



Quality Time at Home.



Big Green Egg

La référence depuis 1974.

Éditorial

Bienvenue dans l'univers Big Green Egg. Un univers fait de saveurs, d'expériences gustatives, de bons moments passés en famille ou entre amis, de qualité incomparable et de possibilités pratiquement illimitées. Êtes-vous prêt(e) pour ce savoureux voyage de découverte ?

Vous envisagez peut-être d'acheter un Big Green Egg, ou vous possédez déjà un EGG et vous souhaitez agrandir la « famille ». Il est également possible que vous souhaitiez vous renseigner sur les accessoires disponibles, que vous recherchiez des conseils utiles et/ou des informations pratiques, ou que vous vouliez en savoir plus sur la qualité du Big Green Egg. Car chez Big Green Egg, la qualité des EGGs et des accessoires est toujours une priorité absolue. Vous trouverez tout cela et bien plus encore dans ce nouveau magazine qui a pour vocation, comme chaque année, de vous inspirer et vous aider à utiliser au mieux votre EGG.

Découvrez toute la famille des EGGs ainsi que la qualité haut de gamme de notre céramique unique en son genre. Découvrez comment le Big Green Egg est conçu ainsi que les fonctions de ses différents composants. Lorsque vous connaîtrez tous les secrets du Big Green Egg, vous saurez pourquoi « The Evergreen since '74 » est le meilleur kamado de sa catégorie, pourquoi il est le partenaire idéal, et quel modèle vous convient le mieux.

Prenez le temps de feuilleter ce magazine, tranquillement installé, pendant la cuisson à cœur de votre poitrine de porc, de la quiche ou du gâteau que vous cuisinez au Big Green Egg... Nous y expliquons notamment en détail les principales techniques de cuisson. Et grâce aux recettes qui les accompagnent, toutes ces techniques peuvent être mises en pratique séance tenante. Vous commencez à y prendre goût ? Outre les techniques de base, vous trouverez également plusieurs autres modes de préparation. C'est une façon très savoureuse d'en apprendre toujours plus sur les capacités du Big Green Egg.

En plus de tous les accessoires - et de leurs explications - vous trouverez également une sélection de nos articles spécial fans, de formidables cadeaux à offrir et à recevoir. Vous apprendrez l'importance d'un bon charbon de bois, et comment utiliser le bois de fumage pour ajouter une saveur supplémentaire à votre ingrédient ou à votre plat. En bref, vous découvrirez pourquoi le Big Green Egg est indispensable si vous aimez profiter des bonnes choses de la vie. Dernier point mais non des moindres, nous vous rappelons les différents canaux que nous utilisons pour vous inspirer, afin que vous puissiez continuer à développer vos compétences et à vous surprendre, vous et vos invités, avec les plats les plus savoureux, cuisinés avec le Big Green Egg bien sûr.

Pour de vrais moments de qualité chez vous.
Rejoignez la famille !

38



Catalogue officiel des produits

Le Big Green Egg en quelques mots

- 4 Les composants du Big Green Egg
- 5 Le secret derrière le Big Green Egg
- 6 Le Meilleur choix.

Les modèles

- 8 Les 7 modèles
- 18 Les accessoires EGGsentiels pour démarrer facilement
- 19 Comparatif des différents modèles

Des possibilités de cuisson infinies

- 21 Les techniques de cuisine
- 32 Les idées recettes
- 54 Le kit d'extension

Une véritable cuisine d'extérieur

- 48 Berceaux, chariots et tables en bois
- 50 Meubles modulaires Big Green Egg

52

Zoom sur...

Vous êtes curieux/curieuse de connaître nos best-sellers ? Nous sommes heureux de vous les présenter ! Découvrez d'un seul coup d'œil les accessoires préférés des autres membres de la communauté Big Green Egg.



Au travail avec votre EGG

- 44 Le charbon de bois Big Green Egg
- 46 Tout ce qu'il faut savoir sur le bois de fumage

Inspiration

- 38 George, le patron de Silex : Trois plats du grill
- 42 Modus Operandi
- 52 Les accessoires
- 68 Conseils d'entretien
- 72 Les pièces détachées
- 75 Cuisinez à l'infini avec votre EGG
- 77 Rejoignez la communauté
- 78 Les articles pour les fans

8



21



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 sur notre impressionnante collection d'accessoires ? Les revendeurs Big Green Egg disposent de toute l'expertise nécessaire pour vous conseiller. Vous trouverez la liste de nos points de vente sur notre site biggreenegg.ch

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



Description du Big Green Egg

Un appareil de cuisson exceptionnel

COUVERCLE AVEC CHEMINÉE

Le dôme en céramique avec cheminée s'ouvre et se ferme facilement grâce au mécanisme à ressort. La céramique est recouverte 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. Il doit être bien positionné afin que l'EGG offre les meilleures performances en matière de tirage et une circulation optimale de l'air.

BASE

Céramique isolante robuste. Émail résistant aux éclats et égratignures.



REGULATOR

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



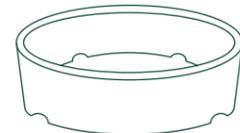
INDICATEUR DE TEMPÉRATURE

Il permet de surveiller avec précision la température à l'intérieur de l'EGG.



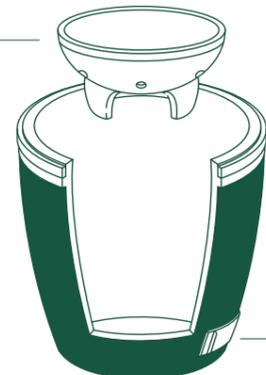
GRILLE EN ACIER INOXYDABLE

Elle est principalement utilisée comme surface de cuisson pour griller ou rôtir.



GRILLE DE FOYER

Elle repose au fond 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 nettoyage 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 qui a 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, découvrent le kamado et le rapportent au pays en souvenir. À Atlanta (Géorgie, USA), le modèle centenaire n'a cessé d'évoluer au gré des connaissances 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 et au perfectionnement continu de cet appareil de cuisson absolument extraordinaire : le Big Green Egg.

LE SECRET DERRIÈRE LE BIG GREEN EGG

Tous ceux qui goûtent des plats préparés au 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 reste stable durablement. 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 marque 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. 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 en toutes occasions sans amoindrir la qualité de ses performances. Rien d'étonnant que toute l'entreprise soit fière de ses produits !

Le Meilleur choix.



Big Green Egg®

La qualité est au cœur de tout ce que nous faisons. Des matériaux et composants à la conception et à la facilité d'utilisation. Vous aussi, faites « Le Meilleur choix » avec Big Green Egg. Vous choisissez ainsi le modèle d'origine, c'est-à-dire la meilleure céramique, 50 ans d'expérience, et un service et une garantie absolument sans précédent.

LA CÉRAMIQUE

La céramique brevetée du Big Green Egg – une technologie également utilisée par la NASA pour protéger les engins spatiaux de la chaleur extrême – est absolument unique en son genre. De ce fait, elle est en mesure de supporter sans problème les températures les plus élevées, elle réfléchit la chaleur de manière optimale et elle bénéficie d'une durée de vie particulièrement longue.

Elle ne s'altère pas avec le temps. De plus, comme elle est à la fois dense et fine, et non poreuse, aucun risque que des mauvaises odeurs ne s'installent.

La céramique du Big Green Egg étant partout de la même épaisseur, cela permet une répartition uniforme de la chaleur et donc une cuisson parfaite de toutes vos préparations. Amener l'Egg à la température souhaitée ET l'y maintenir est un jeu d'enfant.

Votre Big Green Egg est plus robuste et plus durable qu'aucun autre kamado, et il offre une isolation thermique absolument inégalée. La production est assurée depuis des décennies par un seul et même partenaire au Mexique, pays regroupant les meilleurs producteurs de céramique au monde. Ce partenaire fabrique exclusivement les produits de Big Green Egg.

LE KAMADO ORIGINAL

En 1974, le Big Green Egg est le premier kamado à être commercialisé sur le marché américain. Il s'inspire des fours kamados orientaux traditionnels, mais en version réinventée. Le Big Green Egg a rapidement conquis l'Amérique, puis le reste du monde.

Avec plus de 50 années de connaissances, d'expérience et de développement de produits, nous avons et conservons une avance considérable sur tous les autres fournisseurs de kamados. Même si dans ses grandes lignes, le design du Big Green Egg reste toujours le même, nous travaillons sans relâche sur l'innovation de produits, le progrès technique et la création de nouveaux accessoires.

Big Green Egg propose un univers complet pour créer une cuisine d'extérieur personnalisée : 7 tailles, des mobiliers variés (chariot, table en bois, meubles en inox), des équipements ingénieux et une foule d'accessoires et de consommables triés sur le volet.

Le design de chaque modèle de Big Green Egg ainsi que de l'ensemble des composants font l'objet d'un soin extrême et d'une bonne dose d'amour. Outre leur aspect attrayant, ils sont aussi solides, résistants et durables. Notre façon à nous de rester le meilleur choix, aujourd'hui comme demain.

SERVICE APRÈS-VENTE ET GARANTIE

Après avoir passé des années à développer, tester et adapter l'Egg afin qu'il réponde aux critères de qualité les plus exigeants, nous sommes en mesure d'offrir, pour chaque Big Green Egg, une garantie à vie sur la céramique et une garantie élargie sur l'ensemble des pièces. Il s'agit là vraiment de la meilleure garantie de sa catégorie.

Big Green Egg est réputé pour son service clients rapide et efficace. C'est la raison pour laquelle nous ne travaillons qu'avec les revendeurs les plus professionnels, qui connaissent parfaitement le Big Green Egg et sont reconnus pour l'excellence de leur service. Big Green Egg veille aussi à la réparabilité de ses produits autant que possible.

Nous sommes fiers de compter des millions d'utilisateurs satisfaits, partout dans le monde.

Une Grande
famille heureuse.



Les modèles Big Green Egg

Avis aux épcuriens : opter pour un Big Green Egg, c'est faire l'acquisition d'un kamado d'une qualité exceptionnelle. Outre des grillades, le Big Green Egg vous permet aussi de faire revenir, cuire au four, fumer, cuire à la vapeur ou cuire en mode « slow cooking » toutes sortes d'aliments. Il ne s'agit pas d'un simple barbecue, mais plutôt d'une cuisine extérieure complète. Les possibilités culinaires sont infinies. La question n'est donc pas de savoir pourquoi vous souhaitez un EGG, mais lequel des 7 modèles vous conviendra le mieux. Pour vous aider dans vos choix, nous vous présentons ici brièvement les différents modèles disponibles. Vous constaterez ainsi que, quelle que soit la taille de votre famille, de votre cercle d'amis et de votre jardin (ou terrasse), il y a toujours un EGG fait pour vous !



Retrouvez tous nos prix sur notre site Internet.
Scannez le code QR ou consultez le site
biggreenegg.eu/ch_fr/liste-de-prix

Vous avez déjà fait votre choix ou vous hésitez encore sur le modèle qu'il vous faut... Et si vous pouviez voir ce que l'EGG donne une fois installé dans votre jardin, sur votre terrasse ou votre balcon ? Scannez le code QR avec votre smartphone et installez virtuellement le Big Green Egg chez vous.

Accompagnez-le par exemple d'un chariot intégré avec poignée, avec ou sans tablettes latérales, ou d'un bloc modulaire.



biggreenegg.eu/ch_fr/configurer-kamado



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. Il peut néanmoins 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.

Caractéristiques

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

Code 120939
Prix 4700.00

Pack Start

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

Code kitxxl
Prix 5827.00



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 : le kit 5-Piece EGGspander vous permet 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
Prix 2900.00

Pack Start

- EGG
- Chariot Deluxe avec poignée
- convEGGtor
- 2 Demi-grille en fonte
- Racloir à cendres
- Extracteur pour grille en fonte

Code kitxl
Prix 3917.00



Large

Le Big Green Egg Large est un des membres les plus populaires de la famille Big Green Egg. La surface de cuisson du Large vous permet de préparer tous vos plats favoris. Sa taille se prête également à la préparation de menus complets en trois services. Vous voulez utiliser votre EGG au maximum de ses possibilités ? Ça tombe bien : ce modèle peut accueillir le plus grand nombre d'accessoires. Ainsi, l'EGG 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
Prix 1990.00

Pack Start

- EGG
- Chariot Deluxe avec poignée
- convEGGtor
- Grille en fonte
- Racloir à cendres
- Extracteur pour grille en fonte

Code kitl
Prix 2807.00



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 il est 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 transformer très facilement votre Big Green Egg Medium en four et de réaliser ainsi de délicieuses pizzas ou encore des pâtisseries ! 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
Prix 1480.00

A Big Deal on The Medium

Achetez aujourd'hui le Big Green Egg Medium avec le convEGGtor, le chariot à poignée intégrée, racloir à cendres et un sac de 4,5 kg de charbon de bois. Avec cette offre très spéciale, vous avez tout ce qu'il vous faut pour vous lancer.

- Big Green Egg Medium
- Chariot Deluxe avec poignée
- convEGGtor
- Racloir à cendres
- 4,5 kg de charbon de bois 100 % naturel

Prix 1650.00



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 qui ont un balcon ou 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
Prix 990.00

Pack Start

- EGG
- Berceau à roulettes
- convEGGtor
- Grille en fonte
- Racloir à cendres
- Extracteur pour grille en fonte

Code kits
Prix 1446.00



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 4 à 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 trépied surélévateur pliable et des tablettes latérales en acacia pour pouvoir cuisiner partout où vous voulez à hauteur confortable. C'est le chouchou des chefs professionnels.

Caractéristiques

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

Berceau de transport inclus
Code 119650
Prix 1250.00

Pack Start

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

Code kitmx
Prix 1560.00



Mini

Le Big Green Egg Mini est 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 bien, vous pouvez juste l'utiliser chez vous, sur la table, dans son panier de transport. Soyons cependant honnêtes : si vous achetez ce Mini, vous ne pourrez plus jamais vous déplacer nulle part sans vouloir l'emporter avec vous ! Grâce à son poids de 17 kg, le Mini est très facile à déplacer. 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
Prix 790.00

Pack Start

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

Code kitmn
Prix 1011.00

L'EGGsentiel de Big Green Egg

Un démarrage facile

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



Big Green Egg | Chariot Deluxe avec poignée | Extracteur pour grille en fonte | Grille en fonte | Racloir à cendres | convEGGtor

Comparer les différents modèles

Hâte de découvrir quel modèle de Big Green Egg vous convient le mieux ? Comparez ci-dessous nos modèles d'un seul coup d'œil sur la base de leur diamètre, surface de cuisson, poids et hauteur.

MODÈLES	Ø DE LA GRILLE DE CUISSON	SURFACE DE CUISSON	POIDS DE L'EGG	HAUTEUR DE L'EGG
 2XL	73 cm	4185 cm ²	170 kg	90 cm
 XLarge	61 cm	2919 cm ²	99 kg	78 cm
 Large	46 cm	1688 cm ²	73 kg	84 cm
 Medium	40 cm	1140 cm ²	51 kg	72 cm
 Small	33 cm	855 cm ²	36 kg	61 cm
 MiniMax	33 cm	855 cm ²	35 kg	50 cm
 Mini	25 cm	507 cm ²	17 kg	43 cm

It's a Big Deal. The Medium.

Le modèle Medium n'a absolument rien de « moyen ». Ne faites surtout pas l'erreur de sous-estimer sa qualité ou ses performances.

Avec le Big Green Egg Medium, vous pouvez facilement cuisiner pour six à huit personnes.

Achetez aujourd'hui le Big Green Egg Medium avec le **convEGGtor**, le **chariot à poignée intégrée**, **racloir à cendres** et un **sac de 4,5 kg de charbon de bois**. Avec cette offre très spéciale, vous avez tout ce qu'il vous faut pour vous lancer.



Fumer, rôtir, cuire à l'étouffée ou au four, faire des grillades...

Pour un nouveau plat chaque jour.

Jour après jour.

Le Big Green Egg a une plage de température comprise entre 70 °C et 350 °C, ce qui vous permet de l'exploiter pour toutes sortes de techniques de cuisson. Fumer, rôtir, cuire à l'étouffée, cuire au four ou encore griller, toutes ces techniques de cuisson deviennent un jeu d'enfant avec votre Big Green Egg. D'une bavette ou un faux-filet grillés à un curry végétarien, en passant par un ragoût madrilène, des coquilles Saint-Jacques fumées, des baguettes au levain, une soupe de poulet asiatique ou une quiche aux légumes bien garnie, rien n'est trop fou pour l'EGG ! Avec Big Green Egg, c'est un monde totalement nouveau qui s'ouvre à vous. Vous repousserez vos limites culinaires et vous surprendrez vous-même ainsi que vos convives. Laissez libre cours à votre créativité, et régalez-vous !

Outre ces cinq techniques de cuisson bien connues, de nombreuses autres options s'offrent à vous pour cuisiner sur votre Big Green Egg. Pensez à la cuisson au wok par exemple. Découvrez-en plus dans notre blog.



Scannez le code QR ou consultez le site biggreenegg.eu/ch_fr/inspiration/blog-et-evenements/les-multiples-possibilites-du-kamado



F U M E R

En mode Fumage

Envie d'un saumon fumé à chaud, d'un délicieux magret de canard fumé ou de porc effiloché fait maison ? Rien de plus facile avec le Big Green Egg ! Grâce à son couvercle, il est très facile de transformer un EGG en fumoir pour donner ainsi encore plus de saveur à vos ingrédients.

Le fumage est né il y a bien longtemps, par nécessité, afin de prolonger la durée de conservation des ingrédients. Les aliments étaient ainsi cuits tout en s'enrichissant d'un délicieux arôme. À l'origine, le fumage des ingrédients n'avait pas pour objectif de leur ajouter du goût, mais la fumée se charge tout de même de leur conférer une délicieuse saveur supplémentaire. C'est la raison pour laquelle le fumage est encore aujourd'hui une technique de cuisson particulièrement appréciée. Le bois sert en effet d'arôme naturel.

Fumer avec des copeaux et des morceaux de bois

Pour transformer votre Big Green Egg en fumoir, vous aurez besoin de bois de fumage. Vous avez le choix entre des copeaux de bois, des morceaux de bois ou une planchette en bois pour grillade (voir nos conseils pour le fumage). Pour le fumage avec des copeaux ou des morceaux de bois, la configuration de votre EGG reste la même. Lorsque l'EGG est à la température souhaitée, il suffit de répartir une poignée de copeaux de bois ou deux ou trois morceaux de bois sur les braises. Installez ensuite le convEGGtor, surmonté d'un lèche-frite pour recueillir d'éventuelles coulées de graisses et ainsi garder votre convEGGtor propre. Après cela, placez la grille en acier inoxydable dans l'EGG avec le ou les ingrédients que vous souhaitez fumer. Si vous fumez une belle pièce de poitrine de porc, une pointe de rumsteck ou un magret de canard, par exemple, placez votre viande avec la partie grasse sur le dessus afin qu'en fondant, l'exquise saveur de la graisse puisse l'imprégner de manière optimale.

La température de l'EGG

Lorsque vous fumez avec des copeaux ou des morceaux de bois, la température conseillée est la plupart du temps comprise entre 70 et 120 °C. Les ingrédients plus fins nécessitant une température à cœur plus basse, ou les ingrédients comme les fruits qui n'ont pas besoin de cuire, se fument entre 70 et 90 °C. De cette façon, la fumée a le temps de faire son travail sans que l'ingrédient ne cuise trop rapidement. Les pièces plus volumineuses comme la poitrine ou l'épaule de porc pour le pulled pork ou le brisket, par exemple, peuvent être fumées à des températures plus élevées, entre 90 et 120 °C, vu qu'elles prennent plus de temps à cuire. Lorsque vous placerez votre convEGGtor dans l'EGG, la température chutera d'environ 40 à 50°C. Pensez-y et en conséquence, préchauffez votre EGG à une température plus élevée que celle souhaitée pour le fumage de vos ingrédients.

Copeaux ou morceaux ?

Mais quand doit-on utiliser des copeaux ou au contraire des morceaux de bois ? En fait, c'est très simple. Les copeaux, plus petits, sont utilisés pour un fumage court, jusqu'à une demi-heure environ. Ils sont notamment parfaits pour fumer et cuire les poissons et la volaille, les pièces de viande pas trop épaisses, mais aussi d'autres ingrédients tels que le couscous par exemple. En revanche, si vous prévoyez un fumage plus long, pour une généreuse pièce de viande par exemple, mieux vaut alors opter pour des morceaux de bois. Tout simplement parce qu'ils produisent de la fumée pendant plus longtemps. Faire tremper les copeaux au préalable n'est pas toujours nécessaire. Il est cependant conseillé de les faire tremper avant usage pour éviter qu'ils ne s'enflamment. Mais comme vous fermez immédiatement le couvercle de l'EGG, les flammes s'éteindront rapidement en raison du faible apport d'oxygène.

Jouer avec les saveurs

Outre les différents formats de bois de fumage, il existe également différents « arômes » en fonction du type de bois utilisé. Le bois des arbres fruitiers, comme le pommier et le cerisier, est assez doux, tandis que le mesquite et le caryer dégagent un arôme de fumée intense. En règle générale, les ingrédients aux saveurs délicates préfèrent les essences de bois à l'arôme plus subtil, tandis que les ingrédients plus forts en goût, que celui-ci soit ou non accentué par une marinade ou un mélange d'épices, se marieront bien avec des essences qui les parfumeront plus intensément. Le pacanier, lui, convient généralement à tous les ingrédients. Cela dit, vous pouvez très bien tester et jouer avec les arômes des différents types de bois de fumage. N'hésitez pas à expérimenter un peu, et vous découvrirez vite vos combinaisons préférées !

Accessoires requis



Grille en acier inoxydable



Lèche-frite



convEGGtor



Morceaux de bois / Copeaux de bois



RÔTIR

En mode Rôtissage

Rôtir et griller sont deux techniques de cuisson régulièrement confondues l'une avec l'autre, alors qu'elles présentent tout de même de grandes différences. Les ingrédients de petite taille ou coupés en tranches sont généralement grillés, et la chaleur de contact de la grille en fonte joue dans ce cas un rôle primordial. Les ingrédients plus gros se rôtissent, et la chaleur de contact joue alors un rôle minime voir inexistant.

Le rôtissage est une technique qui consiste à cuire des pièces de viande ou de gibier de taille souvent généreuse, des volailles entières, des poissons ou encore des légumes entiers - céleri rave ou chou-fleur -, à une température assez élevée, ce qui leur apporte une belle couleur brune uniforme. Pour les viandes, poissons, gibiers et volailles, l'ingrédient doit être cuit jusqu'à une certaine température à cœur, tandis que les légumes doivent être cuits jusqu'à ce qu'ils aient la texture désirée. Vous pouvez même rôtir un ananas entier, ce qui a pour effet de caraméliser les sucres naturellement présents dans le fruit et de lui donner une saveur délicieuse. Avec toujours en prime ce goût si typique du Big Green Egg !

Deux méthodes différentes

Il existe deux façons différentes de rôtir des aliments : en mode four ou en mode rôtissage. Dans les deux cas, le Big Green Egg est généralement porté à une température comprise entre 175 et 200 °C, ce qui permet de donner une belle coloration à l'ingrédient. Pour les pièces à rôtir plus généreuses, vous pouvez choisir de commencer la cuisson à basse température (130/140°C) puis de terminer la cuisson à plus forte température (175/200°C) pour donner aux mets une belle couleur et, dans certains cas, une croûte croustillante.

Rôtir façon four

Pour le rôtissage traditionnel avec le Big Green Egg, une fois que le charbon de bois est à l'état de braises, il suffit de placer le convEGGtor, surmonté d'un lèche-frite, ainsi que la grille en acier inoxydable dans l'EGG. Si vous le souhaitez, vous pouvez

éventuellement aussi utiliser le râtelier de rôtisserie que vous posez alors sur la grille inox, avec votre ingrédient dedans. Grâce au convEGGtor, les braises ne sont plus une source de chaleur radiante directe et n'engendrent qu'une chaleur de contact partielle (issue de la grille), car l'inox emmagasine et libère beaucoup moins de chaleur qu'une grille en fonte. La cuisson et la coloration de l'aliment sont alors principalement dues à la circulation de l'air chaud dans l'EGG et à la réflexion de la chaleur par la céramique. C'est la raison pour laquelle cette méthode fait partie des techniques de cuisson indirecte.

Un accompagnement délicieux

Cette technique de rôtissage est idéale pour cuisiner par exemple un bon morceau de poitrine de porc, un rôti (farci), un rosbif, un carré de chevreuil, un poulet sur canette de bière ou les fruits et/ou légumes précédemment mentionnés. On notera que dans le cas du poulet sur canette de bière, il n'est même plus question de chaleur de contact, puisque le poulet ne repose pas sur la grille. Si vous souhaitez faire cuire des pommes de terre ou des légumes dans une sauteuse en même temps que vous rôtissez un autre ingrédient et que cela ne rentre pas sur la grille standard, pas de panique. Vous pouvez augmenter la surface de cuisson de votre EGG avec le duo grille multi-niveaux ou le kit EGGSpander. Placez la sauteuse sur la grille la plus haute et préparez sans problème un délicieux accompagnement pendant que votre produit de base rôtit tranquillement.

Rôtir avec le tournebroche

La meilleure façon de rôtir un aliment ? Avec le tournebroche Big Green Egg, bien sûr ! Cette technique permet à l'ingrédient de rôtir directement au-dessus des braises, ce qui lui donne un goût encore plus intense. Grâce à la rotation de la broche, votre aliment n'est pas exposé à la chaleur rayonnante des braises de manière continue, ce qui évite les risques de brûlure (si vous respectez la température, bien entendu). Vous ne souhaitez pas prendre le moindre risque ? Vous pouvez dans ce cas placer le convEGGtor, surmonté du lèche-frite, entre les braises et le tournebroche.

Vous pouvez ainsi faire rôtir une poitrine de porc préalablement roulée et ficelée que vous enfilerez simplement sur la broche, la viande sera bien maintenue par les fourches de la broche. Vous pouvez aussi l'utiliser pour cuisiner toutes sortes de légumes en tranches, de la viande pour shawarma, ou encore des hauts de cuisses de poulet ou de l'échine de porc façon gyros. Grâce au panier à tambour, vous pouvez également griller des légumes coupés en petits morceaux, des ailes de poulet et même des fruits à coque, tandis que le panier plat est idéal pour rôtir un poisson entier, par exemple.

Accessoires requis

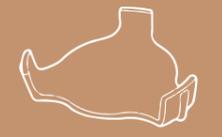
1. Rôtir comme au four



Grille en acier inoxydable



Lèche-frite

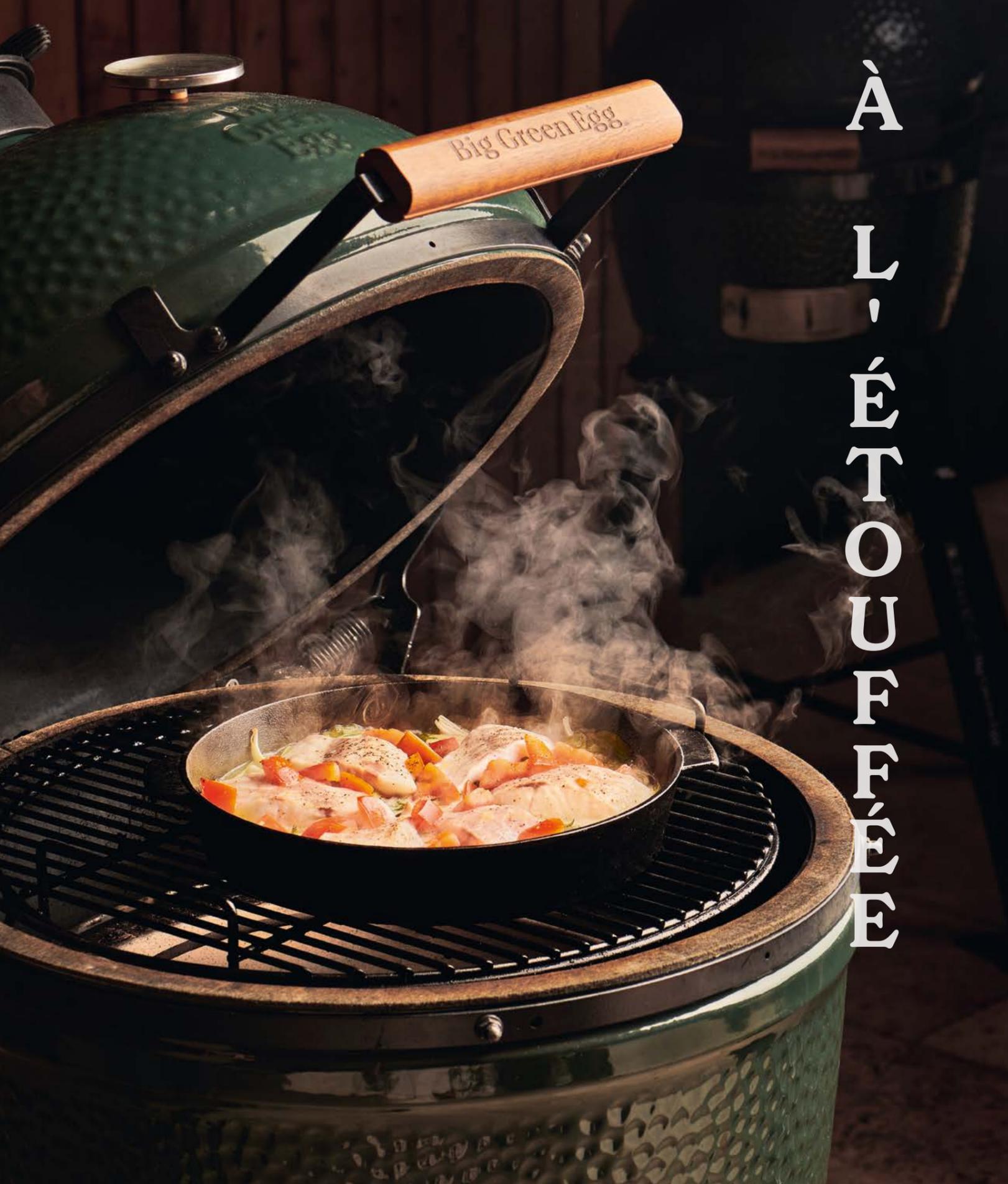


convEGGtor

2. Rôtir au Tournebroche



Tournebroche



À L'ÉTOUFFÉE

En mode Cuisson à l'étouffée

La cuisson à l'étouffée (c'est-à-dire en mode vapeur avec un peu de liquide et dans un plat fermé) est l'une des nombreuses techniques de cuisson possibles avec le Big Green Egg. Mais qu'est-ce qui fait qu'un EGG se prête si bien à ce type de cuisson et comment procéder ?

La cuisson à l'étouffée dans un Big Green Egg est plus facile que vous ne pourriez le penser, et présente même un certain nombre d'avantages par rapport à la cuisson en mode vapeur ou à l'étouffée dans un four traditionnel ou un appareil spécial. Le principal avantage de la cuisson à l'étouffée dans l'EGG est la délicieuse saveur que vos ingrédients y gagnent.

Des mets tendres et juteux

La cuisson à l'étouffée n'est rien d'autre qu'une cuisson via un fort taux d'humidité de l'air dans un environnement chaud. Grâce au couvercle et à la céramique de l'EGG, le taux d'humidité de l'air dans le kamado est déjà élevé, ce qui permet aux ingrédients de rester tendres et juteux. En les faisant cuire à l'étouffée dans votre EGG, vous créez un taux d'humidité de l'air encore plus élevé, pour un résultat encore plus juteux. La méthode la plus simple pourrait sembler être de placer un lèchefrite contenant de l'eau bouillante ou un autre liquide sur le convEGGtor, sous la grille de l'EGG. Mais laissons cela à d'autres. Car il existe en fait une façon de procéder beaucoup plus simple pour un résultat bien meilleur et plus savoureux.

Préparation directe ou indirecte

La cuisson à la vapeur dans votre Big Green Egg est une préparation de type direct ou indirect pour laquelle, outre vos ingrédients, vous n'avez besoin que de la grille en acier inoxydable et d'une sauteuse (ou une cocotte) en fonte. Ce mode de cuisson utilise le flux d'air à l'intérieur de votre EGG et la réflexion de la chaleur par la céramique. Pour la cuisson directe, vous faites usage de l'incandescence des braises (chaleur rayonnante). L'ingrédient cuit à la vapeur n'est jamais en contact direct avec la

chaleur, ce qui lui permet de cuire lentement malgré la température initiale élevée.

Comment procéder ?

Lors de la cuisson à l'étouffée, la température initiale dans l'EGG doit être d'environ 220 °C. Pendant que l'EGG préchauffe, coupez les légumes fermes tels que les légumes-racines, les tubercules ou les variétés de choux, en bâtonnets de taille semblable afin qu'ils soient cuits en même temps. Vous pouvez aussi préparer des salicornes, par exemple, pour accompagner un plat de poisson. Une fois que l'EGG a atteint la température souhaitée, placez sur sa grille la sauteuse contenant les légumes uniformément répartis. Ajoutez environ 1 centimètre de liquide froid de votre choix puis posez votre ingrédient de base sur les légumes. Fermez ensuite le couvercle de l'EGG et ouvrez un peu plus la trappe basse et le rEGGulator. Cet apport supplémentaire d'oxygène va attiser vos braises, et créer ainsi une chaleur rayonnante plus importante qui va rapidement chauffer le liquide dans la sauteuse. Au bout d'environ 6 minutes, le liquide devrait atteindre une température de 80 °C, ce qui entraînera la formation de vapeur. Veillez à ouvrir le moins possible le couvercle de l'EGG pendant la cuisson afin d'éviter que la vapeur ne s'échappe.

Des mets riches en saveur

Le temps de cuisson va dépendre de ce que vous cuisinez à l'étouffée. Un filet de poisson sera cuit en 10 à 15 minutes, tandis qu'un filet de poulet aura besoin d'environ 25 minutes. Pour ce qui est du liquide utilisé, c'est à vous de choisir. L'eau est bien évidemment une possibilité mais - toujours en fonction de votre ingrédient de base - il est également possible d'ajouter du vin blanc par exemple, du bouillon de poisson ou de volaille, voire même quelques gouttes de whisky. Une chose est sûre, le résultat sera moelleux et juteux à souhait, avec très certainement un goût de revenez-y ! Pendant la cuisson, les ingrédients s'imprègnent mutuellement de leurs saveurs et de l'arôme du charbon de bois. De ce fait, non seulement votre ingrédient de base et vos légumes en

ressortent absolument exquis, mais le liquide est lui aussi toujours très riche en saveurs. Ajoutez à cela une garniture légèrement croquante ou croustillante, et vous avez un plat parfaitement harmonieux.

Accessoires requis

Direct



Sauteuse en fonte



Grille en acier inoxydable

Indirect



Sauteuse en fonte

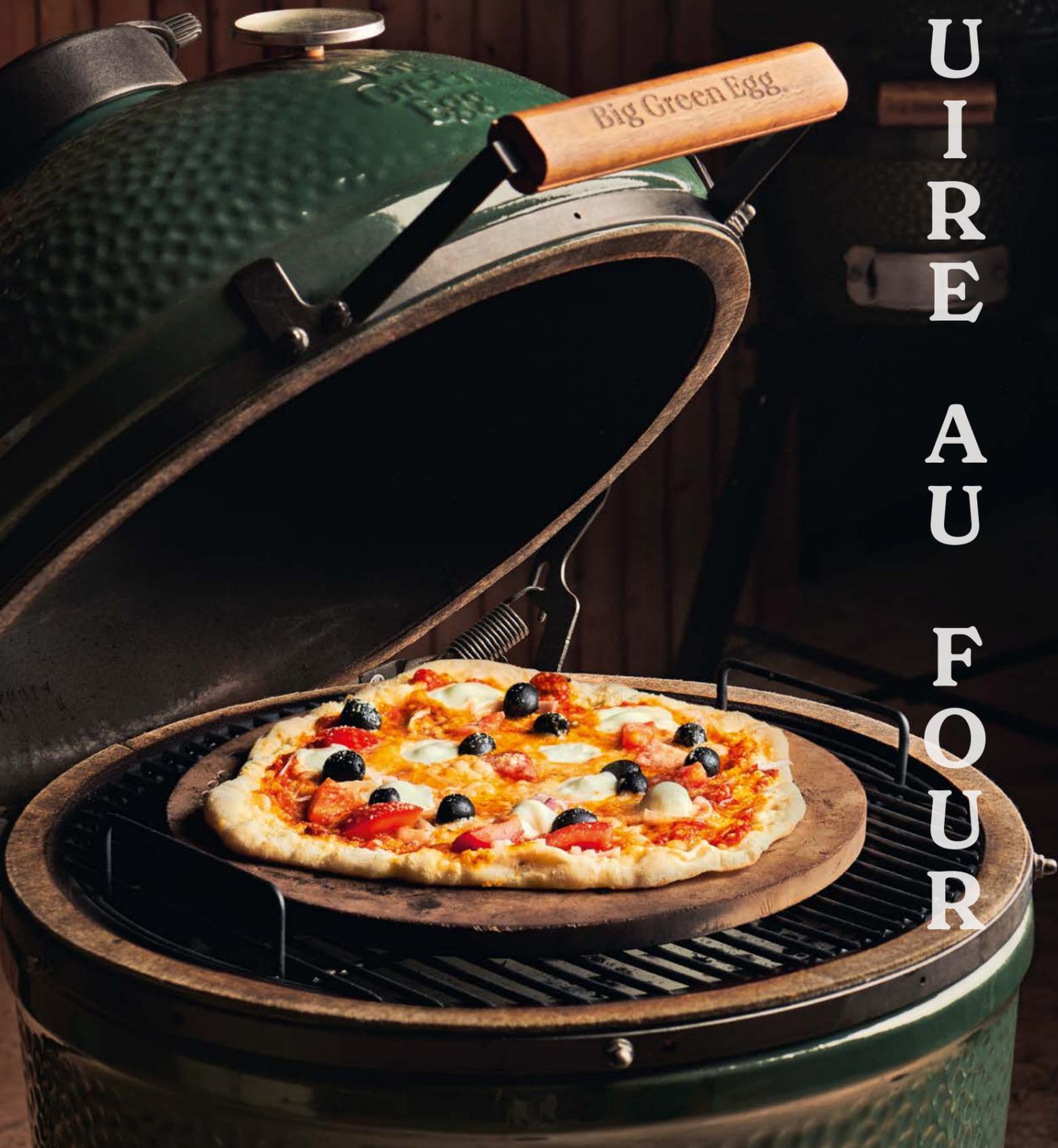


Grille en acier inoxydable



convEGGtor

CUIRE AU FOUR



Cuisson en mode four

Vous souhaitez cuire une préparation façon four ? Il vous suffit d'allumer le charbon de bois dans votre Big Green Egg. Car quelle que soit la technique de cuisson, avec le Big Green Egg, le résultat est toujours délicieux. Vous vous demandez comment utiliser le Big Green Egg pour une cuisson façon four ? Nous vous l'expliquons ici.

Comme vous le savez peut-être déjà, il est très facile de transformer le Big Green Egg en four à chaleur tournante, en y insérant le convEGGtor avant de placer la grille dans l'EGG. Vous obtenez ainsi un four à charbon de bois qui vous garantit une cuisson uniforme et une saveur encore plus intense. Et cela rend le Big Green Egg encore plus polyvalent.

L'EGG en mode four

Vous avez-là la configuration idéale pour cuire du pain, des quiches, des gâteaux, des desserts, des pizzas ou des flammekueches, par exemple, à des températures comprises entre 180 et 300 °C. Cette technique utilisant le convEGGtor comme un bouclier thermique, le charbon de bois n'engendre pas de chaleur radiante directe. Raison pour laquelle on parle de technique de cuisson indirecte. La réflexion de la chaleur par la céramique et la circulation de l'air à l'intérieur de votre EGG se chargent de la cuisson de votre ingrédient ou de votre plat.

Mise en place du convEGGtor

Il est important que la céramique de votre Big Green Egg ait bien absorbé la chaleur avant de lancer la cuisson. Ce n'est qu'ainsi que vous pourrez utiliser la réflexion de la chaleur par la céramique de l'EGG de manière optimale. Par conséquent, il est essentiel d'attendre que le Big Green Egg arrive à température avant de placer le convEGGtor et la grille en acier inoxydable dans l'EGG. N'oubliez pas de tenir compte du fait que lorsque vous placez le convEGGtor dans l'EGG, la température de ce dernier diminue momentanément d'environ 50 °C. Donc si vous avez besoin d'une cuisson à 180 °C, il vous faudra d'abord amener la température à environ 230 °C avant de placer le convEGGtor

et la grille en acier inoxydable dans l'EGG. La température atteindra alors environ le niveau souhaité de 180 °C. La seule exception concerne la cuisson à température élevée. Dans ce cas, vous pouvez déjà insérer le convEGGtor et la grille lorsque l'EGG a atteint une température de 200 °C, la céramique ayant alors suffisamment chauffé. Puis après avoir mis le convEGGtor et la grille en place, vous pouvez amener l'EGG à la température souhaitée.

Utilisation de la pierre de cuisson

Vous pouvez aussi créer un four pain ou à pizza à l'aide de la pierre de cuisson, ou utiliser cette dernière pour créer un bouclier thermique supplémentaire. Avec la configuration d'un four à pain, vous cuisez avec une pierre de cuisson préchauffée. Si vous souhaitez utiliser la pierre de cuisson comme bouclier thermique supplémentaire, vous devez utiliser une pierre froide. Nous vous expliquons la différence ci-dessous.

Cuisiner avec une pierre de cuisson chaude

Pour les préparations demandant une cuisson courte à température élevée comme les pizzas et les flammekueches, ainsi que pour la cuisson du pain, il est nécessaire de préchauffer la pierre de cuisson. Vous créez ainsi un four à pain tel que mentionné ci-dessus, et vous permettez à vos pizzas, flammekueches et autres pains d'obtenir un fond ou une croûte délicieusement croustillante. Vous placez pour cela la pierre de cuisson sur la grille de l'EGG immédiatement après avoir inséré le convEGGtor et la grille en acier inoxydable. Laissez ensuite la pierre préchauffer pendant au moins 20 minutes avant de commencer la cuisson. De cette façon, vous pouvez être certain(e) que votre pierre de cuisson est suffisamment chaude.

Cuisiner avec une pierre de cuisson froide

Pour les préparations plus longues à des températures avoisinant les 200 °C, telles que la cuisson de gâteaux, de cakes, de desserts ou de quiches, la pierre de cuisson peut jouer le rôle de bouclier thermique pour éviter que

la base de votre pâtisserie ne brûle. Pour ce type de préparations, il convient dès lors de placer une pierre de cuisson froide dans l'Egg une fois que celui-ci est à température, avec le convEGGtor et la grille en acier inoxydable déjà en place à l'intérieur bien sûr. Placez ensuite le moule de votre préparation sur la pierre. Ainsi, la pierre de cuisson chauffe lentement et offre une protection supplémentaire pour cuire progressivement le dessous de votre préparation sans la brûler.

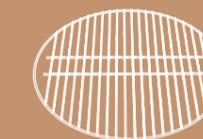
C'est parti !

Vous êtes curieux de savoir ce que le Big Green Egg apporte à vos préparations culinaires cuites façon four ? Il suffit de vous lancer. Choisissez l'une de vos recettes au four préférées, préparez-la avec l'EGG et goûtez la différence !

Accessoires requis



Pierre de cuisson



Grille en acier inoxydable



convEGGtor

G R I L L E R



En mode Grillade

Lorsque le Big Green Egg a été lancé, il y a 50 ans, les gens l'utilisaient principalement pour faire des grillades. Ce n'est que plus tard, en partie grâce au développement de ses divers accessoires, que l'EGG sera utilisé pour de nombreuses autres techniques de cuisson. Les grillades restent toutefois une technique de base essentielle.

Faire griller des aliments est un mode de préparation rapide, à une température relativement élevée, qui offre d'ailleurs plus de possibilités qu'il n'y paraît. C'est la technique parfaite pour préparer un steak bien juteux, une savoureuse brochette de légumes ou un succulent poisson par exemple. En général, pour les grillades, la température de l'EGG se situe entre 180 et 250 °C. Grâce à cette température élevée, la viande ou la volaille prend une belle couleur brune tout en restant tendre et juteuse à l'intérieur. En règle générale, les ingrédients sont alors posés sur la grille, au-dessus de la chaleur directe des braises. Cette technique est également appelée méthode directe ou méthode de grillade directe.

Couvercle fermé

Pendant la cuisson en mode grillade, les ingrédients cuisent grâce à la chaleur des braises (chaleur rayonnante), la chaleur de la grille (chaleur de contact) et la chaleur de convection. La chaleur de convection désigne la circulation de l'air à l'intérieur de l'EGG et la réflexion de la chaleur par la céramique. Il est donc important de refermer le couvercle après chaque manipulation. Outre l'avantage de la chaleur de convection, cela va permettre de contrôler parfaitement et de maintenir constante la température à l'intérieur du Big Green Egg. Un couvercle fermé assure en plus une humidité optimale à l'intérieur de l'EGG, ce qui permet à vos ingrédients de rester plus juteux, même lorsque vous les grillez. Faites également attention à ne jamais remplir totalement la grille afin de ne pas gêner la circulation de l'air.

La grille parfaite

Vous pouvez faire des grillades sur la grille en acier inoxydable, mais la grille en fonte

est la plus adaptée à ce mode de cuisson. Une grille en fonte permet notamment d'obtenir de belles rayures car elle absorbe la chaleur de manière optimale avant de la restituer à l'ingrédient. Grâce à la forme en V de ses barreaux, ce phénomène se produit de manière très concentrée. C'est la réaction de Maillard. Malgré la tentation, ne retournez pas votre grille pour créer un quadrillage plus épais, la chaleur en serait moins concentrée. Veillez toujours à ce que la grille en fonte soit préchauffée à la température souhaitée environ 10 minutes avant la cuisson. La grille aura ainsi absorbé suffisamment de chaleur.

Grillade indirecte

L'exception confirme une fois de plus la règle, car en plus de la méthode de grillade directe couramment utilisée, vous pouvez également griller vos aliments de manière indirecte. Une méthode peu fréquente, mais qui peut s'avérer très utile. Vous devez pour cela placer le convEGGtor, éventuellement surmonté d'un lèche-frite, sous la grille en fonte de manière à ce qu'il n'y ait pas de chaleur rayonnante directe. Vous poserez ensuite votre ingrédient sur la grille, pour qu'il grille tout en cuisant tranquillement puisque votre EGG fonctionne maintenant en mode four. La cuisson est ainsi un peu plus longue, mais cela évite la production de flammes dues à un éventuel écoulement de graisse sur le charbon de bois. De plus, la méthode de grillade indirecte est particulièrement adaptée pour griller des ingrédients délicats tels que des fruits par exemple, qui n'ont pas besoin d'être cuits mais sur lesquels vous souhaitez obtenir de jolies rayures dorées. Faire griller des fruits consiste surtout à faire caraméliser les sucres naturellement présents dans le fruit. Vos fruits se parent d'une saveur encore plus sucrée et n'en sont que meilleurs !

Cuisson inversée

Vous pouvez griller pratiquement tous les ingrédients que vous souhaitez à condition que ceux-ci ne soient ni trop épais ni trop gros. En effet, il ne serait pas désirable que l'extérieur brûle tandis que l'intérieur ne serait pas suffisamment cuit. Si vous souhaitez faire griller un steak, par exemple, d'une épaisseur de plus de 5 centimètres, mieux

vaut utiliser une technique combinée : la méthode de cuisson inversée (ou « Reverse sear »). Avec cette méthode, la viande est tout d'abord cuite indirectement jusqu'à quelques degrés en dessous de la température à cœur souhaitée grâce au convEGGtor placé sous la grille en acier inoxydable, puis elle est grillée directement sur une grille en fonte (préchauffée !) pour créer ces superbes et savoureuses rayures caractéristiques des grillades.

Accessoires requis

1. Grillade directe



Grille en fonte

2. Grillade indirecte

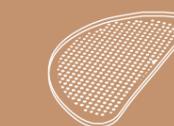


Grille en fonte



convEGGtor

3. Griller de petits ingrédients



Demi-grille perforée



Grille en acier inoxydable

C'est parti !

Dans les pages précédentes, nous venons de détailler cinq techniques de cuisson couramment utilisées et applicables au Big Green Egg. Le moment est venu de passer à la pratique avec quelques recettes de base, chacune illustrant une des techniques de cuisson en question. Nous sommes certains que vous apprécierez le résultat, que vous ayez décidé de fumer, rôtir, griller ou cuire vos ingrédients à la vapeur ou façon four.

Vous voulez cuisiner un accompagnement pour certaines de ces recettes ? Lorsque vous aurez maîtrisé les bases, vous verrez que ce n'est pas bien compliqué. Pendant que votre poulet rôti, par exemple, vous pouvez très bien faire rôtir des légumes-racines directement sur la braise, façon « caveman » (c'est-à-dire à la manière des hommes des cavernes). Ou pendant que votre steak tomahawk se repose, vous pouvez faire griller quelques asperges ou des courgettes coupées en tranches, que vous servirez ensuite en accompagnement. Alors n'attendez plus : allumez le charbon de bois de votre Big Green Egg et... Lancez-vous !



FUMAGE

Magret de canard fumé



Pour 3 personnes

INGRÉDIENTS

3 magrets de canard
Poivre noir fraîchement moulu
Sel

ACCESSOIRES

Copeaux de bois de cerisier
convEGGtor
Lèche-frite jetable
Grille en acier inoxydable
Thermomètre à lecture instantanée

MISE EN PLACE

1. Allumez le charbon de bois dans le Big Green Egg. Fermez le couvercle et faites chauffer l'EGG à 130 °C.
2. Pendant ce temps, déposez les magrets de canard sur une planche à découper, sur leur peau. Éliminez les nerfs et membranes éventuelles du côté chair des magrets et utilisez la pointe du couteau pour retirer la petite veine centrale des magrets. Celle-ci ne traverse pas tout le filet. Coupez l'excédent de graisse sur les côtés des magrets de canard de manière bien droite. Retournez les magrets de canard et entaillez la couche de graisse de chaque magret en croisillons. Coupez uniquement dans le gras et non dans la viande. Assaisonnez vos magrets à convenance de poivre noir fraîchement moulu et de sel.

PRÉPARATION

1. Jetez une poignée de copeaux de bois de cerisier sur les braises. Placez le convEGGtor surmonté d'un lèche-frite jetable ainsi que la grille en acier inoxydable à l'intérieur de l'EGG. Placez les magrets de canard côté peau vers le haut sur la grille et fermez le couvercle de l'EGG. L'insertion du convEGGtor abaisse la température de l'EGG à environ 80 °C. Maintenez cette température, et laissez fumer les magrets pendant environ 20 minutes jusqu'à ce qu'ils atteignent une température à cœur de 62 °C. Vous pouvez mesurer la température à l'aide du thermomètre à lecture instantanée.
2. Sortez les magrets de canard de l'EGG. Et régalez-vous !

RÔTIR

Poulet rôti à la broche



Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

2 poulets élevés au grain
4 gousses d'ail
Mélange d'épices à frotter de votre choix
4 petites branches de thym
4 petites branches de romarin
2 c. à s. d'huile d'olive douce

ACCESSOIRES

Tournebroche
Thermomètre à lecture instantanée

MISE EN PLACE

1. Allumez le charbon de bois dans le Big Green Egg. Fermez le couvercle et faites chauffer l'EGG à 170 °C.
2. Pendant ce temps, coupez les extrémités des ailes de poulet. Écrasez les gousses d'ail. Parsemez une partie du mélange d'épices à frotter dans la cavité centrale du poulet, et insérez-y aussi l'ail, le thym et le romarin.
3. Liez les poulets avec de la ficelle de boucher et enfilez-les sur la broche, en les fixant à l'aide des crochets. Badigeonnez-les d'huile d'olive et saupoudrez-les de toutes parts du mélange d'épices à frotter de votre choix.

PRÉPARATION

1. Placez l'anneau de rôtisserie sur la base en céramique de l'EGG puis insérez la broche avec les poulets dans l'anneau de rôtisserie. Fermez le couvercle de l'EGG, mettez le moteur en marche et laissez rôtir les poulets pendant environ 50 minutes.
2. Portez la température de l'EGG à 190 °C et faites rôtir les poulets pendant 10 à 15 minutes supplémentaires jusqu'à ce que la peau soit dorée et croustillante, et que les poulets aient atteint une température à cœur de 74 °C. La température à cœur du poulet se mesure au niveau de la cuisse, à l'aide du thermomètre à lecture instantanée.
3. Sortez la broche avec les poulets de l'EGG et laissez-les reposer pendant environ 10 minutes.
4. Retirez les poulets de la broche, laissez-les reposer un moment puis découpez-les.

À L'ÉTOUFFÉE

Bar à la vapeur sur son lit de légumes



Pour 6 personnes

INGRÉDIENTS

800 g de filet(s) de bar sans peau
Poivre blanc fraîchement moulu, à convenance
2 échalotes
100 g de poireau
100 g de fenouil
100 g de céleri-rave
100 g de carotte
2 tomates pomodori
2 c. à s. d'huile d'olive
100 ml de bouillon de poisson

ACCESSOIRES

convEGGtor
Grille en acier inoxydable
Petite sauteuse en fonte
Thermomètre à lecture instantanée

MISE EN PLACE

1. Allumez le charbon de bois dans le Big Green Egg. Fermez le couvercle et faites chauffer l'EGG à 220 °C.
2. Coupez le(s) filet(s) de bar en 6 beaux morceaux de taille similaire et assaisonnez-les de poivre blanc à convenance. Épluchez les échalotes et coupez-les en fines demi-rondelles. Lavez le poireau, le fenouil, le céleri-rave et la carotte, et coupez ces légumes en fines lamelles. Coupez les tomates en dés.

PRÉPARATION

1. Placez le convEGGtor et la grille en acier inoxydable dans l'EGG, et posez la petite sauteuse en fonte sur la grille. L'insertion du convEGGtor et de la sauteuse entraîne une baisse de la température jusqu'à environ 170 °C. Ouvrez un peu plus la trappe du bas.
2. Versez l'huile d'olive dans la sauteuse, ajoutez l'échalote et faites revenir jusqu'à ce qu'elle devienne translucide. Fermez le couvercle de l'EGG après chaque manipulation.
3. Ajoutez le poireau, le fenouil, le céleri-rave, la carotte et la tomate, et déglacez avec le bouillon de poisson. Déposez les filets de bar sur les légumes et fermez le couvercle de l'EGG. Laissez le poisson cuire à la vapeur pendant environ 15 minutes jusqu'à ce qu'il atteigne une température à cœur de 62 °C. Vous pouvez contrôler la température avec le thermomètre à lecture instantanée.
4. Retirez la sauteuse de l'EGG et répartissez les légumes et les morceaux de filet de bar dans vos assiettes.

CUISSON FAÇON FOUR

Pizza

Pour 4 pizzas

INGRÉDIENTS

Fonds de pizza

500 g de farine de type 00
100 g de farine complète
3 g de levure fraîche
420 ml d'eau (5-10 °C)
15 g de sel de mer fin

Garniture

1 boîte de 400 g de tomates pelées
1 oignon rouge
2 tomates
48 olives noires dénoyautées
40 petites boules de mozzarella mini
4 c. à s. de parmesan râpé
Huile d'olive extra-vierge

Étirement

200 g de semoule de blé dur extra fine

ACCESSOIRES

convEGGtor
Grille en acier inoxydable
Pierre de cuisson
Pelle à pizza en acier inoxydable
Coupe-pizza compact

MISE EN PLACE

1. Pour la pâte à pizza, mélangez les deux farines dans un saladier. Émiettez la levure au-dessus du saladier, ajoutez environ 330 ml d'eau et remuez à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Continuez à verser progressivement une partie de l'eau restante tout en remuant, mais gardez-en une partie de côté pour l'ajouter avec le sel plus tard.



- Placez la pâte sur votre plan de travail et pétrissez-la pendant environ 10 minutes.
- Faites un petit puits dans la pâte, versez le reste de l'eau et ajoutez le sel. Pétrissez la pâte pendant environ 10 minutes supplémentaires jusqu'à ce qu'elle soit souple.
- Remettez la pâte dans le saladier, couvrez-la d'un film alimentaire et laissez-la reposer pendant 10 à 15 minutes.
- Remettez la pâte sur votre plan de travail et pétrissez-la pendant 3 ou 4 minutes jusqu'à ce qu'elle soit souple et élastique, et ne colle plus.
- Remettez la pâte dans le saladier, couvrez d'un film alimentaire et laissez lever pendant 8 heures à 22-25 °C.
- Après la levée, placez la pâte sur votre plan de travail puis, à l'aide d'un coupe-pâte, divisez-la en quatre portions égales d'environ 250 g chacune. Façonnez chaque portion de pâte en boule puis placez-les dans un récipient en plastique muni d'un couvercle d'environ 25 x 30 centimètres. Fermez le couvercle et laissez reposer à température ambiante pendant environ 2 heures.

PRÉPARATION

- Allumez le charbon de bois dans le Big Green Egg. Fermez le couvercle et faites chauffer l'EGG à une température de 200 °C.
- Placez le convEGGtor et la grille en acier inoxydable dans l'EGG avec la pierre de cuisson sur cette dernière, et portez la température à 290 °C. Laissez la pierre préchauffer pendant 20 minutes à partir du moment où vous la placez sur la grille, même si la température souhaitée de 290 °C est atteinte plus rapidement.
- Pendant ce temps, pour la garniture, passez les tomates pelées au tamis pour obtenir la sauce. Épluchez l'oignon rouge et coupez-le en demi-rondelles fines. Coupez les tomates fraîches en fines tranches.

Avant d'étirer les fonds de pizza, faites un petit tas de semoule sur votre plan de travail. À l'aide d'un coupe-pâte, tranchez les côtés des boules de pâte à pizza pour qu'elles se détachent sans problème du récipient en plastique. Prenez une boule de pâte et déposez-la sur la semoule. Gardez à l'esprit que le dessus de la boule de pâte doit également devenir la partie supérieure du fond de pizza, car il est légèrement plus sec que le dessous, ce qui convient mieux pour la sauce et la garniture, et donc pour le résultat final.

- Étalez la pâte en étirant et en pressant la boule afin d'obtenir un fond régulier. Ne travaillez pas uniquement à partir du centre, sinon le fond de pizza sera trop fin à cet endroit. Il est important que votre fond ait la même épaisseur partout, avec des bords légèrement plus bombés.
- Déposez un quart de la sauce au centre du fond de pizza et étalez-la de manière circulaire avec le côté arrondi d'une cuillère. Garnissez le fond de pizza avec un quart de vos tranches d'oignon et de tomates, 12 olives noires et 10 billes de mozzarella mini, et saupoudrez d'une cuillère à soupe de parmesan. Saupoudrez la pelle à pizza en acier inoxydable d'un peu de semoule et tirez la pizza sur la pelle. Faites glisser la pizza sur la pierre de cuisson, fermez le couvercle de l'EGG et laissez cuire pendant 4 minutes. Vérifiez si la pizza est bien cuite et prolongez éventuellement la cuisson d'une minute si nécessaire.
- Retirez la pizza de la pierre de cuisson, placez-la sur une grande assiette ou une planche à découper, et arrosez-la d'un léger filet d'huile d'olive extra-vierge. Découpez la pizza avec le coupe-pizza compact et servez sans attendre. Préparez les autres pizzas de la même manière.

GRILLADE

Cuisson inversée Steak tomahawk

Pour 2 personnes

INGRÉDIENTS

1 steak tomahawk
2 c. à s. d'huile d'olive
Poivre noir fraîchement moulu
et sel à convenance

ACCESSOIRES

convEGGtor
Lèche-frite jetable
Grille en acier inoxydable
Thermomètre sonde à distance
Grille en fonte
Thermomètre à lecture instantanée



MISE EN PLACE

- Allumez le charbon de bois dans le Big Green Egg. Fermez le couvercle et faites chauffer l'EGG à 170 °C.
- Pendant ce temps, badigeonnez le steak tomahawk d'huile d'olive des deux côtés et assaisonnez-le à convenance de poivre noir fraîchement moulu et de sel.

PRÉPARATION

- Mettez le convEGGtor, surmonté de la lèche-frite jetable, et la grille en acier inoxydable dans l'EGG. Placez le steak tomahawk sur la grille de l'EGG et insérez la sonde du thermomètre sonde à distance jusqu'au cœur de la viande. Réglez la température à cœur sur 46 °C et fermez le couvercle de l'EGG. Insérer le convEGGtor dans l'EGG engendre une baisse de sa température à environ 120 °C ; maintenez cette température.
- Sortez le steak tomahawk de l'EGG lorsque la température à cœur est atteinte. Couvrez légèrement la viande de papier d'aluminium. Retirez la grille, le lèche-frite et le convEGGtor de l'EGG et placez-y la grille en fonte. Fermez le couvercle et portez la température de l'EGG à 220 °C ; préchauffez la grille pendant au moins 10 minutes.

- Placez le steak tomahawk sur la grille et refermez le couvercle de l'EGG. Laissez le steak griller pendant environ 2 minutes. Faites pivoter le steak tomahawk d'un quart de tour et laissez-le de nouveau griller pendant 2 minutes afin de lui donner un joli quadrillage. Retournez le steak et faites-le de nouveau griller pendant 2 x 2 minutes, jusqu'à ce que la viande atteigne une température à cœur de 52-55 °C (pour une cuisson mi-saignante ou à point). L'idéal est maintenant d'utiliser le thermomètre à lecture instantanée pour vérifier la température à cœur, celui-ci pouvant vous indiquer le nombre de degrés en quelques secondes.
- Sortez le steak tomahawk du Big Green Egg. Couvrez votre viande de papier aluminium sans l'emballer et laissez-la reposer pendant 10 minutes avant de la découper.



Un menu complet de trois plats au barbecue !

George Tomlin (14 points GaultMillau) du restaurant Silex à Zurich aime son Big Green Egg. Au point qu'il prépare même le dessert dedans.

Garden-parties australiennes

Il a attrapé la fièvre du barbecue à Melbourne. George Tomlin, chef de cuisine du restaurant zurichois Silex, se souvient très bien de ses pérégrinations qui l'ont mené du Dorset, dans le sud de l'Angleterre, à la Nouvelle-Zélande, puis en Australie. Là-bas, il a fait des barbecues avec ses amis à plusieurs reprises. « Parfois, nous utilisons jusqu'à quatre barbecues en même temps », raconte le jeune homme de 33 ans. Tomlin travaille à Zurich depuis l'automne 2022 et possède un Big Green Egg depuis presque deux ans. Il est tellement enthousiaste qu'il n'a aucun mal à y préparer un menu complet de trois plats. C'est parti !

S'inspirer de la culture des alpes suisses

L'été est la saison des tomates. Elles sont donc au centre de l'entrée, présentées en couleurs rouge, jaune et vert, brièvement réchauffées et dorées sur le Green Egg. La touche finale ? Il vient accompagné de séré fait maison : « Quand je suis arrivé en Suisse », raconte le chef aux 14 points, « j'ai tout de suite été fasciné par la manière dont le fromage est fabriqué dans les Alpes sur un feu ouvert. Et que la fumée laisse manifestement ses arômes ». Et c'est pourquoi il ne s'agit pas d'un simple spectacle lorsqu'il chauffe maintenant un litre de lait à 32 degrés sur la grille du Green Egg au lieu de le faire sur le feu. Plus tard, il ajoute de la présure, puis George Tomlin attend une demi-heure - le séré est presque prêt ; il est à nouveau chauffé à 45 degrés pour obtenir la consistance souhaitée. « Si je chauffais davantage, nous serions plus proches de la morsure d'un halloumi ».

Un sacré coup de cochon

Avec les tomates au séré, on sert un délicieux pain coupé épais, que le chef arrose généreusement d'huile d'olive, sale et grille également. Mais sur la terrasse du Silex, une autre odeur alléchante ne tarde pas à se faire sentir : celle qui s'échappe du Big Green Egg lorsque George Tomlin y dépose une côte de porc avec couenne, de près de trois centimètres d'épaisseur, pour le plat principal. Ce magnifique morceau provient de « Das Fleisch » à Volketswil : « Les cochons de ce producteur bénéficient chacun d'environ 200 mètres carrés de pâturage – et ça se sent dans le goût ! » Il fait rôtir la pièce de viande



sur toutes les faces, puis la met de côté, avant de se lancer dans la préparation de la sauce. Elle est principalement composée de beurre, de fond de viande, de câpres et de whisky fumé.

Le feu demande une touche de finesse

Comme la viande n'est pas encore bien cuite, elle revient brièvement sur la grille. « C'est justement ce que j'aime lors d'un barbecue », commente George Tomlin. « On ne peut pas tout planifier au détail près. Cuisiner avec le feu demande toujours une certaine finesse. » Quelques instants plus tard, la côtelette est prête. Après avoir été séparée de l'os, elle est découpée en fines tranches. Quel fondant ! On nappe généreusement le tout de sauce, accompagné de laitue grillée : il n'en faut vraiment pas plus.

L'estragon sublime les abricots du Valais

Pour le dernier plat, George Tomlin coupe en deux quelques abricots du Valais, « les premiers de l'année ! » Bien sûr, ils passent eux aussi sur le Big Green Egg – ce qui les rend encore un peu plus sucrés et intensément parfumés. Ensuite, ils sont plongés dans un sirop à l'estragon avant d'être servis avec une panna cotta (préparée la veille, également sur le feu – le virus du barbecue...). Après ce dessert, le chef du Silex ferme la trappe d'aération inférieure et l'extracteur de fumée BGE, étouffant ainsi le feu. L'avantage : le charbon restant pourra être réutilisé la prochaine fois que la fièvre du barbecue le reprendra.



Tomates grillées, séré frais & toast

INGRÉDIENTS

1 l de lait entier
1 g de chlorure de calcium
1 g de présure diluée dans 20 g d'eau
un brin de cerfeuil, de menthe et d'aneth
4 grosses tomates
4 tranches de bon pain
huile d'olive
poivre et sel
4 cornichons au vinaigre, en tranches

Conseil:

Le sommelier Jean-Denis Roger du restaurant Silex recommande de l'accompagner d'un saké pétillant, comme le « Schichihonyari Awaibuki » à 7 % d'alcool.

PRÉPARATION

1. Ajouter le chlorure de calcium au lait. Réchauffer doucement à 32 degrés dans une casserole à sauce sur le Green Egg.
2. Ajouter la présure diluée et mélanger. Retirer du feu et laisser reposer à couvert pendant 30 minutes.
3. Ensuite, découper le séré en cubes de 3 à 4 centimètres et le réchauffer une dernière fois à 45 degrés dans la poêle.
4. Mettre de côté et attendre encore une demi-heure.
5. Arroser généreusement le pain d'huile d'olive.
6. Couper les tomates en deux ou en tranches selon leur taille et les assaisonner d'huile d'olive, de sel et de poivre.
7. Faire griller vigoureusement les tomates et le pain sur la grille en fonte. Dresser sur une assiette avec les dés de séré, garnir d'herbes et de cornichons.



Côtelette de porc avec laitue et sauce aux câpres

INGRÉDIENTS

env. 500 g de côtelettes de porc (p. ex. de porc Duroc chez « Das Fleisch »)
2 pc. laitue babylat, lavée et coupée en deux
100 g de beurre
2 échalotes, coupées en petits dés
1 gousse d'ail, finement hachée
300 g de fond de viande
10 pc. câpres, lavées et hachées
30 ml de whisky fumé
25 g de persil, haché
1 pc. citron (zeste et jus)
huile d'olive
sel

Conseil:

«Le sommelier du Silex Jean-Denis Roger recommande un pinot noir 2022 fruité de Bourgogne (par exemple du domaine Antoine Leinhardt».

PRÉPARATION

1. Saler la côtelette et la faire griller dans le Green Egg directement sur le charbon chaud jusqu'au degré de cuisson souhaité. Mettre de côté.
2. Assaisonner la laitue avec du sel et de l'huile d'olive, puis la placer brièvement sur le Green Egg à feu vif afin de former un motif de grillage (la salade doit rester croquante). Mettre de côté.
3. Faire fumer le beurre dans le Green Egg fermé, dans une sauteuse avec des copeaux de bois. Dès qu'il est suffisamment chaud, ajouter les échalotes et l'ail, et faire blondir. Ajouter le whisky et flamber.
4. Ajouter ensuite le zeste de citron, les câpres et le fond. Laisser le tout bouillir et épaissir.
5. Verser le persil haché et assaisonner avec le jus de citron et le sel.
6. Détacher la viande de porc de l'os, la couper en tranches. Dresser avec la laitue grillée et napper le tout généreusement de sauce.



Panna cotta fumée à l'abricot et à l'estragon

INGRÉDIENTS

300 ml de crème entière
200 ml de lait entier
60 g de sucre (1)
3 feuilles de gélatine
8 abricots mûrs, coupés en deux et dénoyautés
1 branche d'estragon
50 g de sucre (2)
50 ml d'eau

Conseil:

Le sommelier du Silex Jean-Denis Roger recommande un vin doux du Jurançon issu du Gros Manseng et du Petit Manseng, par exemple le « Les Grains des Copains 2022 ».

PRÉPARATION

1. Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide jusqu'à ce qu'elles ramollissent.
2. Fumer la crème entière et le lait entier dans un bol avec des copeaux de bois sur le Green Egg.
3. Porter doucement à ébullition dans une casserole avec le sucre (1). Laisser refroidir lentement, puis ajouter les feuilles de gélatine et mixer délicatement en évitant la formation de bulles d'air.
4. Verser dans un petit moule adapté et laisser refroidir complètement pendant la nuit au réfrigérateur.
5. Griller les abricots sur le Green Egg jusqu'à ce qu'ils prennent de la couleur et deviennent mous, puis les couper en quatre.
6. Faire bouillir le sucre (2) avec l'eau, ajouter les abricots grillés.
7. Retirer du feu, laisser refroidir à température ambiante, assaisonner avec de l'estragon haché.
8. Dresser la panna cotta et les abricots d'une manière décorative.



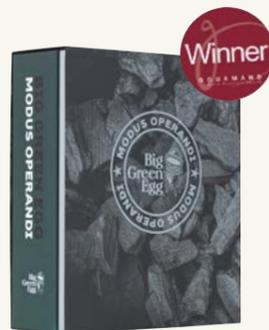
George Tomlin, un Anglais d'origine, est chef de cuisine et associé du restaurant Silex (14 points) à Zurich. Dans la cuisine, on travaille avec des ingrédients locaux. Des vins sélectionnés sont servis en accompagnement.
Silex
Freyastrasse 3
8004 Zürich
+41 44 210 30 30
www.silexrestaurant.ch

Nous remercions l'auteur Daniel Böniger et le canal GaultMillau pour leur aimable autorisation de publier cet article. Découvrez d'autres aperçus passionnants sur Big Green Egg et les chefs vedettes sur gaultmillau.ch.

Modus Operandi

Avec ces deux recettes, plongez sans plus attendre dans le *Modus Operandi*, la bible culinaire de Big Green Egg. Il s'agit d'un livre de cuisine absolument spectaculaire de 904 pages rassemblant plus de 300 recettes, des préparations les plus basiques aux plus ambitieuses. C'est à la fois un mode d'emploi et une véritable source d'inspiration. Un voyage de découverte reprenant tous les ingrédients et toutes les techniques de cuisson, truffé de conseils et d'astuces pour optimiser votre utilisation du Big Green Egg. Il comprend également un manuel pratique et un magnifique coffret de rangement. **Un ouvrage véritablement incontournable pour tous les aficionados du Big Green Egg.**

904 Pages		
Allemand	103501	230.00
Anglais	818177	230.00
Français	226651	230.00



Saumon confit

★★★

À partager

INGRÉDIENTS

1 kg de filet de saumon avec peau
1 citron jaune
1 citron vert
1 échalote
200 ml d'huile de tournesol
1 cs de gousses de cardamome verte
2 brins d'aneth

Garniture

1 citron vert
1 échalote banane
1 oignon de printemps
1 brin d'aneth
3 cs de crème fraîche

ACCESSOIRES

convEGGtor
Grille en acier inoxydable
Cocotte en fonte
Thermomètre à lecture instantanée

PRÉPARATION

- Vérifiez que le filet de saumon n'a pas d'arêtes et retirez la peau. Coupez les éventuels bords gras et sombres. Coupez le filet de saumon en 6 tranches. Coupez le citron jaune et le citron vert en quartiers. Épluchez l'échalote et coupez-la en gros morceaux.
- Chauffez l'huile de tournesol dans le faitout hollandais (indirect, 80 °C) à une température de 65 °C.
- Ajoutez les tranches de saumon et les autres ingrédients et laissez confire le saumon pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'il soit tendre. Pendant ce temps, pour la garniture, pelez le citron vert à vif, et enlevez les quartiers de la membrane. Épluchez l'échalote et coupez-la en fines rondelles. Coupez l'oignon de printemps en fines rondelles diagonales. Choisissez des touffes d'aneth.
- Retirez le saumon du faitout et effilochez les tranches en morceaux. Garnissez avec les quartiers de citron vert, l'échalote, l'oignon de printemps et l'aneth. Posez quelques quenelles de crème fraîche sur le dessus et saupoudrez de poivre selon votre goût.



Focaccia

★★★

Pour 1 pain

INGRÉDIENTS

500 g de fleur de farine, et un peu plus pour saupoudrer
7 g de levure sèche
250 ml d'eau
5 g de sel fin
75 ml d'huile d'olive, et un peu plus pour badigeonner
2 brins de romarin
5 g de gros sel

ACCESSOIRES

convEGGtor
Grille en acier inoxydable
Pierre de cuisson pain/pizza
Pelle à pizza en acier inoxydable

PRÉPARATION

- Mélangez la fleur de farine, la levure et l'eau. Ajoutez le sel fin et pétrissez en une pâte lisse et souple. Pour terminer, incorporez l'huile d'olive. Couvrez la pâte, sans serrer, avec un film alimentaire et laissez-la lever pendant 1 heure jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
- Abaissez la pâte sur un plan de travail fariné jusqu'à une épaisseur d'environ 1 cm et placez-la sur un cercle de papier sulfurisé légèrement plus petit que la taille de votre pierre à pizza. Couvrez à nouveau la pâte et laissez-la lever 30 minutes environ.
- Retirez les aiguilles du romarin et hachez-les grossièrement. Badigeonnez le dessus de la pâte d'huile d'olive et faites des empreintes sur celle-ci du bout des doigts. Saupoudrez de romarin et de gros sel.
- Placez le pain focaccia, papier sulfurisé compris, sur la pierre à pizza, à l'aide de la pelle à pizza (indirect, avec pierre à pizza chaude, 225 °C) et faites cuire le pain pendant 20 minutes environ, jusqu'à ce qu'il soit cuit et doré.



Scannez le QR code ou visitez la page
biggreenegg.eu/ch_fr/modusoperandi

Pure Charcoal

The Green Choice

by Big Green Egg

Faible teneur en poussières fines

Pas de fumée

Allumage rapide

Durée de combustion extra longue

Chaque séance de cuisine commence avec le bon combustible. La clé de la réussite d'un plat savoureux réside en effet dans l'utilisation d'un charbon de bois de la meilleure qualité possible. Si le résultat dépend en partie du type de charbon de bois utilisé, une autre chose est incontestable : la saveur des ingrédients cuits au charbon de bois est toujours incomparable ! La collection Big Green Egg comprend deux excellents types de charbon de bois : le charbon de bois 100 % naturel (100% Natural Charcoal), déjà connu et apprécié, et le nouveau charbon de bois Pure Charcoal, d'une pureté inégalée. Quel que soit le charbon de bois utilisé, sachez aussi qu'il ne vous en faudra que très peu, votre Big Green Egg étant particulièrement économe en combustible.



Vous aimeriez en savoir plus sur le processus de développement et de production du charbon de bois Big Green Egg Pure Charcoal ? Consultez ces informations. biggreenegg.eu/ch_fr/inspiration/blog-et-evenements/pure-charcoal



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 18.00



Charcoal EGGniter Briquet au butane rechargeable spécial charbon de bois EGGniter

Un must pour tout utilisateur de l'EGG. Croisement réussi entre un chalumeau réglable et un 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 115.00

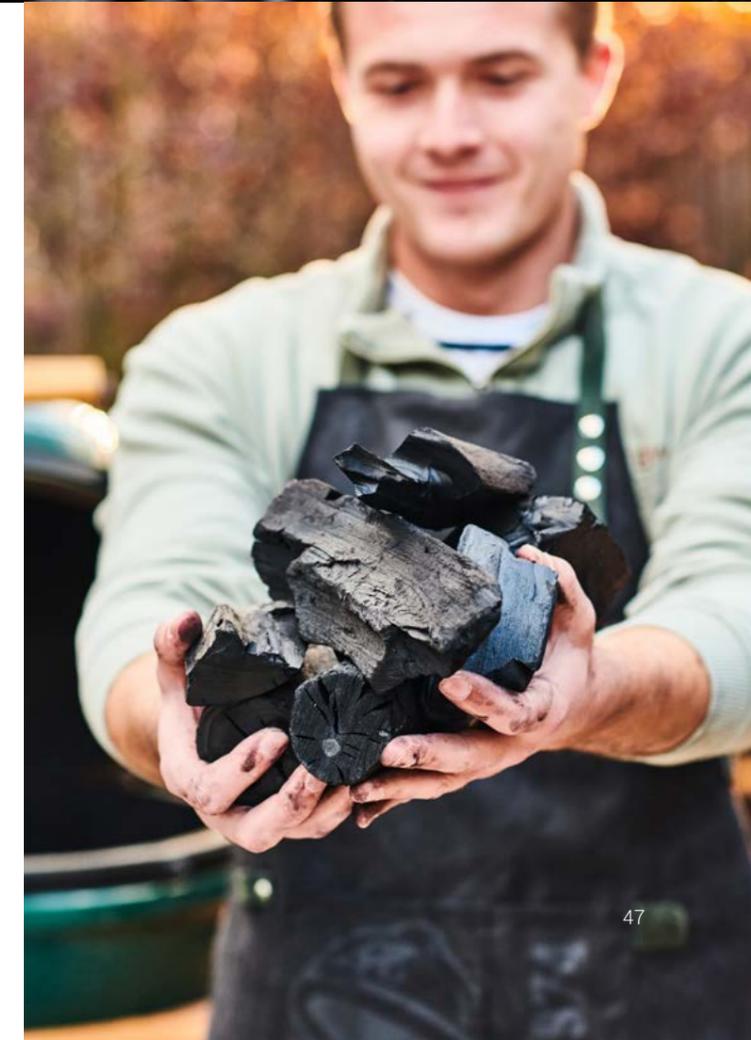


Pure Charcoal Un charbon de bois Pure Charcoal

Le nouveau charbon de bois Big Green Egg Pure Charcoal permet au Big Green Egg d'être encore plus écologique. Ce charbon de bois révolutionnaire est un produit pur de très haute qualité. Grâce à un processus unique de carbonisation du bois, le charbon de bois Pure Charcoal affiche un pourcentage élevé de carbone, contient peu de particules fines et ne dégage pratiquement pas de fumée. Le Pure Charcoal est l'un des charbons de bois les plus durables et de la plus haute qualité disponibles sur le marché. Un charbon de bois tout spécialement conçu pour les utilisateurs exigeants et respectueux de l'environnement.

Pure Charcoal est constitué d'un mélange de chêne, de hêtre et de charme européens produits de manière durable et certifiés FSC. Le hêtre est un bois plus tendre qui s'enflamme rapidement. Le chêne et le charme sont des bois plus durs, ce qui permet au charbon de bois de brûler plus longtemps et de manière plus stable. Sa qualité exceptionnelle explique également son goût neutre. Vous souhaitez donner une touche de saveur fumée à vos plats ? Il vous suffit pour cela d'ajouter quelques morceaux ou copeaux de bois à votre charbon de bois.

9 kg 818924 40.00



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 sur lesquelles vous disposerez vos ingrédients. Faites brièvement tremper la planchette en cèdre ou en aulne 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. Nos bois de fumage sont 100% naturels. 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 !



Smoking Tower Tour de fumage

La Tour de Fumage Big Green Egg offre encore plus de polyvalence. Elle permet de réaliser simultanément différentes techniques de cuisson et de fumage grâce à son ingénieux système de superposition. Ce bel objet désigné par Big Green Egg est entièrement réalisé en acier inoxydable. Avec ses 6 niveaux, la tour de fumage permet de superposer les ingrédients à cuisiner en même temps. La Tour de Fumage est faite pour optimiser l'espace dans votre EGG. Ses crochets permettent même de suspendre des poissons à fumer. Préparer des amuse-bouches en même temps que la suite du repas devient un jeu d'enfant.

2XL, XLarge, Large, Medium
250186 195.00

ASTUCE : combinez le charbon de bois naturel à 100 % Big Green Egg comme vous le souhaitez avec des copeaux et des morceaux de bois. Grâce au bois de fumage, vous donnez à chaque préparation culinaire une saveur différente en toute simplicité.



Wood Chips Copeaux de bois

Chaque cuisinier amateur de Big Green Egg a un style qui lui est propre. Les copeaux de bois permettent de donner à tous vos plats une saveur fumée caractéristique. Mélangez quelques copeaux de bois (prétrempés) à votre charbon de bois ou parsemez vos braises d'une poignée de copeaux de bois. 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 conviennent pour fumer rapidement des ingrédients.

Contenus - 2,9 L

Hickory	113986	14.00	Cerisier	113979	14.00
Pacanier	113993	14.00	Chêne	127372	14.00
Pommier	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 (Apple), caryer (Hickory), chêne (Oak) ou Mesquite, et ajoutez une dimension gustative supplémentaire aux ingrédients ou aux plats que vous préparez dans votre Big Green Egg. Les morceaux de bois (Wood Chunks) conviennent pour une cuisson lente à faible température.

Contenus - 9 L

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



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. Posez vos ingrédients sur la planchette de bois (préalablement trempée dans l'eau) sur la grille de votre Big Green Egg. Du fait de l'humidité, la planchette va tout d'abord dégager de la vapeur avant de se consumer doucement, conférant une formidable saveur supplémentaire aux mets. Les planchettes sont proposées en version cèdre ou aulne, 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
---------------------	--------	-------	---------------------	--------	-------

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 »).

Planchettes en bois pour grillades : à utiliser de deux manières

Cuisson simple et cuisson à la vapeur : faites tremper votre planchette dans l'eau froide un bon quart d'heure. Placez-y vos ingrédients, puis déposez-la sur la grille de votre EGG. La vapeur dégagée donne encore plus d'arôme à vos ingrédients.

Fumage et grillade : Trempez la planchette dans l'eau un bon quart d'heure, posez-la sur la grille de votre EGG et laissez-la sécher. Posez ensuite votre ingrédient sur la planchette. Le dessous de la planchette va se consumer et donner une saveur fumée à votre aliment.

Accessoires requis



Grille en acier inoxydable



Planchettes de bois pour grillades

De l'EGG à une cuisine d'extérieur

Chaque Big Green Egg mérite une installation parfaite, cela afin de le protéger, de pouvoir 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.



Retrouvez tous nos prix sur notre site Internet. Scannez le code QR ou consultez le site biggreenegg.eu/ch_fr/liste-de-prix



Nest Utility Rack Étagère latérale pour chariot et berceau

Où ranger votre convEGGtor lorsque vous ne l'utilisez pas ? Réponse : sur le 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 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. Facilement assemblable et repliable : tout simplement « waouh ! »

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



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 le poser sur son trépied surélevateur 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



IntEGGrated Nest+Handler Chariot Deluxe avec poignée

Vous souhaitez pouvoir cuisiner à une hauteur de travail idéale et pouvoir déplacer facilement votre Big Green Egg ? Outre votre EGG, le chariot à poignée intégrée est votre partenaire de choix. Solide, stable et équipé de grosses roulettes robustes multidirectionnelles, ce support extrêmement pratique vous permet de déplacer votre EGG en toute sécurité. Un produit au design épuré, parfait pour transporter votre EGG et/ou comme support lors de son utilisation.

2XL	121011	580.00
XLarge	121158	510.00
Large	120175	480.00
Medium	122285	440.00



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 220.00



Table Nest Support pour 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	135.00
XLarge	113238	70.00
Large	113214	65.00
Medium	113221	55.00



Eucalyptus Wood Table Table en bois d'eucalyptus

Vous préférez un jardin au style naturel et vous êtes à la recherche d'une belle table Big Green Egg ? C'est le support idéal pour créer un lieu agréable autour duquel il fait bon passer du temps à cuisiner. Fabriquée à la main, cette table est constituée de planches d'eucalyptus massif, une essence de bois durable absolument superbe. Chaque table est unique grâce à ses nervures naturelles et à ses nuances de couleurs particulières. La table en bois d'eucalyptus vous permet de transformer votre Big Green Egg en une cuisine d'extérieur complète, avec toute la place souhaitée pour vos ustensiles de cuisine et la préparation de vos plats. Placez toujours votre EGG dans un berceau de table afin d'assurer une circulation de l'air optimale.

160 x 80 x 80 cm		150 x 60 x 80 cm			
XLarge	127631	1200.00	Large	127624	1100.00

Lot de 2 roulettes
120410 80.00



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 système modulaire Big Green Egg est une sorte de Lego® pour adultes. Il a été développé de manière à pouvoir vous permettre de compléter votre cuisine d'extérieur au gré de vos envies 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

Le prix de la table comprend un Plateau-Grille acier inoxydable et Barre à crochet. Roulettes vendues séparément.



1 Ajoutez un module d'extension.



Expansion Frame
Module extension
76 x 76 x 77 cm
120236 500.00
Roulettes vendues séparément



Expansion Cabinet
Module de rangement
76 x 76 x 77 cm
122247 1570.00
Roulettes et Plateau en bois d'acacia vendues séparément



Corner EGG Frame
Module d'angle
76 x 96,5 x 77 cm
XLarge 128782 800.00
Large 128775 800.00

4 Accessoires complémentaires

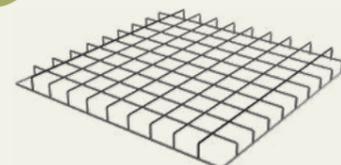


3-Piece Accessory Pack for Modular EGG Workspace Kit de 3 accessoires pour système modulaire

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 cuisine. 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 200.00

2 Choisissez vos plateaux.



Stainless Steel Grid Insert
Plateau-Grille acier inoxydable
120243 225.00



Acacia Wood Insert
Plateau en bois d'acacia
120250 150.00



Stainless Steel Insert
Plateau en acier inoxydable
127365 480.00



Distressed Acacia Wood Insert
Plateau en bois d'acacia vieilli
120267 160.00

3



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



Tool Hooks
Barre à crochet
25 cm
120281 40.00



Modular EGG Workspace Mate
Rallonge en bois pour meuble modulaire
128799 290.00
Convient uniquement au cadre EGG (121837, 120229, 120212, 122193)



Retrouvez tous nos prix sur notre site Internet. Scannez le code QR ou consultez le site biggreenegg.eu/ch_fr/liste-de-prix



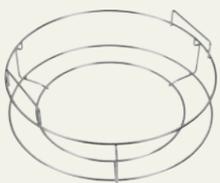
Zoom sur...



convEGGtor®

Le convEGGtor offre une barrière de protection naturelle entre vos plats et les braises 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 créée par ce véritable bouclier thermique permet de transformer votre EGG en four d'extérieur. C'est l'accessoire idéal pour la cuisson low & slow, où vos ingrédients cuisent lentement à basse température, mais aussi pour les grillades indirectes, la cuisson façon four et le rôtissage à haute température.

XXLarge	401052	250.00	MiniMax	116604	105.00
Large	401021	150.00	Small	401045	105.00
Medium	401038	135.00	Mini	114341	75.00



convEGGtor Basket Panier convEGGtor

Le panier convEGGtor permet notamment de mettre en place votre convEGGtor ou le sortir de l'EGG. 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 54.

2XL	119735	160.00	Large	120724	125.00
XLarge	121196	170.00	Medium	127242	105.00



Baking Stone Pierre de cuisson pain/pizza

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

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.

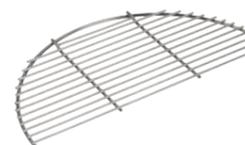
Large	122957	115.00	MiniMax	122971	95.00
Medium	126405	105.00	Small		
			Mini	128195	80.00



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 convEGGtor.

XLarge	121233	85.00	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. Cuisinez vos ingrédients directement au-dessus des braises ou un niveau plus haut, et combinez la chaleur directe et la chaleur indirecte de votre Big Green Egg en utilisant également la demi-pierre pour convEGGtor.

XLarge	121202	70.00			
Large	120731	45.00			
Medium	128065	40.00			



Half convEGGtor Stone Demi-pierre pour convEGGtor

La demi-pierre de cuisson pour convEGGtor vous permet de réaliser une multitude de petits plats divers ! Utilisez-le comme niveau intermédiaire, en association avec le panier pour convEGGtor, lorsque vous souhaitez cuisiner sur deux zones, l'une directe et l'autre indirecte, ou comme véritable bouclier thermique en juxtaposant les deux l'une contre l'autre, pour des températures allant jusqu'à 160 °C.

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.

L XL

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 !

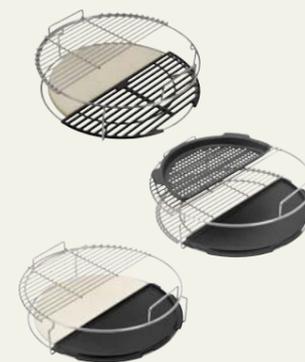
Toutes les possibilités offertes ne satisfont pas vos envies les plus folles ? Pas de souci : nous avons encore plus d'accessoires fantastiques à vous proposer dans notre assortiment ! Laissez vos techniques de cuisson préférées décider de quels instruments supplémentaires vous devez à tout prix faire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



Retrouvez tous nos prix sur notre site Internet.
Scannez le code QR ou consultez le site
biggreenegg.eu/ch_fr/liste-de-prix



Une sélection de configurations.



Cuisson multi-zones (directe et indirecte)

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



Pizza et cuisson au four

Transformez votre EGG en four à pizza grâce au convEGGtor et à la pierre de cuisson, et régalez-vous de délicieuses pizzas. Utilisez le duo grille multiniveau et une pierre de cuisson supplémentaire pour élargir votre surface de cuisson.



La cuisson multi-niveaux

Une surface de cuisson agrandie pour la préparation de plusieurs plats en même temps ou pour cuisiner pour un grand nombre. La grille de cuisson supérieure peut coulisser vers l'arrière afin de faciliter l'accès à la grille inférieure.

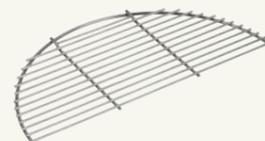
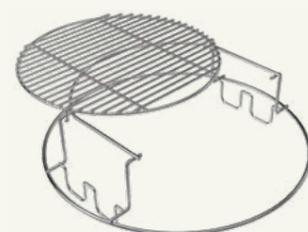
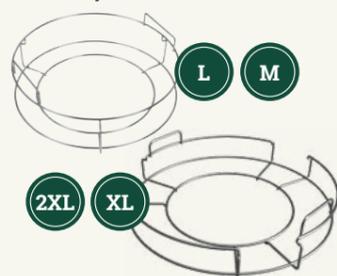
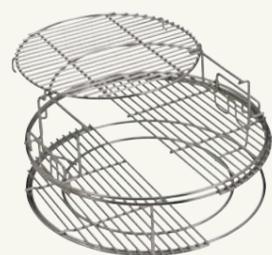


Cuisson lente à basse température

Utilisez le kit d'extension à 5 accessoires (EGGspander) avec deux demi-pierres pour convEGGtor pour une cuisson « low & slow » parfaite jusqu'à une température de 160 °C. Une cuisson longue à basse température, pour un résultat toujours optimal.

5-Piece EGGspander Kit Kit EGGspander

Le kit d'extension à 5 accessoires (EGGspander) est disponible en tant que kit ou comme accessoires individuels : panier convEGGtor, duo grille multiniveau, et demi-grilles en acier inoxydable.



1-Piece convEGGtor Basket Panier convEGGtor

XLarge	121226	450.00
Large	120762	335.00

2XL	119735	160.00
XLarge	121196	170.00
Large	120724	125.00
Medium	127242	105.00

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

XLarge	121219	240.00
Large	120755	195.00

Half Stainless Steel Grid Demi-grille en acier inoxydable

XLarge	121202	70.00
Large	120731	45.00
Medium	128065	40.00

Zoom sur...



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
Ø 36 cm	127846 155.00	Ø 27 cm 127839 86.00



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 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 52.00



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. Vous pouvez également utiliser la petite plancha comme couvercle pour la petite sauteuse en fonte.

2XL, XLarge, Large		Également disponible pour le MiniMax
Ø 35 cm	127860 135.00	Ø 26 cm 127853 130.00



Cast Iron Satay Grill Support en fonte spécial brochettes

Les brochettes faisant indéniablement partie des plats préférés des aficionados du Big Green Egg, ce grill en fonte spécial brochettes est certain de conquérir le cœur des fans les plus gourmands ! Marinez vos aliments favoris, enfiler-les sur des piques et faites-les cuire sur la demi-grille spécialement prévue à cet effet. Finies les piques qui roulent et prennent feu ou les aliments pas assez cuits, vive les brochettes uniformément grillées, les kebabs ou les yakitori ! Le chef... c'est vous !

XLarge 700485 195.00
Large



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 est disponible en version ronde ou ovale.

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

Ronde - 4 L: 2XL, XLarge, Large
Ø 23 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.

5.2 L: 2XL, XLarge, Large, Medium
Ø 27 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 convEGGtor Big Green Egg. 1, 2, 3... wok !

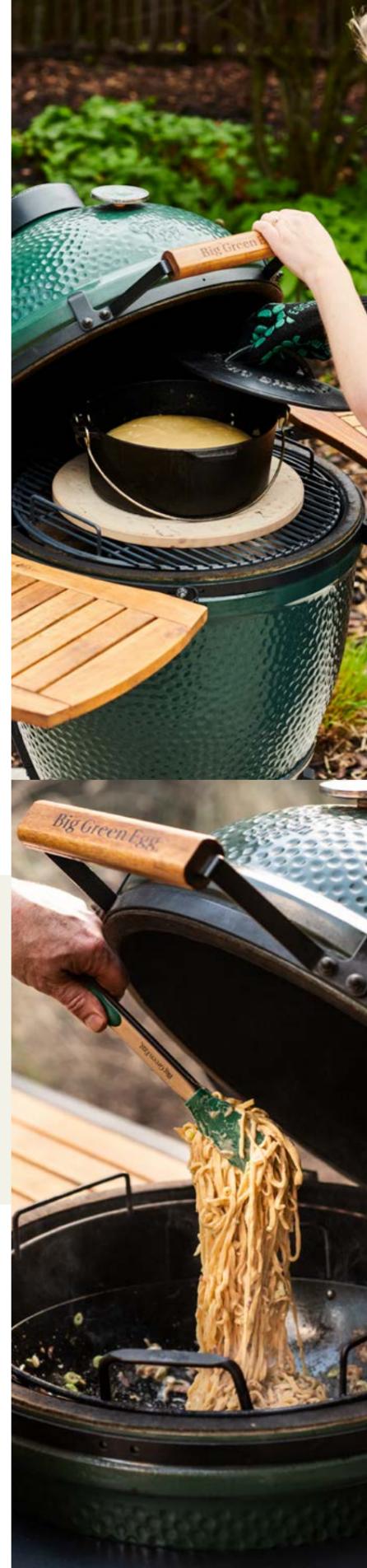
XLarge, Large
Ø 40 cm 120779 110.00



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

Réchauffez rapidement et facilement vos sauces, vos marinades ou un peu de beurre dans le poêlon à sauce en fonte 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 !

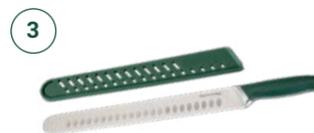
2XL, XLarge, Large, Medium, MiniMax, Small
Ø 12 cm 127822 70.00



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(e) 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 large collection d'accessoires.

Des accessoires super pratiques.



1. Silicone Tipped Tongs Pinces à embouts en silicone

40 cm	116864	38.00
30 cm	116857	32.00

2. Bamboo Skewers Brochettes en bambou

25 cm - 25x	117465	5.00
-------------	--------	------

3. Brisket Knife Couteau à Brisket

128805	49.00
--------	-------



4. Stainless Steel Tool Set Coffret de 3 ustensiles en inox pour barbecue

Set	127655	110.00
Spatule large	127426	40.00
Spatule	127662	38.00
Pinceau	127679	32.00

5. Measuring Cups Mesures graduées

4x	119551	48.00
----	--------	-------

6. Kitchen Shears Ciseaux de cuisine

120106	22.00
--------	-------

1. 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
--------	-------

2. 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 prise des objets.

Taille unique	117090	40.00
---------------	--------	-------

3. 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
---------------	--------	-------

4. 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
--------	-------



Retrouvez tous nos prix sur notre site Internet. Scannez le code QR ou consultez le site biggreenegg.eu/ch_fr/liste-de-prix

Vous ne vous en souvenez jamais très bien ?

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

Bœuf saignant	50/57 °C
Agneau rosé	54/57 °C
Magret de canard rosé	55/60 °C
Filet de porc	67 °C
Volaille	70/72 °C
Poisson blanc	62/65 °C
Saumon	44/45 °C

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 350.00

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
45.00

Câble Y supplémentaire
121387
22.00



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. Pour éviter que la température de votre EGG n'augmente suite à une ouverture prolongée du couvercle, la température (jusqu'à 232 °C) peut être lue dans les 3 à 4 secondes. De plus, l'écran lumineux du thermomètre à lecture instantanée Big Green Egg suit tout simplement le mouvement lorsque vous le tournez pour mesurer 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 ci-contre. 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 rapide », 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 175.00



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.



Retrouvez tous nos prix sur notre site Internet.
Scannez le code QR ou consultez le site
biggreenegg.eu/ch_fr/liste-de-prix



Conçu pour
des moments
inoubliables
en famille.



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 effiloche 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



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



Flexible Grill Light Lampe LED flexible

Enfin une solution pour éclairer votre 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



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



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. Et sans salir votre convEGGtor !

XLarge - 5x 120892
30.00
Large - 5x 120885
20.00

Medium, MiniMax,
Small - 5x 120878
15.00



Retrouvez tous nos prix sur notre site Internet.
Scannez le code QR ou consultez le site
biggreenegg.eu/ch_fr/liste-de-prix

Zoom sur...



Ceramic Poultry Roaster
Support vertical en céramique pour volaille

Où 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. Votre volaille est ainsi incroyablement juteuse à l'intérieur tandis que sa peau devient croustillante à souhait.

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



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
-----------------------------------	--------	-------



Ribs and Roasting Rack
Râtelier de rôtisserie

Le râtelier de rôtisserie multifonction est idéal pour rôtir toutes sortes de viandes. En position « panier » (ouvert vers le haut), c'est le support idéal pour faire cuire lentement de généreuses pièces de viande 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
--------------------	--------	-------	---------------	--------	-------



Rotisserie
Tournebroche

Vous auriez bien envie de déguster un savoureux poulet, un ananas délicieusement juteux, un beau et bon rôti cuit directement sur la braise, ou de préparer de la viande à la broche pour un sandwich grec (gyros) ? Grâce au Tournebroche, vous pouvez désormais le faire vous-même (encore plus facilement) avec votre Big Green Egg. Les possibilités sont infinies ! La graisse et les jus libérés pendant la cuisson arrosent continuellement vos ingrédients pour leur conférer une saveur encore plus intense. L'anneau de rôtisserie est en acier thermolaqué, et le tournebroche et les fourches sont en acier inoxydable. Le tournebroche est actionné par un moteur puissant et silencieux qui assure une rotation parfaitement régulière.

XLarge	128553	435.00	Capacité jusqu'à 17 kg.
Large	128546	345.00	



Flat Basket
Panier plat

Vous aimeriez faire rôtir un poisson entier ou griller des légumes ? Grâce à ce panier plat en acier inoxydable réglable en hauteur et doté d'un revêtement antiadhésif, vous n'avez plus besoin de retourner vos ingrédients.

128560	50.00
--------	-------



Tumbler Basket
Panier à tambour

Envie de rôtir des petites pommes de terre, des légumes coupés en morceaux, des crevettes, des ailes de poulet ou même des fruits à coque ? Grâce à ce panier à tambour hyper pratique (Ø 19 cm) en acier inoxydable avec revêtement antiadhésif, cela n'est plus qu'un jeu d'enfant !

128577	100.00
--------	--------

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 de bons souvenirs à la génération suivante aussi. Vos plats n'en seront 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 !



Retrouvez tous nos prix sur notre site Internet. Scannez le code QR ou consultez le site biggreenegg.eu/ch_fr/liste-de-prix



Ash Removal Pan Pelle à cendres

Le charbon de bois produit des cendres, c'est bien connu. Avant d'allumer votre EGG, il convient de retirer ses cendres résiduelles 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



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 récurer efficace, le travail est un jeu d'enfant ! La brosse à récurer 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 26.00



Charcoal Storage Bag Sac de rangement 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. Le sac de rangement étanche est fabriqué dans un polyester résistant et durable, et muni d'un compartiment de rangement intégré ainsi que d'un système de fermeture enroulable avec système à clic pratique.

128201 105.00



Fire Bowl Panier à charbon

Une fois votre EGG refroidi, comment récupérer les cendres sans contorsions ni mains sales ? Telle est la mission du panier à charbon en acier inoxydable. 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	420.00
XLarge	122681	330.00
Large	122674	170.00
Medium	122667	150.00
MiniMax	122650	120.00



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.

2 têtes	127129	36.00
de remplacement	127143	20.00



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 récurer 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.

2 têtes	127136	34.00
de remplacement	127143	20.00



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					

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 chaque nouvelle préparation culinaire et l'allumage de votre EGG, assurez-vous d'avoir bien ôté les cendres et résidus de charbon de bois restants 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 les joints en feutre lorsque cela s'avère nécessaire. Ils assurent une protection accrue de la céramique et évitent toute « prise d'air ».

4 Utilisez nos accessoires comme le panier 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 d'endommager la céramique.

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 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 pourrait avoir pris l'humidité.

9 Veillez à ce que votre Big Green Egg repose toujours sur des pieds, par exemple sur un berceau de table ou dans un panier de transport. 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.



Entretenez la flamme.

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.



Pour des moments mémorables.

LES HOUSSES		Mini	MiniMax	Small	Medium	Large	XLarge	2XL
	Chariot à poignée intégrée, Berceau à roulettes ou Berceau surélevateur MiniMax pliable		126528 125.00	126528 125.00	126528 125.00	126467 135.00	126467 135.00	126535 165.00
	EGG Carrier	126511 70.00	126511 70.00					
	EGG Table modulaire				126467 135.00	126450 145.00	126450 145.00	126450 145.00
	EGG Table modulaire + Module extension Table en bois d'eucalyptus				126474 195.00	126474 195.00 126498 185.00	126474 195.00 126474 195.00	
	Housse pour couvercle ou EGG avec Table					126504 90.00	126504 90.00	



Pièces détachées



Tel-Tru Temperature Gauge Thermomètre Tel-Tru

Chaque Big Green Egg est livré avec un thermomètre extérieur (sur le dôme). Après des années d'utilisation, celui-ci venait à rendre l'âme, vous pouvez commander le thermomètre Tel-Tru® en remplacement. Insérez le thermomètre dans le couvercle de votre EGG et vous pourrez lire la température intérieure sans avoir à ouvrir le couvercle à chaque fois et risquer une perte de 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. Le joint d'étanchéité en feutre thermorésistant high-tech est auto-adhésif et se remplace très facilement.

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. Si votre grille de foyer est endommagée et qu'elle laisse passer des morceaux de charbon incandescents, il est absolument nécessaire de la remplacer pour ne pas risquer d'abîmer votre EGG.

2XL	112644	150.00	Medium	103062	30.00
XXL	114716	440.00	MiniMax	103055	48.00
XLarge	112644	150.00	Small	103079	24.00
Large	103055	48.00	Mini	103079	24.00



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	1770.00	MiniMax	401144	290.00
XLarge	112668	820.00	Small		
Large	401120	440.00	Mini	112224	230.00
Medium	401137	360.00			



Fire ring Anneau du foyer

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

2XL	120977	650.00	Medium	401243	190.00
XXL	114457	1100.00	MiniMax	115607	130.00
XLarge	401212	430.00	Small	401250	115.00
Large	401229	260.00	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	1090.00	Medium	401182	290.00
XXL	114440	1190.00	MiniMax	115591	120.00
XLarge	112637	600.00	Small	401199	190.00
Large	401175	420.00	Mini	112187	95.00



Base

Céramique isolante robuste. Émail résistant aux éclats et égratignures.

2XL	120946	2240.00	Medium	401083	710.00
XXL	114426	2650.00	MiniMax	115577	430.00
XLarge	112620	1350.00	Small	401090	500.00
Large	401076	900.00	Mini	401106	300.00



rEGGulator
rEGGulator Big Green Egg Successeur du bouchon à évent

Le rEGGulator Big Green Egg (bouchon) est fabriqué en fonte. Sa poignée bouton 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*	103017	84.00
117847 110.00			

MiniMax, Small	
117854 95.00	

* Pour l'EGG version Mini, le régulateur de température est un bouchon à évent et diffère de l'illustration présentée ici.



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 (Rain Cap) Big Green Egg est le parapluie de votre rEGGulator. 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	390.00	MiniMax	126870	210.00
XLarge	117908	330.00	Small		
Large	117984	270.00			
Medium	120021	255.00	Mini	117922	180.00

Cuisinez 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 5 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 avez 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. Vous pouvez ainsi toujours cuisiner sans souci sur votre Big Green Egg. Pour en bénéficier, enregistrez votre EGG sans délai sur notre site Internet biggreenegg.eu/fr/instructions-et-service-apres-vente/enregistrement

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 les principaux conseils d'entretien en **page 68**.

Quand s'inquiéter, ou pas

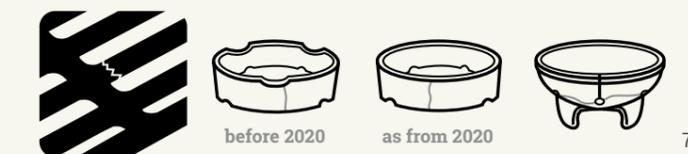
Il n'est heureusement pas toujours nécessaire de réparer les dommages ni de changer des composants. Certaines dégradations sont uniquement esthétiques et n'influencent absolument pas le bon fonctionnement de votre Big Green Egg. Certains dégâts empêchent cependant votre EGG de bien fonctionner. Mieux 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.

Si votre foyer ou votre grille de foyer est endommagé(e), remplacez la pièce défectueuse sans délai. En effet, si les braises incandescentes entrent en contact avec la base de votre EGG, cela pourrait l'abîmer irréversiblement.

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



Quand ne pas s'inquiéter | Dommages cosmétiques





Que le spectacle commence !

- Travers de porc à l'américaine
- Poulet sur canette de bière
- Porc effiloché
- Soupe au potiron
- Burgers maison
- Pizza
- Bouchées de saumon fumé
- Pommes de terre à la suédoise

& bien d'autres recettes...

Un véritable paradis rempli de vidéos inspirantes conçues tout spécialement pour vous, et que vous pouvez toutes retrouver sur notre chaîne YouTube Big Green Egg. Des vidéos de recettes délicieuses accompagnées de conseils de chef, idéales pour vous surpasser, et nombre de vidéos pratiques, pour tirer le meilleur parti de votre EGG. Vous pouvez aussi tout simplement vous asseoir et profiter des meilleures séries en exclusivité.

Pour ne plus rien manquer.
Rendez-vous sur la chaîne YouTube de Big Green Egg et abonnez-vous gratuitement.

youtube.com/BigGreenEggSchweiz



- Biggreeneggch
- BigGreenEggSchweiz
- BigGreenEggSchweiz



Rendez-vous sur notre site et rejoignez la communauté Big Green Egg.

#BigGreenEgg

Devenez membre de la communauté Big Green Egg et soyez régulièrement informé des dernières nouvelles, de délicieuses recettes et de blogs inspirants. Les amateurs de viande, les fans de poisson, les végétaliens, les flexitariens, sans oublier les enfants, tout le monde y trouve son bonheur. Retrouvez-nous aussi sur les réseaux sociaux Instagram et Facebook.

Fans de l'Egg, unissons-nous ! Rejoignez la communauté. Visitez notre boutique en ligne.

Le véritable fan de l'EGG n'est pas forcément toujours derrière son Big Green Egg... Être fan du Big Green Egg, c'est tout un mode de vie qui se remarque tout de suite. Notre boutique en ligne vous propose un vaste assortiment de vêtements, gadgets et livres Big Green Egg, avec les meilleures idées de cadeaux à offrir et à recevoir !



Vous trouverez nos prix et nombre d'articles spécialement conçus pour nos fans dans la boutique en ligne Big Green Egg. Scannez le code QR ou rendez-vous sur fanshop.biggreenegg.eu.



1



3

1. Acheteur en toile
2. Sous-verres
3. Modus Operandi
4. Ensemble de planches à découper dans un support
5. Doudoune sans manche - khaki
6. Bob réversible
7. Lot de 2 chaussettes de sport



4



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.

904 pages 226651 230.00



2



5



6



7

Achevé d'imprimer

Concept, design & réalisation

Big Green Egg Europe B.V.

Gestion de Projet

Ingeborg Hendriks

Coordinateur de contenu

Yvette Guichard

DTP

Damian van Soest

Texte

Inge van der Helm, Yvette Guichard, Iris Buddingh'

Chefs

Michèl Lambermon, Leonard Elenbaas, Sarah Puozzo, Vincenzo Onnembo

Photographie

Sven ter Heide, Fem Schook, Robert Peek
Nico Alsemgeest

Avec des remerciements supplémentaires à

George Tomlin, Spike, Bas van Wageningen

BIGGREENEGG.CH



Copyright © 2054 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.

CHFRv1.2025

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

