europe B.V. La reproduction, la modification, l'archivage dans un système de recoupement de données ou la retransmission, sous quelque forme ou quelque moyen que ce soit, électronique, mécanique ou autre, pour des raisons autres que personnelles, sont strictement interdits sans autorisation écrite préalable.

Le contenu de ce catalogue a été élaboré avec le plus grand soin. Toutefois, Big Green Egg Europe B.V. ne peut garantir l'exactitude ou l'exhaustivité des informations qui y figurent. Aucun droit ne peut être tiré des informations fournies et Big Green Egg Europe B.V. décline toute responsabilité quant aux conséquences pouvant résulter de leur utilisation. Prix de vente généralement constatés en magasin susceptible, de modification sans préavis.

CHFRv1.2023

Big Green Egg®, EGG® et convEGGtor® sont des marques de fabrique ou des marques déposées de Big Green Egg Inc.



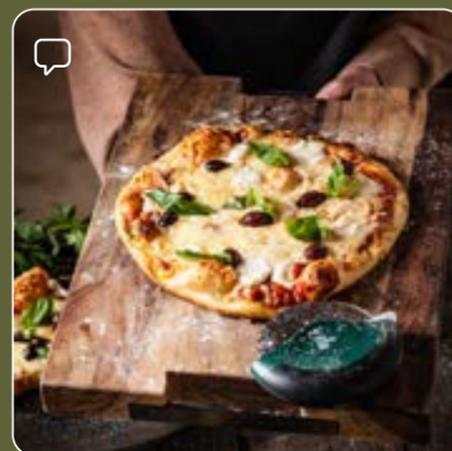
Biggreeneggch



Big Green Egg Schweiz



Big Green Egg Schweiz



RENDEZ-VOUS SUR NOTRE SITE ET REJOIGNEZ LA COMMUNAUTÉ BIG GREEN EGG.

#BigGreenEggCH #TheEvergreen

Novice ou expert de la cuisine sur l'EGG ? Rejoignez notre communauté, tenez-vous au courant des toutes dernières nouvelles et lisez les blogs les plus inspirants. Découvrez les plus délicieuses recettes, des plus simples aux plus ambitieuses et entrez en contact avec d'autres fans de l'EGG de manière originale ! Les amateurs de viande, les fans de poisson, les végétaliens, les flexitariens et bien sûr aussi les jeunes enfants, tous y trouveront leur bonheur. Suivez-nous sur les réseaux sociaux et assurez-vous de ne jamais rien rater !



Nous vous présentons le Big Green Egg

Fabriqué dans une céramique de qualité exceptionnelle, le Big Green Egg est le nec plus ultra des fours barbecues.

Un appareil de cuisson inventé pour les fins gourmets, les épicuriens. Des saveurs exceptionnelles, une facilité d'utilisation légendaire, garantie à vie. Nous fabriquons de beaux souvenirs depuis 1974 et avons l'intention de continuer à le faire encore bien longtemps. Le Big Green Egg est le « père » des kamados.

On l'appelle « **Evergreen** », le modèle originel.