Big Green Egg
Big Green Egg.

Savourez les saveurs les plus exquises.

Big Green Egg a conquis le cœur de chefs célèbres du monde entier. Il trône dans les cuisines des meilleurs restaurants et même les jardins des palaces. Tout est question de saveur, des saveurs auxquelles vous n'aviez encore jamais goûté. Big Green Egg permet de saisir, griller, fumer, rôtir à la perfection. Facilement. Le tout dans un appareil de cuisson magnifique et éternel. Soyez prêt à préparer les plats les plus délicieux. Soyez prêt à surprendre vos amis et votre famille. Soyez prêt pour Big Green Egg. **Visitez biggreenegg.fr**

Big Green Egg®

Catalogue officiel des produits

2022

Le Big Green Egg en quelques mots
4 Les composants du Big Green Egg
5 Le secret derrière le Big Green Egg
7 Une céramique de la plus haute qualité et des détails innovants

Les modèles
8 Découvrez le modèle qui vous convient le mieux
9 Accessoires EGGsentiels pour démarrer facilement
10 Les 7 modèles différents

14 Les ensembles Big Green Egg

Des possibilités de cuisson infinies
20 L'extrême polyvalence du Big Green Egg
22 Techniques de cuisine et recettes
52 Le kit d'extension (EGGspander System)

Une cuisine d'extérieur complète
32 Berceaux et tables
34 Système modulaire (modular EGG workspace)

Au travail avec votre EGG !
36 Le charbon de bois : la meilleure qualité pour votre EGG
38 Tout ce qu'il faut savoir sur le bois de fumage

Inspiration
42 La nouvelle génération de chefs
46 Livre de recettes Modus Operandi

48 Accessoires
62 Conseils d'entretien
68 Pièces détachées
71 Cuisinez à l'infini sur votre EGG
72 Articles pour fans
79 Rejoignez la communauté Big Green Egg

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

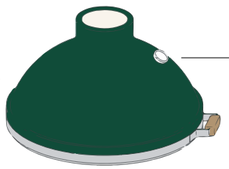
Description du Big Green Egg

Un Appareil De Cuisson D'exception

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

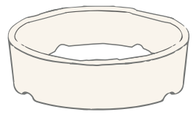
INDICATEUR DE TEMPÉRATURE
Donne avec précision la température interne. Permet de surveiller l'évolution de la cuisson sans avoir à ouvrir l'EGG.

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



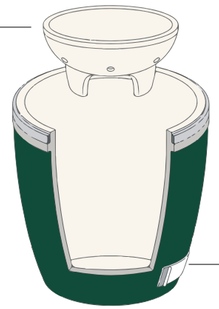
GRILLE EN ACIER INOXYDABLE
La grille en acier inoxydable est utilisée principalement comme surface de cuisson pour griller ou rôtir.

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



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.

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



BASE
Céramique isolante robuste. Émail résistant aux éclats et égratignures.

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

SAGESSE ANTIQUE ET TECHNOLOGIE NOVATRICE

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

LE SECRET DERRIÈRE LE BIG GREEN EGGG

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

LA MEILLEURE CÉRAMIQUE

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

Une céramique de la plus haute qualité : détails innovants

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

Contrôle précis de la température

Fabriqué en Amérique

NASA

Céramique de la plus haute qualité développée par la NASA

Allumage rapide et prêt en seulement 15 minutes

Vous voulez voir comment le Big Green Egg est fabriqué ?

Saveurs inoubliables et utilisation ultra-facile

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

L'EGGsentiel de Big Green Egg

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

Big Green Egg | Charcoal Starters Allume-feux pour charbon de bois | **Cast Iron Grid** Grille en fonte | **Ash Tool** Racloir à cendres | **convEGGtor** | **convEGGtor Basket** Panier à convEGGtor | **100% Natural Charcoal** Charbon de bois bio Premium

2XL

Grand, plus grand, le plus grand. Le Big Green Egg 2XL est le membre le plus spectaculaire de la famille Big Green Egg et le kamado le plus grand disponible sur le marché. Ce modèle est impressionnant à tous points de vue : par son envergure, sa hauteur et sa surface de cuisson. Le 2XL est loin de passer inaperçu en raison de son aspect. Le 2XL peut également 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 : 4.336 cm²
Poids : 170 kg
Hauteur : 90 cm

Code 120939

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

XLarge

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

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

Code 117649

Large

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

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

Code 117632

Pack Start

2XL

- EGG
- Chariot à poignée intégrée
- 2 x Demi-pierre pour convEGGtor
- Panier convEGGtor

Code PS2XLCH

XLarge

- EGG
- Chariot à poignée intégrée
- convEGGtor

Code PSXLCH

Large

- EGG
- Chariot à poignée intégrée
- convEGGtor

Code PSLCH

Medium

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

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

Code 117625

MiniMax

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

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

Inclus EGG Carrier
Code 119650

Small

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

Caractéristiques
Grille de cuisson : Ø 33 cm
Surface de cuisson : 855 cm²
Poids : 36 kg
Hauteur : 61 cm

Code 117601

Mini

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

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

Code 117618

Berceau à poignées Mini EGG
Code 116451

Pack Start

Medium

- EGG
- Chariot à poignée intégrée
- convEGGtor

Code PSMCH

MiniMax

- EGG
- Berceau surélévateur
- convEGGtor

Code PSMXT

Small

- EGG
- Berceau à roulettes
- convEGGtor

Code PSBR

Pack Start

Mini

- EGG
- Berceau à poignées
- convEGGtor

Code PSMN

Les ensembles Big Green Egg

Les ensembles 'Pack Start' incluent :
EGG, convEGGtor, support selon version
(chariot, berceau; table modulaire ou table eucalyptus)

Big Green Egg *avec Chariot*

2XL
XLarge
Large
Medium
Small*

Small avec berceau*

2XL
XLarge
Large
Medium

Dimensions table : 76 x 76 cm

Big Green Egg *avec table modulaire*

Existe aussi en version meuble placard. Disponible pour
2XL, XLarge, Large, Medium

Dimensions : 152 x 76 cm

Ensemble avec table modulaire *et meuble d'extension*

Ensemble Big Green Egg + table modulaire + meuble 3 étagères et meuble placard.

Disponible pour
2XL, XLarge, Large, Medium

Inclus EGG, Table modulaire et meuble placard, et module extension, sur roulettes.

Dimensions : 220 x 152 cm

Big Green Egg avec table en bois d'eucalyptus

160x80x80 cm
XLarge

150x60x80 cm
Large

inclus EGG, Table eucalyptus sur roulettes, et berceau de table

Kit On Fire

Charbon 9kg, Allume-feux et racloir à cendres
2XL, XLarge
Large, Medium
MiniMax. Small, Mini

L'EXTRÊME POLYVALENCE DU BIG GREEN EGG...

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

...TOUTE L'ANNÉE !

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

PARTAGER ENSEMBLE UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE INOUBLIABLE

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

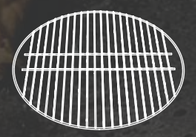
Découvrez dans les pages suivantes les différentes techniques de cuisson et les accessoires ultra pratiques pour explorer les multiples possibilités que vous offre le Big Green Egg.

Découvrez également toutes nos vidéos de recettes
sur YouTube @Big Green Egg France

C'est parti pour ... des pizzas !

Accessoires requis

Pierre de cuisson



Grille en acier inoxydable

convEGGtor

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

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

Consultez la page 50.

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

Pizza Margherita

Pour 4 pizzas

INGRÉDIENTS

500 g de farine (type 00), plus une petite quantité pour fariner
7 g de levure sèche
290 g d'eau
2 c. à s. d'huile d'olive
10 g de sel

POUR LA SAUCE TOMATE

1 échalote
1 gousse d'ail
200 g de tomates cerises
4 olives noires dénoyautées
4 feuilles de basilic
2 c. à s. d'huile d'olive
2 c. à s. de ketchup

GARNITURE

½ oignon
16 billes de mini mozzarelle
32 olives noires dénoyautées
12 c. à s. de parmesan râpé
4 branches de basilic

ACCESSOIRES REQUIS

Grille en acier inoxydable (Stainless Steel Grid)
Faitout vert en fonte (Green Dutch Oven)
convEGGtor
Pierre de cuisson (Baking Stone)
Pelle à pizza en aluminium (Aluminium Pizza Peel)
Coupe-pizza compact (Compact Pizza Cutter)

MISE EN PLACE

1. Pour la pâte, mélangez la farine et la levure dans un saladier. Ajoutez l'eau et l'huile d'olive et commencez à pétrir la pâte. Une fois les ingrédients bien mélangés, ajoutez le sel et pétrissez jusqu'à ce que la pâte devienne souple et élastique.

2. Divisez la pâte en 4 portions égales et formez des boules en rabattant les bords sous la boule. Posez les boules sur une planche à découper, recouvrez-les d'un film plastique ou d'un torchon propre et laissez la pâte lever au moins 1 heure.

3. Dans l'intervalle, allumez le charbon de bois dans le Big Green Egg et faites chauffer, avec la grille en acier inoxydable (Stainless Steel Grid) , jusqu'à une température de 180 °C. Mettez suffisamment de charbon de bois dans l'EGG , car la cuisson se fait ensuite à une température élevée.

PRÉPARATION

1. Pour la sauce, faites chauffer l'huile d'olive dans le faitout vert (Green Dutch Oven) sur la grille. Ajoutez l'échalote et l'ail et laissez revenir quelques minutes jusqu'à ce que l'échalote devienne translucide.

2. Ajoutez le ketchup, les tomates cerises, les olives et le basilic au mélange d'échalote et d'ail et faites mijoter la sauce 4-5 minutes ; rabattez le couvercle de l'EGG après chaque manipulation.

3. Retirez le faitout de l'EGG, salez et poivrez la sauce tomate à convenance. Laissez refroidir la sauce. Enlevez la grille, insérez le convEGGtor et remettez la grille en place. Posez la pierre de cuisson (Baking Stone) sur la grille et faites monter la température de l'EGG à 275-300° C. Faites chauffer la pierre de cuisson au moins 20 minutes afin qu'elle soit bien chaude.

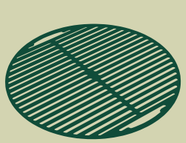
4. Pour la garniture, épluchez l'oignon et coupez-le en demi-rondelles fines. Coupez les billes de mini mozzarelle en deux. Étalez une boule de pâte sur votre plan de travail préalablement bien fariné jusqu'à ce que la pâte ait environ 3 mm d'épaisseur ; pour éviter que la boule ne colle, vous pouvez la rouler d'abord dans la farine sur le plan de travail. Pendant que vous étalez la pâte, tournez-la chaque fois d'un quart de tour afin d'obtenir une belle forme ronde. Avec vos mains, veillez à ce que le bord du fond de la pizza soit légèrement plus épais que le reste du fond.

5. Versez 4 cuillères à soupe de sauce tomate sur le fond de la pizza et lissez en faisant des cercles avec le dos de la cuillère. Ne versez pas de sauce sur le bord légèrement plus épais. Répartissez un quart des demi-rondelles d'oignons, 8 billes coupées en deux de mini mozzarelle et 8 olives noires sur la sauce tomate et saupoudrez de 3 cuillères à soupe de parmesan râpé. Farinez la pelle à pizza en aluminium (Aluminium Pizza Peel). En vous aidant de la pelle à pizza, faites glisser la pizza sur la pierre de cuisson, rabattez le couvercle de l'EGG et laissez cuire la pizza 8-10 minutes environ jusqu'à ce qu'elle soit croustillante. Dans l'intervalle, étalez la seconde boule de pâte et garnissez-la de la même manière. Prélevez les feuilles de basilic.

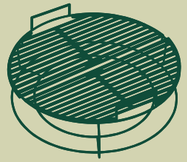
6. Sortez la pizza de l'EGG et parsemez-la d'un quart des feuilles de basilic. À l'aide du coupe-pizza compact (Compact Pizza Cutter), découpez la pizza en plusieurs parts et servez sans plus attendre. Faites cuire entre-temps la deuxième pizza en procédant de la même façon et préparez également la pizza suivante.

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

Le quadrillage de grillade parfait à des niveaux différents



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



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

Astuce : la grille en fonte est un must pour renforcer la saveur, la couleur et l'arôme de votre ingrédient.

Côte de bœuf Reverse sear *aux herbes aromatiques fraîches*

Découvrez également toutes nos vidéos de recettes sur YouTube @Big Green Egg France

Accessoire nécessaire

Grille en fonte

Pour 2 personnes

INGRÉDIENTS
1 côte de bœuf
3 branches de thym
2 branches de romarin
1 c. à s. d'huile d'olive
poivre, à convenance
sel de mer, à convenance
Huile de tournesol, pour graisser la grille

ACCESSOIRES REQUIS
convEGGtor
Grille en acier inoxydable (Stainless Steel Grid)
Thermomètre sonde à distance (Dual Probe Remote Thermometer)
Grille en fonte (Cast Iron Grid)
Thermomètre à lecture instantanée (Instant Read Thermometer)

MISE EN PLACE
1. Allumez le charbon de bois dans le Big Green Egg et faites chauffer ce dernier à 160 °C.

2. Posez la côte de bœuf sur votre plan de travail. Prélevez les feuilles des branches de thym et les aiguilles du romarin et hachez-les finement. Badigeonnez les deux côtés de la côte de bœuf d'huile d'olive, salez et poivrez, et parsemez-la de thym et de romarin.

3. Placez le convEGGtor et la grille en acier inoxydable dans l'EGG en vous aidant éventuellement du panier pour convEGGtor . La température de l'EGG va baisser à environ 120 °C et il ne vous reste plus qu'à le maintenir à cette température.

PRÉPARATION
1. Posez la côte de bœuf sur la grille et enfoncez la sonde du thermomètre sonde jusqu'au cœur de la viande. Refermez le couvercle de l'EGG et réglez la température du thermomètre sur 47 °C.

2. Retirez la côte de bœuf de l'EGG une fois la température à cœur atteinte. Couvrez la viande de papier aluminium. Retirez la grille et le convEGGtor de l'EGG puis posez la grille en fonte à l'intérieur. Rabattez le couvercle de l'EGG et faites monter la température à 220 °C.

3. Graissez la grille chaude à l'aide d'une boule d'essuie-tout imbibée d'huile de tournesol. Posez la côte de bœuf sur la grille de l'EGG et rabattez le couvercle. Grillez la côte de bœuf environ 2 minutes.

4. Tournez la côte de bœuf d'un quart de tour et faites-la griller de nouveau 2 minutes afin d'obtenir un joli quadrillage. Retournez ensuite la côte de bœuf et faites-la de nouveau griller 2 x 2 minutes, jusqu'à ce que la viande atteigne une température à cœur de 52-55 °C. Vous pouvez maintenant utiliser le thermomètre à lecture instantanée pour vérifier la température à cœur, celui-ci pouvant vous indiquer le nombre de degrés en quelques secondes.

5. Une fois la température à cœur atteinte, retirez la côte de bœuf de l'EGG. Couvrez la viande de papier d'aluminium et laissez-la reposer 10 minutes avant de la découper.

C'est parti pour... la cuisson au wok

Astuce : Graissez le wok avec du papier essuie-tout et une goutte d'huile. Pour obtenir la meilleure cuisson, votre wok doit être très chaud. À cette fin, mélangez le reste de l'huile au produit ou ajoutez l'huile et le produit en même temps dans le wok pour éviter que l'huile ne brûle.

Découvrez également toutes nos vidéos de recettes sur YouTube @Big Green Egg France

Nouilles sautées aux gambas

2 personnes

INGRÉDIENTS
GAMBAS
12 à 16 gambas (faciles à décortiquer)
1 poivron rouge allongé
1 oignon rouge
1 gousse d'ail
1 oignon nouveau
1 piment d'Espagne rouge
100 ml d'huile d'arachide
400 g de nouilles Udon cuites
2 brins de coriandre
1 citron vert

MARINADE
1 ½ c. à s. de sauce d'huître
1 ½ c. à s. de sauce aux haricots noirs (douchi)
1 ½ c. à s. de sauce soja
1 ½ c. à s. de sirop de gingembre

ACCESSOIRES REQUIS
Panier convEGGtor
Wok en acier au carbone

MISE EN PLACE
1. Allumez le charbon de bois dans le Big Green Egg et faites-le chauffer avec le panier convEGGtor à l'intérieur jusqu'à une température de 220 °C.

2. Dans l'intervalle, mélangez tous les ingrédients pour la marinade. Décortiquez les gambas (conservez les carapaces) et mélangez-les à la marinade.

3. Équeutez et épépinez le poivron et coupez la chair en lanières. Épluchez l'oignon rouge et coupez-le en demi-rondelles. Épluchez l'ail et coupez la gousse en tranches fines. Coupez l'oignon nouveau et le piment en fines rondelles.

PRÉPARATION
1. Posez le wok en acier au carbone dans le panier convEGGtor et fermez le couvercle de l'EGG. Faites bien chauffer le wok quelques minutes.

2. Versez l'huile d'arachide dans le wok et ajoutez les carapaces de gambas mises de côté. Rabattez le couvercle de l'EGG et faites-les revenir 2 à 4 minutes ; cela donne beaucoup d'arôme à l'huile.

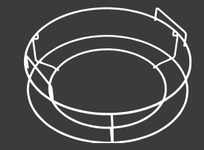
3. Sortez le wok de l'EGG et filtrez l'huile à l'aide d'une passoire. Remettez le wok dans l'EGG et versez l'huile filtrée dans le wok. Retirez les gambas de la marinade et mettez-les dans le wok (conservez la marinade), ajoutez le poivron, l'oignon rouge et l'ail. Mélangez le tout, rabattez le couvercle de l'EGG et laissez revenir 3 minutes environ.

4. Versez la marinade réservée sur les ingrédients dans le wok, ajoutez les nouilles, l'oignon nouveau, et le piment. Tout en remuant ce mélange, laissez revenir jusqu'à ce que les nouilles soient chaudes ; refermez le couvercle de l'EGG entre chaque manipulation.

5. Retirez le wok de l'EGG. Hachez finement les feuilles de coriandre et coupez le citron vert en tranches. Servez les nouilles dans de beaux bols, garnissez d'une tranche de citron vert et parsemez de coriandre.

Accessoires requis

Wok en acier



Panier convEGGtor

Cuire au wok sur votre EGG ? Rien de plus simple !

Posez le wok en acier au carbone dans le panier convEGGtor et votre EGG est prêt en un clin d'œil pour une nouvelle technique de cuisson ! Un tout petit peu d'huile, une température élevée et des ingrédients hyper frais ; vous avez tout pour devenir un véritable chef. Maintenez le couvercle autant que possible fermé : le flux d'air dans votre kamado assure une cuisson homogène et une saveur exceptionnelle.

page 55

page 50

Poitrine de porc mijotée lentement

Astuce : choisissez des copeaux de bois pour les temps de cuisson courts et les morceaux de bois plus gros pour les temps plus longs pour obtenir le meilleur arôme de fumée. Vous souhaitez en savoir plus sur la technique de fumage ? Consultez la page 34.

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

1 kg de poitrine de porc sans couenne
2 gousses d'ail
1 branche de thym
1 branche de romarin
½ c. à s. de poivre noir grossièrement moulu
1 c. à s. de gros flocons de sel de mer
1 c. à c. de cumin en poudre
1 c. à s. d'huile d'olive
2 petites branches de laurier

ACCESSOIRES REQUIS

convEGGtor
Lèchefrite rond (Round Drip Pan)
Grille en acier inoxydable (Stainless Steel Grid)
Thermomètre sonde à distance (Dual Probe Remote Thermometer)

MISE EN PLACE

1. Allumez le charbon de bois dans le Big Green Egg et faites monter la température à 120 oC avec le convEGGtor et par-dessus la lèchefrite ronde (Round Drip Pan) et la grille en acier inoxydable (Stainless Steel Grid) en place à l'intérieur.

2. Dans l'intervalle, incisez en croix la couche de gras de la poitrine de porc. Pelez l'ail et hachez-le finement. Prélevez les feuilles de thym et les aiguilles de romarin et hachez-les finement. Mélangez le poivre avec le sel et le cumin en poudre.

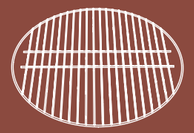
3. Badigeonnez la poitrine de porc d'huile d'olive et saupoudrez-la du mélange d'épices. Pressez-les légèrement. Posez la viande sur votre plan de travail, côté gras vers le haut. Saupoudrez la couche de gras d'ail et d'herbes aromatiques et pressez-les aussi légèrement. Insérez les extrémités des branches de laurier dans la couche de gras.

PRÉPARATION

1. Posez la poitrine de porc sur la grille, côté gras vers le haut. Piquez le thermomètre sonde à distance (Dual Probe Remote Thermometer) jusqu'au cœur de la viande et fermez le couvercle de l'EGG. Réglez la température à cœur sur 85 °C. Laissez la viande cuire 1½-2 heures jusqu'à ce que la température à cœur soit atteinte.

2. Retirez la poitrine de porc mijotée lentement du Big Green Egg et coupez-la en belles tranches.

Accessoires requis



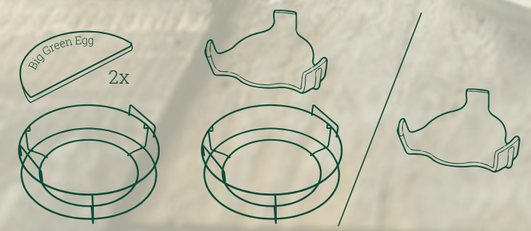
Grille en acier inoxydable

convEGGtor

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

Découvrez également toutes nos vidéos de recettes sur YouTube @Big Green Egg France

Low & slow : quels accessoires utiliser ?



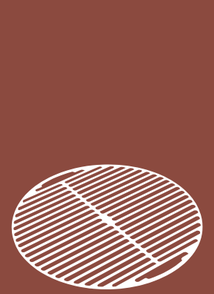
La préparation est simple, la cuisson se fait toute seule et vous serez surpris(e) par la saveur de votre mets. Mais quels sont les accessoires qui conviennent le mieux ? Vous optez pour la cuisson lente avec le convEGGtor ou posez deux demi-pierres de cuisson dans le panier convEGGtor. La différence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

panier convEGGtor +
2x demi-pierres de cuisson
70°C – 180°C

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

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

Découvrez également toutes nos vidéos de recettes sur YouTube @Big Green Egg France

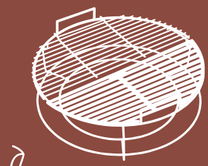


Grille en fonte

convEGGtor

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

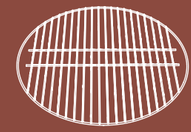
Demi-grille en acier inoxydable
Demi grille en fonte



Panier convEGGtor

Demi-pierre pour convEGGtor

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

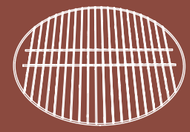


Grille en acier inoxydable

convEGGtor

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

Cocotte en fonte



Grille en acier inoxydable

convEGGtor

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

Lancez-vous et laissez libre cours à votre créativité !

De l'EGG à une cuisine d'extérieur

Chaque Big Green Egg mérite une installation parfaite, cela afin de le protéger, de pouvoir éventuellement le déplacer en toute sécurité et de 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/fr/liste-de-prix-officielle***

Portable Nest MiniMax
Berceau surélévateur MiniMax pliable
Vous partez en camping, vous vous rendez dans le 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 ?! Tout simplement en installant votre MiniMax dans son panier de transport et en l'emmenant avec vous ! Il vous suffira ensuite de déplier le panier « et hopla ! » votre barbecue de plein air se trouve à hauteur parfaite pour préparer vos plats préférés (le support mesure 60 cm de haut !). Le festin est terminé ? Rangez, pliez et « Bye bye » !

MiniMax 120649

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

2XL	121011
XLarge	121158
Large	120175
Medium	122285

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 éviter le mal de dos ! Fabriqué en acier thermolaqué, le berceau est équipé de 4 roulettes pivotantes solides qui permettent de déplacer l'EGG facilement

XLarge	301079
Large	301000
Medium	302007
Small	301062

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

2XL	115638
XLarge	113238
Large	113214
Medium	113221

Nest Utility Rack
Etagère latérale pour chariot et berceau
Où ranger votre convEGGtor lorsque vous ne l'utilisez pas ? Réponse : sur le nouveau râtelier de berceau (Nest Utility Rack) Big Green Egg. Cette solution de rangement se monte sur votre berceau à roulettes (EGG Nest) ou sur le chariot à poignée intégrée (intEGGrated Nest + Handler). Et il est suffisamment solide pour accueillir votre pierre de cuisson (et grille fonte). Un vrai tour de force.

2XL, XLarge, Large, Medium, Small 122704

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

XLarge	121134	MiniMax	121844
Large	121127	Small	120663
Medium	120670		

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

160x80x80 cm		150x60x80 cm	
XLarge	127631	Large	127624

Lot de 2 roulettes
2 stuks 120410

EGG Kitchen System.

Parce que Rome ne s'est pas construite en un seul jour, prenez vous aussi le temps de customiser votre cuisine de plein air ! Commencez par monter la structure principale et continuez progressivement en ajoutant différents modules d'extension, des cadres d'insertion ainsi que d'autres éléments supplémentaires. Votre cuisine va s'étendre dans le jardin !

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

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

EGG Frame
Table modulaire

76x88x77 cm		
2XL	121837	
76x76x77 cm		
XLarge	120229	
Large	120212	
Medium	122193	

Roulettes vendues séparément

1 Ajoutez un module d'extension.

Expansion Frame
Module extension
76x76x77 cm
120236
Roulettes vendues séparément

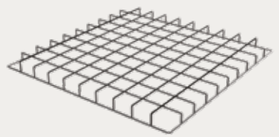
Expansion Cabinet
Module de rangement
76x76x77 cm
122247
Roulettes et Plateau en bois d'acacia vendues séparément

2

Caster Kit
Lot de 2 roulettes
10 cm - 2 stuks
120410

Tool Hooks
Barre à crochet
25 cm
120281

3 Choisissez vos plateaux.



Stainless Steel Grid Insert
Plateau-Grille acier inoxydable
120243

Acacia Wood Insert
Plateau en bois d'acacia
120250

Stainless Steel Insert
Plateau en acier inoxydable
127365

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

4 Accessoires complémentaires

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

126948

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

Charbon de bois Big Green Egg

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

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

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

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

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

9 kg 666298
4,5 kg 666397

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

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

120915

Fumer avec l'EGG ? On devient vite accro !

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

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

Pacanier

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

Hickory

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

Mesquite

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

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

Wood Chips
Copeaux de bois

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

Contenus - 2,9 L

Hickory	113986
Pecan	113993
Apple	113962
Cherry	113979
Chêne	127372

Wood Chunks
Morceaux de bois

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

Contenus - 9 L

Apple	114617
Hickory	114624
Mesquite	114631
Chêne	127389

Wooden Grilling Planks
Planchettes en bois pour grillades

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

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

Un nouvel arôme : le CHÊNE !

Chêne

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

Astuce : la planchette peut aussi être parfaitement utilisée avec des fruits, des champignons, du magret de canard ou diverses sortes de poissons

C'est parti avec... Les planchettes en bois pour grillades

Découvrez également toutes nos vidéos de recettes sur YouTube @Big Green Egg France

Bouchées de saumon cuites au bois de cèdre.

Pour 10 bouchées

INGRÉDIENTS

400 g de filet de saumon sans peau (dos)
2 oignons de printemps
1 piment rouge d'Espagne
1/3 citron vert
2 brins de coriandre
100 ml de sauce de soja Tomasu
1 c. à c. de pâte wasabi
10 lamelles de gingembre mariné (gari, toko)
1 c. à s. de mayonnaise Kewpie

ACCESSOIRES REQUIS

Planchettes en bois pour grillades (Wooden Grilling Planks) (cèdre)
Thermomètre numérique à lecture instantannée (Instant read Digital Thermometer)

MISE EN PLACE

1. Découpez le filet de saumon en 10 dés identiques. Émincez les oignons de printemps en fines rondelles. Retirez le pédoncule du piment, les graines et coupez la chair en fines rondelles. Découpez le citron vert en fines tranches. Prélevez les feuilles d'un brin de coriandre et hachez-les finement.

2. Pour la marinade, mélangez la sauce de soja et la pâte de wasabi. Réservez (au réfrigérateur) 10 anneaux d'oignon de printemps et de piment et ajoutez le reste, ainsi que les tranches de citron vert et la coriandre hachée, à la marinade. Roulez les dés de saumon dedans et laissez mariner 2 heures au réfrigérateur.

PRÉPARATION

1. Trempez dans l'eau la planchette en bois pour grillades pendant 30 minutes. Allumez le charbon de bois dans le Big Green Egg, posez la grille et portez à une température de 170°C.

2. Épongez la planchette et déposez les dés de saumon dessus. Posez la planchette sur la grille et fermez le couvercle de l'EGG. Fumez le saumon 8 à 10 minutes jusqu'à ce que la température à cœur de 55°C soit atteinte ; vous pouvez contrôler celle-ci avec le thermomètre numérique à lecture instantannée. Entre-temps, prélevez les feuilles du second brin de coriandre et coupez-les en fines lanières. Faites égoutter les lamelles de gingembre.

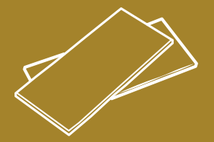
3. Retirez la planchette pour grillades de l'EGG et nappez le saumon de mayonnaise. Garnissez avec le piment, l'oignon de printemps, le gingembre mariné et la coriandre.

Planchettes en bois pour grillades (Wooden Grilling Planks) : à utiliser de deux manières

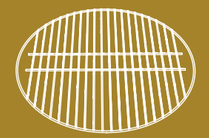
Cuisson simple et cuisson à la vapeur : placez la planchette, que vous avez fait tremper dans l'eau, avec le produit sur la grille. La vapeur qui se dégage transmet la saveur douce du bois de cèdre à votre ingrédient.

Fumage et grillade : laissez la planchette, qui a trempé dans l'eau, sécher sur la grille et posez ensuite le produit dessus. La partie inférieure du bois de cèdre va chauffer et donner ainsi un goût de fumée au produit.

Accessoires requis



bois pour grillades



Grille en acier inoxydable

INTERVIEWS DE
JULIËN VAN LOO
& JIMMIE BOER

LA NOUVELLE GÉNÉRATION

Texte Inge van der Helm | **Photographie** Sven ter Heide

Tous deux ont suivi le chemin tracé par leurs célèbres et brillants pères. Suite logique ou choix conscient ? Les jeunes cuisiniers Juliën van Loo et Jimmie Boer nous parlent de leurs expériences, de leur vision de la profession et du chemin vers le sommet de leur art.

INTERVIEW DE JULIËN

Adolescent, Juliën van Loo préférait déjà le restaurant Parkheuvel lorsqu'il sortait dîner avec ses parents. Ces derniers ont d'ailleurs racheté ce restaurant en 2006 et c'est désormais une véritable affaire familiale au sein de laquelle Van Loo junior (31 ans) a grandi. La pression est forte, dans un restaurant étoilé, mais cela ne fait qu'encourager Juliën à être le meilleur possible, jour après jour.

Avoir un père cuisinier célèbre, est-ce plutôt porteur d'avantages ou d'inconvénients ?
« Lors de mes entretiens d'embauche, cela m'a plutôt posé problème et j'ai eu peur d'être favorisé pour cela. Il m'est donc parfois arrivé de me présenter sous un autre nom. Comme les autres jeunes de mon âge, j'avais besoin de commencer de zéro. Ce fut l'un des avantages quand je suis allé travailler en Australie, là-bas personne ne savait qui j'étais. »

Pourquoi as-tu choisi cette profession ?
« Cela me semblait sympa. Et au final, ça l'est devenu. Mais il y a d'abord eu des hauts et des bas. Il m'est arrivé de ne plus avoir envie de continuer du tout. Durant une période, je n'avais plus envie de travailler dans un restaurant étoilé. Je suis allé voir ailleurs, et on m'y expliquait comment paner des escalopes. Cela ne me disait rien du tout. Mon père a proposé que je revienne au Parkheuvel. Après un an et demi, je suis parti travailler une année en Australie. »

Qu'apprécies-tu le plus dans ton travail ?
« Tout, mais surtout le fait de travailler sous pression. Sur le moment, ce n'est bien sûr pas toujours agréable, mais ensuite, avoir assuré donne un vrai sentiment de satisfaction. »

Jusqu'à présent, quelle est la leçon la plus importante apprise de ton père ?
« Que le goût est primordial. On peut préparer un plat absolument superbe, cela ne vaut rien tant que la saveur n'en est pas parfaite. »

Quel chef admires-tu et pourquoi ?
« En tout premier lieu mon père bien sûr. C'est mon exemple culinaire de prédilection. Et puis Peter Gilmore, des restaurants Bennelong et Quay où j'ai travaillé, à Sydney. Il disait souvent que l'on doit aussi être capable de cuisiner quelque chose de bon sans truffe ni caviar, et je trouvais ça plutôt cool. »

Travailler à l'étranger, en quoi est-ce que cela a été important pour toi ?
« Cela a été très important. J'ai découvert les différentes visions d'autres chefs cuisiniers. On se trouve confronté à des choses qu'on n'aurait jamais faites de cette façon, et réciproquement. En Australie par exemple, le chef cuisinier était vraiment impitoyable quand quelque chose allait de travers. Alors, après le service, il vous emmenait dans son bureau pour en parler. Il faisait ça vraiment bien. »

As-tu un ingrédient ou plat préféré ?
« En ce moment, c'est un plat avec du pigeon d'Anjou, inspiré de mon expérience en Australie. C'est là-bas que j'ai gouté des prunes umeboshi pour la première fois, une espèce de prunes japonaises fermentées. J'ai vraiment adoré. A Sydney, nous les cuisinions avec des cailles, ici je les prépare avec du pigeon d'Anjou, une crème de châtaigne et des noix de macadamia. Et à la maison, ce que je préfère, ce sont les endives au jambon et fromage. Je trouve ça vraiment trop bon. »

Et avec le Big Green Egg, quel plat préfères-tu préparer ?
« Un demi-homard grillé. La saveur du barbecue associée au léger goût sucré du homard est un pur délice. Et côté légumes : des poireaux ou des oignons entiers. Vous les faites rôtir sur la braise puis vous en faites une crème, c'est à tomber à la renverse. »

Quel est ton objectif ?
« Je place la barre très haut. Si un mets n'est pas disposé exactement comme il se doit sur une assiette, il faut recommencer. Mon objectif pour l'avenir est bien sûr de conserver ses deux étoiles Michelin au Parkheuvel, d'une part, et de faire encore mieux. Ce serait génial si nous y parvenions ! »

Passeport de Juliën van Loo

Né le : 28 novembre 1990
Fils de : Erik et Anja van Loo
Œuvre dans les cuisines de : Restaurant Parkheuvel** (Rotterdam)
Hobbies : Musculation, jogging

Jimmie Boer a tout juste 22 ans et n'en est qu'au début de sa carrière. Ses parents ont fait l'acquisition du restaurant De Librije avant même sa naissance, et c'est là que Jimmie a commencé sa carrière en tant que plongeur. Il poursuit actuellement ses études à l'Académie Cas Spijkers, un institut de formation culinaire très réputé pour jeunes talents. Jimmie y étudie un jour par semaine et est en parallèle en apprentissage au restaurant Ciel Bleu, à Amsterdam.

Quels sont tes souvenirs d'enfance avec des parents travaillant dans la restauration et l'hôtellerie ?
« Nous sortions souvent dîner à l'extérieur. Mais j'ai aussi souvent regretté qu'ils ne soient pas là au moment où j'allais me coucher. Une fois, je suis même allé au Librije à pied, en pleine nuit, parce que je n'arrivais pas à m'endormir. »

Avoir un père cuisinier célèbre, est-ce plutôt porteur d'avantages ou d'inconvénients ?
« L'un des avantages est que j'ai grandi en sachant ce qu'est bien manger. Mes parents nous l'ont appris, à ma sœur et à moi. Je ne vois pas vraiment d'inconvénients. Je suis surtout heureux pour eux que l'établissement marche aussi bien. Cela n'a pas de conséquences directes pour moi, je suis mon propre chemin. »

Qu'apprécies-tu le plus dans ton travail ?
« Quand arrive le week-end, haha ! Plus sérieusement, j'aime beaucoup l'ambiance dans les cuisines, et l'idée que ce que nous faisons est un travail d'équipe. Et puis cuisiner, c'est juste génial. »

Quel chef admires-tu et pourquoi ?
« Michel van der Kroft, du restaurant 't Nonnetje à Harderwijk, où j'ai travaillé. Il maîtrise très bien les techniques classiques et a vraiment la passion du métier. »

À quel point est-ce important pour toi de travailler dans d'autres restaurants que celui de tes parents ?
« C'est très important. Chaque entreprise fonctionne différemment, et chaque chef t'apprend des choses différentes. Auprès de Michel, j'ai appris comment travailler avec beaucoup de précision, ainsi que de nombreuses techniques classiques. Le style de cuisine de Sidney Schutte, au Spectrum, où j'ai travaillé ensuite, est très asiatique. Avec lui aussi j'ai énormément appris. Et maintenant au Ciel Bleu, j'acquiers encore d'autres compétences. »

Dans quel restaurant aimerais-tu travailler une journée en cuisine ?
« Dans plusieurs, en fait. El Celler de Can Roca à Gérone, Noma à Copenhague, et un restaurant étoilé aux États-Unis, je trouverais ça vraiment super. Je suis extrêmement curieux de savoir ce qui se passe en cuisine là-bas, les États-Unis n'ayant pratiquement pas de culture culinaire. »

Et avec le Big Green Egg, quel plat préfères-tu préparer ?
« Une belle pièce de viande. Mais les légumes en sortent également avec une très belle saveur. Faites-y par exemple cuire un céleri-rave, pour ensuite en faire une belle crème. »

Quel est ton objectif ?
« Quand j'entreprends quelque chose, j'ai besoin de faire partie des meilleurs. C'est la même chose en cuisine. Je ne veux pas être un simple cuisinier. Au final, je veux monter ma propre affaire, ça a toujours été mon rêve. Mais en premier lieu, je veux devenir un bon chef cuisinier, comprendre ce que le client souhaite, et apprendre à gérer une affaire. Si vous êtes doué en cuisine mais incapable de gérer une affaire, vous avez forcément un problème. Et vice versa. Je verrai plus tard si j'ai envie de jouer dans la cour des chefs étoilés ou pas. »

Passeport de Jimmie Boer

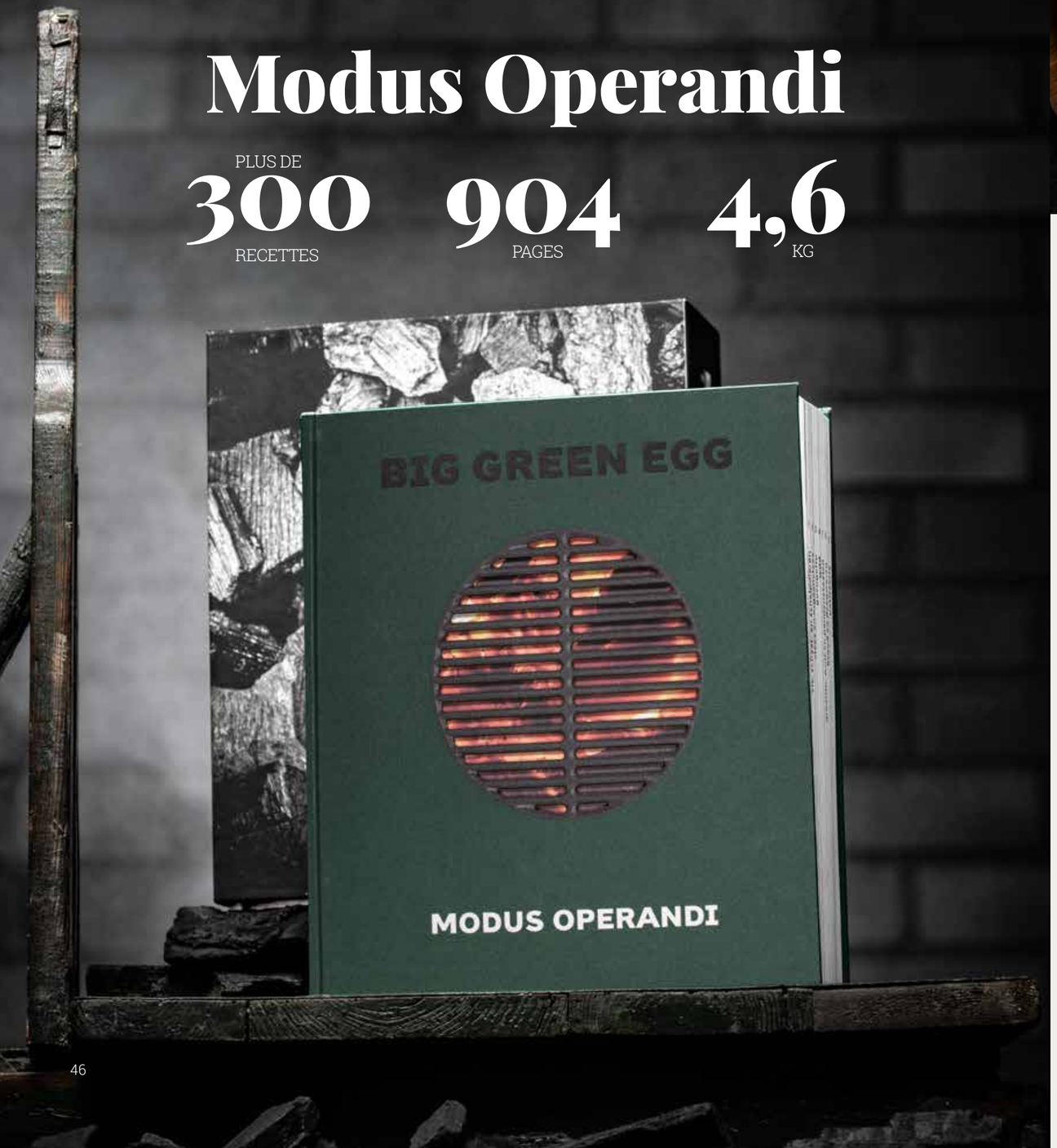
Né le : 9 mars 2000
Fils de : Jonnie et Thérèse Boer
Œuvre dans les cuisines de : Restaurant Ciel Bleu ** (Amsterdam)
Hobbies : Kick-Boxing, musculation, snowboard, festivals

Modus Operandi

PLUS DE
300 RECETTES

904 PAGES

4,6 KG



Les recettes

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

Les avis sur Modus Operandi

« FANTASTIQUE, tout simplement FAN-TAS-TIQUE »

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

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

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

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

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

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

Français 904 pages 818351

Toujours l'accessoire qu'il vous faut.

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

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

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

Taille unique 117090

Stainless Steel Tool Set
Coffret d'ustensiles en inox pour barbecue
Set 127655
Spatule large 127426
Spatule 127662
Pinceau 127679

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

Silicone Tipped Tongs
Pinces à embouts en silicone
40 cm 116864
30 cm 116857

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

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

118370

Des accessoires super pratiques.

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

Bamboo Skewers
Brochettes en bambou
25 cm - 25x 117465

Knife Set
Coffret de couteaux
117687

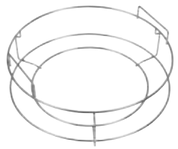
Measuring Cups
Mesures graduées
4x 119551

Kitchen Shears
Ciseaux de cuisine
120106

convEGGtor®

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

XLarge	401052	MiniMax	116604
Large	401021	Small	401045
Medium	401038	Mini	114341



convEGGtor Basket
Panier convEGGtor

Une petite suggestion ! Le panier convEGGtor (convEGGtor Basket) estle partenaire idéal pour mettre en place votre convEGGtor.
Il vous permet en effet d'installer ce dernier rapidement, facilement et en toute sécurité dans l'EGG. Le panier convEGGtor (convEGGtor basket) fait partie du système d'extension EGGspander. Pour plus d'informations, veuillez consulter la page 52.

2XL	119735	Large	120724
XLarge	121196	Medium	127242

Baking Stone
Pierre de cuisson pain/pizza

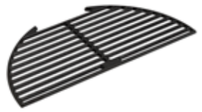
Pizzas, pains d'épeautre, focaccias ou délicieuses tartes aux pommes : avec la pierre de cuisson, vous voici prêt(e) à vous transformer en véritable boulanger-pâtissier artisanal. Placez la pierre de cuisson plate sur la grille du Big Green Egg et à vous les pains délicieusement croustillants ou les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

XLarge	401274	Medium, MiniMax, Small
Large	401014	401007

Cast Iron Grid
Grille en fonte

Vous voulez faire des grillades sur votre Big Green Egg ? Dans ce cas, une grille en fonte (Cast Iron Grid) 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 également très facilement.

Large	122957	MiniMax	122971
Medium	126405	Small	



Half Cast Iron Grid
Demi grille en fonte

Demi grille en fonte 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. Peut être poser directement sur l'anneau ,
à la place de la grille inox, ou sur le panier a convEGGtor.

XLarge	121233
Large	120786

Half convEGGtor Stone
Demi-pierre pour convEGGtor

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

2XL	120960	Large	121035
XLarge	121820	Medium	127273

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
Large	122988

Half Perforated Grid
Demi-grille perforée

Vous aimez préparer les ingrédients délicats tels les crustacées 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	Large	120717

Système EGGspander

Des possibilités innombrables en cuisine.

L XL

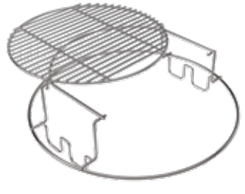
Laissez libre cours à votre fantaisie culinaire avec ce kit d'extension à 5 accessoires. Créez un nombre infini de configurations avec ce système plein d'ingéniosité qui vous permettra de tirer le meilleur parti de votre EGG et de mettre à profit vos talents de cuisinier/cuisinière. Cet ensemble très bien pensé se compose d'un rack muliti-nveau doté d'une grille ronde surelevée, 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.

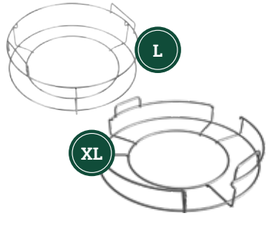
Retrouvez tous nos prix sur notre site Internet.
Scannez le code QR ou consultez le site
biggreenegg.eu/fr/liste-de-prix-officielle

5-Piece EGGspander Kit
Kit EGGspander

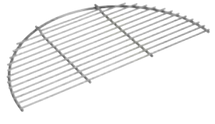
XLarge 121226
Large 120762



2-Piece Multi Level Rack
Rack Multi Niveau réversible avec grille ronde 33cm
XLarge 121219
Large 120755

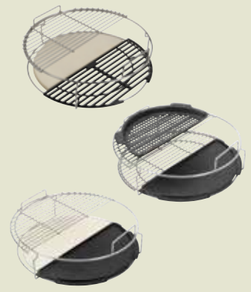


1-Piece convEGGtor Basket
Panier convEGGtor
XLarge 121196
Large 120724

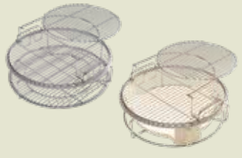


Half Stainless Steel Grid
Demi-grille en acier inoxydable
XLarge 121202
Large 120731

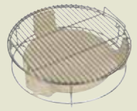
Une sélection de techniques de cuisson.



Cuisson multi-zones (directe et indirecte)
Le panier pour convEGGtor permet la cuisson directe et indirecte en même temps.

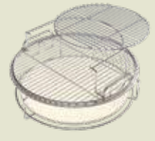


La cuisson multi-niveaux
Une surface de cuisson élargie pour la préparation de plusieurs plats en même temps ou pour cuisiner pour de larges groupes. La grille de cuisson supérieure pour pouvoir accéder facilement aux préparations.



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

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



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

Le favori du Chef

Cast Iron Skillet
Sauteuse en fonte
Que vous disposiez de peu ou de beaucoup de temps, en ce qui oncerne 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 cobbler ou un clafoutis. La sauteuse en fonte (Cast Iron Skillet) pour MiniMax et la plaque de cuisson en fonte (Cast Iron Plancha Griddle) pour MiniMax se complètent à merveille : la plaque de cuisson fait office de couvercle pour la sauteuse.

2XL, XLarge, Large
Ø36 cm 127846

Également disponible pour le MiniMax
Ø27 cm 127839

Cast Iron Satay Grill
Gril en fonte spécial brochettes
Les brochettes faisant indéniablement partie des plats préférés des aficionados du Big Green Egg, ce gril en fonte spécial brochettes est certain de conquérir le cœur des fans les plus gourmands ! Marinez vos aliments favoris, enfilez-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 !

Large 700485

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

2XL, XLarge, Large
Ø35 cm 127860

Également disponible pour le MiniMax
Ø26 cm 127863

Cast Iron Sauce Pot with Basting Brush
Poêlon à sauce en fonte avec pinceau
La casserole à sauce en fonte vous permet de faire fondre du beurre ou de réchauffer facilement et rapidement vos sauces et marinades sur la grille du Big Green Egg. Le pinceau à badigeonner en silicone s'emboite 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

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 gâteau/ dessert ! Le Green Dutch oven est disponible en version ronde ou ovale.

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

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

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

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

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 gril 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 kit d'extension (convEGGtor Basket) Big Green Egg. 1, 2, 3... wok !

XLarge, Large Ø40 cm 120779

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

2XL 122698
XLarge 122681
Large 122674
Medium 122667
MiniMax 122650

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

119575

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

127150

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

120793

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

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

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

Câble Y supplémentaire
121387

Vous ne vous en souvenez jamais très bien ?

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

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 préparation.

Bœuf à point	52/54 °C
Agneau à point	60/62 °C
Cerf à point	52/55 °C
Filet de porc	70 °C
Volaille	72/75 °C
Poisson blanc	65 °C
Saumon	50/52 °C

Aluminum Pizza Peel
Pelle à pizza en aluminum
Le véritable pizzaïolo se reconnaît à la maîtrise de son geste et à ses outils professionnels. Sur ce plan, la pelle à pizza en aluminium 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

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 nouveau coupe-pizza compact Big Green Egg bien sûr ! 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

Flexible Grill Light
Lampe LED flexible
Enfin une solution pour éclairer mon EGG ! Orientable pour vous permettre d'éclairer facilement tout et n'importe quoi, la nouvelle lampe LED flexible (Flexible Grill Light) est l'assistant idéal. 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

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

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 effilocher 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

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

48 cm 201515

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

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

2XL, XLarge, Large
112750

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.

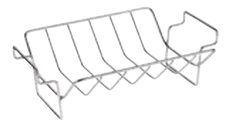
2XL, XLarge, Large, Medium, Small
127754

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

Poulet 119766
Dinde 119773

Vertical Poultry Roaster
Support à rôtir vertical pour volaille
Grâce au support à rôtir vertical, votre poulet noir ou poulet de Bresse 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
Dinde 117441



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

2XL, XLarge, Large 117564
Medium, Small 117557

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

Ronde
Ø 27 cm 117403

Rectangulaire
35 x 26 cm 117397

Disposable Drip Pans
Lèchefrites 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 lèchefrites jetables ! Fabriqués en aluminium et spécialement adaptés au format du convEGGtor, ils vous permettent de cuisiner sans vous salir les mains.

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

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

3x 002280

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 vous-même votre EGG ? Vous trouverez ici quelques conseils et astuces pratiques :

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

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

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

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

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

Let's keep the fire burning.

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 simplement chauffer votre Big Green Egg à 250 °C, retournez le convEGGtor avec le côté sale vers le bas, et attendez environ une demi-heure. Cela éliminera tous résidus de graisses éventuels. La céramique ne retrouve pas sa blancheur, mais ce n'est pas nécessaire.

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

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

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

Un héritage pour les générations suivantes Choyez votre EGG.

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

Ash Tool
Racloir à cendres
Le racloir à cendres cumule en fait 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, XLarge	119490
Large, Medium	119506
MiniMax. Small, Mini	119513

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

2XL, XLarge, Large, Medium
106049

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

201324

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

	127129
2 têtes de remplacement	127143

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 mozzarelle 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.

	127136
2 têtes de remplacement	127143

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 soigneuse par notre équipe de développement. Et maintenant : à vos fourneaux ! Pardon, à votre EGG !

127310

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

Big Green Egg Les housses.

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.

HOUSSES	Mini	Small	Medium	MiniMax	Large	XLarge	2XL
Chariot à poignée intégrée ou Berceau à roulettes		126528	126528		126467	126467	126535
Berceau à poignées	126511			126511			
Berceau surélévateur MiniMax pliable				126528			
EGG Table modulaire			126467		126450	126450	126450
EGG Table modulaire + Module extension			126474		126474	126474	
Table en bois d'eucalyptus					126498	126474	
House pour couvercle ou EGG avec Table					126504	126504	

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

76x107 cm
117502

Pièces détachées

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

8 cm	117250	5 cm	117236

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

2XL*, XLarge, Large	Medium, MiniMax, Small, Mini
113726	113733

* Pour le modèle 2XL, 2 joints sont nécéssaires

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.

2XL	114716	MiniMax	103055
XLarge	112644		
Large	103055	Small	103079
Medium	103062	Mini	

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

2XL	114433	MiniMax	401144
XLarge	112668	Small	
Large	401120	Mini	112224
Medium	401137		

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

2XL	120977	Medium	401243
XXL	114457	MiniMax	115607
XLarge	401212	Small	401250
Large	401229	Mini	112194

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

2XL	120984	MiniMax	115591
XXL	114440	Small	401199
XLarge	112637	Mini	112187
Large	401175		
Medium	401182		

Base
Céramique isolante robuste. Émail résistant aux éclats et égratignures.

2XL	120946	MiniMax	115577
XXL	114426	Small	401090
XLarge	112620	Mini	401106
Large	401076		
Medium	401083		

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

2XL, XLarge, Large, Medium
117847

MiniMax, Small
117854

Mini 103017

* 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 Big Green Egg est le « parapluie » du bouchon de ventilation. Le chapeau antipluie s'utilise exclusivement avec le rEGGulator.

2XL, XLarge, Large, Medium
120748

MiniMax, Small
121042

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	MiniMax Small	126870
XLarge	117908		
Large	117984		
Medium	120021	Mini	117922

Disponible uniquement pour le modèle Large
126931

Kit d'optimisation

Aussi parfait qu'un EGG neuf

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

Tel-Tru Temperature Gauge
Thermomètre de couvercle XL pour une lecture parfaite de la température, avec verre antichoc.

KIT D'ASSEMBLAGE (BAND ASSEMBLY KIT)
Système de levage (Easy to lift) breveté permettant de déployer et de rabattre le couvercle en céramique sans effort.

JOINT D'ÉTANCHÉITÉ (GASKET KIT)
Nouveau joint d'étanchéité high-tech, qui résiste aux températures les plus élevées.

Cuisinez à l'infini sur votre EGG.

La garantie Big Green Egg

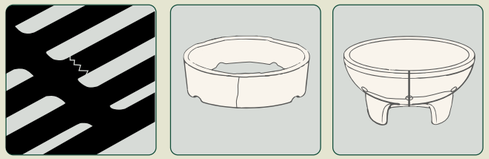
Big Green Egg est synonyme de qualité. Grâce à un processus de production perfectionné depuis des siècles et une inspection minutieuse de chaque Big Green Egg quittant l'usine de production, nous sommes en mesure de vous garantir que votre Kamado est le meilleur de sa catégorie. En ce qui concerne la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

For this generation and the next. We are green forever.
La céramique de votre Big Green Egg se dilate quand elle chauffe et se rétracte quand elle refroidit, entraînant un léger risque d'endommagement du matériel. Bien que certains dommages puissent sembler des défauts, ils restent dans la plupart des cas sans conséquence. Il est donc généralement inutile et même dommage de remplacer les composants concernés. Le concept de durabilité est l'un de nos critères de base, et vous devez donc pouvoir profiter de votre Big Green Egg toute votre vie. Naturellement, vous devez veiller à bien l'entretenir afin qu'il soit toujours en parfaite condition. Il vaut en effet toujours mieux prévenir que guérir. Vous trouverez nos conseils d'entretien en **page 62**.

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

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

Quand ne pas s'inquiéter| Dommages cosmétiques



1

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

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

2

3

4

5

6

7

8

9

1. Sweat à capuche « Peace, Love, EGGs »
2. T-shirt « No EGG No Story »
3. T-shirt EGG
4. Tablier en toile - Taille unique
5. Couvre-clubs de golf
6. Polo spécial golf
7. Pull Oversize « Homard Lovers »
8. T-Shirt « Chicken & EGG »
9. T-Shirt « The Evergreen Since '74 »
10. Tablier enfant - Taille unique (jusqu'à environ 12 ans)
11. Tablier Vintage

10

11

Big Green Egg Book

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 techniques pour tirer le maximum de votre Big Green Egg. Modus Operandi, avec son livre d'exercices et son magnifique coffret de rangement, est une édition incontournable à avoir chez vous.

Français 904 pages 818351

12. Décapsuleur à fixation magnétique (Magnetic Bottle Opener)
13. Ensemble salière et poivrière (Salt & Pepper Shakers)
14. Sweat à capuche zippé
15. Sweat à capuche
16. T-shirt « Evergreen »
17. Vacu Vin
18. Bonnet
19. Serviette de plage
19. Body pour bébé « Dream Big »
20. Body pour bébé « Dream Big »
21. Tirelire Big Green Egg
22. Sweat « Since '74 »
23. T-shirt « Let's Create Memories »
24. T-shirt « Let's Create Memories »
25. Tasse émaillée
26. Sac de sport rétro
27. Peluche Mr EGGhead
28. Sweat à capuche « Let's Create Memories »

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

biggreeneggfrance.com

Inventé pour les fins gourmets.

It’s showtime.

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

et encore bien plus...

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

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

@Big Green Egg France

Achevé d'imprimer

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

DTP
Manon van Dijk, Eline Spruit

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

Chefs
Michèl Lambermon, Leonard Elenbaas, Juliën van Loo, Jimmie Boer

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

BIGGREENEGG.FR

FSC www.fsc.org MIX Paper from responsible sources FSC® C114590

print production www.natureoffice.com/DE-842-KQ8KMDT carbon neutral through CO2 offsetting

Copyright © 2022 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 modication, 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.
FRv1.2022

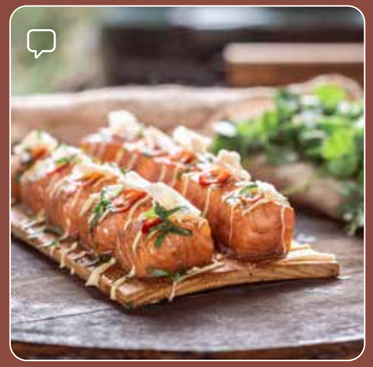
Big Green Egg®, EGG® et convEGGtor® sont des marques de fabrique ou des marques déposées de Big Green Egg Inc.

Biggreeneggfrance

Big Green Egg France

Big Green Egg France

Big Green Egg France



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

#BigGreenEggFrance #EGGmoment

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

Nous vous présentons le Big Green Egg

Fabriqué dans une céramique de qualité exceptionnelle, le Big Green Egg est le nec plus ultra des fours barbecues. Un appareil inventé pour les fins gourmets, les épicuriens. Des saveurs exceptionnelles, une facilité d'utilisation légendaire, garantie à vie. Nous fabriquons de beaux souvenirs depuis 1974 et avons l'intention de continuer à le faire encore bien longtemps. Le Big Green Egg est le « père » des kamados. On l'appelle **« Evergreen »**, le modèle originel.

BIGGREENEGG.FR | E-SHOP : BIGGREENEGGFRANCE.COM