



MARQUE: WEBER

REFERENCE: 40653 S MOKEY J. GOLD BLEU

CODIC: 3115070





CHARCOAL GRILL OWNER'S GUIDE & RECIPES

GUIDE DE L'UTILISATEUR - BARBECUE A BRIQUETTES DE CHARBON DE BOIS. UTILISATION EN PLEIN AIR UNIQUEMENT.

Pour toutes instructions sur le montage se reporter à la notice de montage fournie.

GB FI FR IT NO DK ES SE DE NL PT PL RU

Do not discard. This contains important product dangers, warnings, and cautions.
Vous devez lire ce guide de l'utilisateur avant de vous servir de votre barbecue.



⚠ Les **SYMBOLES DE SÉCURITÉ** attirent votre attention sur d'importantes consignes de **SÉCURITÉ**.

⚠ Les termes de signallement **DANGER, AVERTISSEMENT** et **MISE EN GARDE** sont utilisés avec le **SYMBOLE DE SÉCURITÉ**.

⚠ **DANGER** indique les risques les plus importants.

⚠ Veuillez lire toutes les consignes de sécurité de ce guide de l'utilisateur.

DANGERS

- **ATTENTION !** Ne pas utiliser dans des locaux fermés. Ce barbecue est conçu pour être utilisé uniquement à l'extérieur. À l'intérieur, des fumées toxiques s'accumuleraient et pourraient provoquer des blessures graves, voire mortelles.
- N'ajoutez pas d'allume-feu liquide pour charbon de bois ou de charbon directement imprégné d'allume-feu sur les briquettes de charbon de bois déjà chaudes ou brûlantes. Rebouchez l'allume-feu liquide après usage et placez-le à une distance suffisante du barbecue.
- **ATTENTION !** Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue.
- **ATTENTION !** Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.
- **ATTENTION !** Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.

- N'utilisez pas le barbecue dans un rayon de 150 cm de tout matériau combustible.
- N'utilisez pas le barbecue si toutes ses pièces ne sont pas en place. Vérifiez si le bac à cendres est correctement fixé aux pieds sous la cuve du barbecue.
- Ne retirez pas les cendres tant que les briquettes de charbon de bois ne sont pas entièrement brûlées et ne sont pas complètement éteintes.
- Ne portez pas de vêtements avec des manches larges et flottantes lors de l'allumage et de l'utilisation du barbecue.
- N'utilisez pas le barbecue par vent fort.

AVERTISSEMENTS

- N'utilisez ni alcool ni essence pour allumer ou ré-allumer votre barbecue! Utilisez uniquement des allume-feux conformes à la norme EN 1860-3.
- Le barbecue doit être installé sur un support horizontal stable avant utilisation.
- Retirez le couvercle lors de l'allumage et de la prise des briquettes de charbon de bois.
- Placez toujours les briquettes de charbon de bois sur sa grille, et non directement au fond de la cuve.

- Ne touchez jamais la grille de cuisson ou la grille des briquettes de charbon de bois ni le barbecue pour vérifier s'ils sont chauds.
- Utilisez des maniques ou des gants pour vous protéger les mains lors de la cuisson du réglage des orifices de ventilation ou pendant la manipulation du couvercle.
- Utilisez des ustensiles adaptés au barbecue avec de longues poignées résistantes à la chaleur.
- Utilisez le crochet situé à l'intérieur du couvercle pour suspendre ce dernier sur le côté de la cuve. Évitez de placer un couvercle chaud sur un tapis d'extérieur ou sur l'herbe. N'accrochez pas le couvercle à la poignée de la cuve.
- Pour éteindre les briquettes de charbon de bois, placez le couvercle sur la cuve et fermez tous les orifices de ventilation à l'aide d'un gant. N'utilisez pas d'eau car elle endommagerait le revêtement.
- Pour réduire les flammes intempestives, placez le couvercle à l'aide d'un gant sur le barbecue. N'utilisez pas d'eau.
- Manipulez et conservez les allume-feu électriques avec précaution.
- Maintenez les fils électriques loin des surfaces chaudes du barbecue.

MISES EN GARDE

- Tout papier d'aluminium placé afin de recouvrir l'intérieur de la cuve boucherait la ventilation. Il convient donc d'utiliser une lèchefrite pour récupérer le jus de la viande lors de la méthode de cuisson indirecte.
- L'usage d'objets tranchants pour nettoyer la grille de cuisson ou retirer les cendres endommagerait le revêtement.
- L'emploi de nettoyants abrasifs sur la grille de cuisson ou sur le barbecue lui-même endommagerait les revêtements.

CONSEILS DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- Lavez-vous bien les mains à l'eau chaude savonneuse avant de commencer à préparer le repas et après avoir touché de la viande, du poisson ou du poulet crus.
- Ne décongelez pas la viande, le poisson ou le poulet à température ambiante ou sur un comptoir, mais au réfrigérateur.

- Ne placez jamais d'aliments cuits dans une assiette où se trouvaient des aliments crus.
- Lavez tous les plats et les ustensiles de cuisson ayant été en contact avec du poisson ou de la viande crus dans de l'eau chaude additionnée de produit de vaisselle et rincez-les.

LA NON-OBSERVATION DE CES AVIS DE DANGER, DE CES AVERTISSEMENTS ET DE CES MISES EN GARDE POURRAIT PROVOQUER DES BLESSURES GRAVES, VOIRE MORTELLES, OU DES DOMMAGES MATÉRIELS PAR INCENDIE OU EXPLOSION

ALLUMAGE DU BARBECUE

- Retirez le couvercle et ouvrez tous les orifices de ventilation avant de construire le feu. REMARQUE – Pour un débit d'air approprié, retirez, le cas échéant, les cendres accumulées au bas du barbecue (seulement après l'extinction complète des briquettes de charbon de bois. Les briquettes de charbon de bois ont besoin d'oxygène pour brûler. Assurez-vous que rien n'obstrue les orifices de ventilation.
- Formez une pyramide avec les briquettes ou empilez -les dans la cheminée d'allumage RapidFire® de Weber® (vendu en accessoire).
- Placez des cubes allume-feu Firecubes Weber® ou froissez du papier journal sous la pile de de briquettes de charbon de bois et allumez. REMARQUE – Si nous ne mentionnons pas ici l'allume-feu liquide, c'est parce que nous pensons que les méthodes spécifiées ci-dessus sont meilleures. L'allume-feu liquide est peu pratique et peut donner un goût de produit chimique à vos aliments s'il n'a pas entièrement brûlé. Si vous décidez d'employer un allume-feu liquide, suivez les instructions du fabricant et n'ajoutez JAMAIS de produit sur un feu déjà allumé.

- Le barbecue doit être chauffé et le combustible doit être maintenu incandescent pendant au moins 30 minutes avant d'effectuer la première cuisson. Lorsque les briquettes de charbon de bois sont recouvertes de cendres de couleur gris clair (ce qui prend normalement 30 minutes), déplacez-les avec une grande pince selon la méthode de cuisson choisie.
- Pour un goût fumé plus prononcé, vous pouvez également ajouter des copeaux ou des cubes de bois (plongés dans l'eau pendant au moins 30 minutes et égouttés) ou des herbes aromatiques mouillées comme du thym, du laurier ou du romarin. Placez le bois ou les herbes aromatiques mouillés directement sur les briquettes de charbon de bois, juste avant la cuisson.
- Lors du retrait du couvercle pendant la cuisson à l'aide d'un gant, soulevez-le d'un côté plutôt que verticalement, car cela pourrait provoquer une aspiration et déposer des cendres sur les aliments.

CONSEILS POUR UNE CUISSON PARFAITE

Avec les conseils ci-dessous, vous ne pourrez pas vous tromper ni rater votre dîner.

- Cuisson directe, indirecte ou un petit peu des deux ? Lisez la recette et consultez les instructions sur la préparation du barbecue. Le barbecue Weber® propose

deux méthodes de cuisson : directe et indirecte. Référez-vous aux pages suivantes pour les instructions spécifiques.

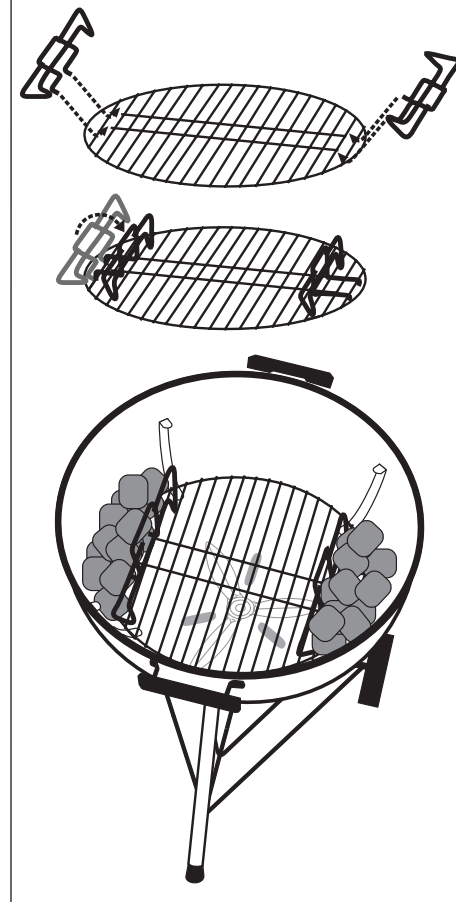
- Avant de commencer la cuisson, attendre (au moins 30 minutes) qu'une couche de cendres recouvre les briquettes de charbon de bois. N'essayez pas de gagner du temps en plaçant des aliments dans un barbecue qui n'est pas tout à fait prêt. Laissez les briquettes de charbon de bois brûler jusqu'à ce qu'elles soient recouvertes d'une pellicule de cendres grises (avec les orifices de ventilation ouverts pour que le feu ne s'éteigne pas).
- Jonglez avec vos pinces et votre spatule, mais oubliez la fourchette. Vous avez sûrement vu des gens piquer leur viande avec elle. Vous l'avez même peut-être déjà fait. Il est grand temps de perdre cette habitude. Elle ne fait que contribuer à perdre le jus et le goût des aliments et à les dessécher.
- Assurez-vous que les aliments tiennent dans le barbecue une fois le couvercle fermé. Il convient de laisser un espace d'au moins 2,5 cm entre les aliments et le couvercle.
- Résistez à la tentation d'ouvrir le couvercle toutes les deux minutes pour jeter un œil sur votre dîner. Chaque fois que vous soulevez le couvercle, la chaleur s'échappe, ce qui augmente le temps de cuisson.

- Sauf mention contraire dans la recette, ne retournez les aliments qu'une seule fois.
- L'utilisation du couvercle permet de réduire les grandes flambées et le temps de cuisson, et d'obtenir de meilleurs résultats.
- N'utilisez pas votre spatule pour écraser la viande des hamburgers, par exemple. Vous ne feriez qu'éliminer tout leur bon goût.
- Une légère couche d'huile permet aux aliments de brunir de manière uniforme et les empêche de coller à la grille de cuisson. Vaporisez toujours de l'huile sur vos aliments (ou passez-les au pinceau) et non pas sur la grille de cuisson.
- Lavez ensuite le barbecue avec de l'eau et un détergent doux. Rincez-le bien à l'eau claire et essuyez-le.
- Il n'est pas nécessaire de nettoyer la grille de cuisson après chaque usage. Il suffit de décoller les résidus avec une brosse pour barbecue en laiton ou avec du papier aluminium froissé, puis d'essuyer la grille avec des serviettes en papier.

UTILISATION DES SÉPARATEURS DE BRIQUETTES DE CHARBON DE BOIS. (NON FOURNIS DANS LES COMPACT KETTLE).

1. Ouvrez les orifices de ventilation inférieurs et supérieurs du barbecue, puis retirez la grille.
2. Placez la grille foyer afin que les barreaux en acier traversent le barbecue d'une poignée à l'autre. Cela permet de placer les séparateurs et les briquettes de charbon de bois elles-mêmes loin des poignées.
3. Placez les séparateurs de manière à ce qu'ils s'adaptent sur les barreaux externes de la grille. L'avant de ces séparateurs doit glisser par-dessus le troisième barreau de la grille et

Utilisation des séparateurs



ENTRETIEN FACILE DU BARBECUE

Chaque année, un nettoyage approfondi permet d'ajouter des années de vie à votre barbecue Weber®.

- Assurez-vous que le barbecue est froid et que les briquettes de charbon de bois sont totalement éteintes.
- Retirez la grille de cuisson et la grille foyer.
- Retirez les cendres.

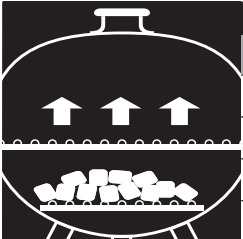
MÉTHODE DIRECTE

Avec la méthode directe, les aliments cuisent directement au dessus des briquettes de charbon de bois (sur la grille de cuisson). Pour une cuisson uniforme, ils doivent donc être retournés à mi-cuisson. Utilisez la méthode directe pour les aliments qui exigent moins de 25 minutes de cuisson: les steaks, les côtelettes, les brochettes, les légumes, etc.

1. Ouvrez tous les orifices de ventilation.
2. Empilez la quantité nécessaire de briquettes au centre de la grille foyère (cf. schéma ci-dessous).

3. Allumez -les. Attendez qu'elles soient recouvertes d'une pellicule de cendres grises, au moins 30 minutes, avant de mettre le couvercle en place.
4. Répartissez les briquettes de charbon de bois préparées uniformément sur sa grille.
5. Placez la grille de cuisson à l'aide d'un gant au-dessus les briquettes de charbon de bois.
6. Placez les aliments sur la grille de cuisson.

7. Placez le couvercle sur le barbecue à l'aide d'un gant. Consultez votre recette pour connaître les temps de cuisson recommandés.



Quantité de briquettes nécessaires pour le mode de cuisson directe	
Diamètre du barbecue	Nombre de briquettes
37 cm	30
47 cm	40
57 cm	50
95 cm	150

MÉTHODE INDIRECTE

Utilisez la méthode indirecte pour les aliments qui demandent au moins 25 minutes de cuisson ou pour ceux qui sont très délicats et qui seraient desséchés ou brûlés en cas d'exposition directe à la source de chaleur. C'est le cas, par exemple, des rôtis, des morceaux de poulet avec os et des poissons entiers, ainsi que des filets de poisson. Pour préparer une cuisson indirecte, placez les briquettes de charbon de bois sur les côtés des aliments. La chaleur monte, est réfléchiée par le couvercle et les surfaces internes du barbecue, et circule pour cuire lentement les aliments de manière uniforme. Il n'est pas nécessaire de

les retourner. Remarque: pour les viandes qui exigent plus d'une heure de cuisson, il convient d'ajouter des briquettes de chaque côté, comme indiqué sur le schéma.

1. Ouvrez tous les orifices de ventilation.
2. Placez la quantité nécessaire de briquettes de charbon de bois de chaque côté de la grille (cf. schéma ci-dessous). Laissez assez d'espace pour placer une lèchefrite entre les briquettes.
3. Allumez les briquettes de charbon de bois. Attendez qu'elles soient recouvertes d'une pellicule de cendres grises, au moins 30 minutes, pour mettre le couvercle en place.

4. Placez une lèchefrite entre les briquettes de charbon de bois au centre de la grille foyère.
5. Placez la grille de cuisson à l'aide d'un gant au-dessus des briquettes de charbon de bois.
6. Placez les aliments sur la grille de cuisson, juste au-dessus de la lèchefrite.
7. Placez le couvercle sur le barbecue à l'aide d'un gant. Consultez votre recette pour connaître les temps de cuisson recommandés.



Quantité de briquettes nécessaires pour le mode de cuisson indirecte

Diamètre du barbecue	Briquettes standard pour la première heure	Briquettes standard à ajouter par heure supplémentaire
37 cm	9 de chaque côté	6 de chaque côté
47 cm	20 de chaque côté	7 de chaque côté
57 cm	25 de chaque côté	8 de chaque côté
95 cm	75 de chaque côté	22 de chaque côté

Les morceaux, les épaisseurs, les poids et les temps de cuisson sont fournis à titre indicatif et ne prétendent pas représenter des règles d'or. Les temps de cuisson sont affectés par des facteurs tels que l'altitude, le vent, la température extérieure et le degré de cuisson souhaité.

Faites cuire les steaks, les filets de poisson, les morceaux de poulet désossés et les légumes en utilisant la méthode directe pendant le temps indiqué dans le

tableau ou en fonction du degré de cuisson souhaité, en tournant une seule fois à mi-cuisson.

Faites cuire les rôtis, les morceaux de poulet avec os, les poissons entiers et les gros morceaux en utilisant la méthode indirecte pendant le temps indiqué dans le tableau ou jusqu'à ce que le thermomètre à lecture instantanée atteigne la température interne appropriée. Sauf mention contraire, le temps de cuisson pour la viande

correspond à la définition de la cuisson « à point » du département de l'Agriculture des États-Unis (USDA).

REMARQUE : en règle générale, le temps de cuisson du poisson est de 4 à 5 minutes pour 1,25 cm d'épaisseur, soit 8 à 10 minutes pour 2,5 cm d'épaisseur.

Viande	Épaisseur ou poids	Temps de Cuisson Approximatif
Steak : contrefilet, gros filet, faux-filet, aloyau ou filet	2 cm d'épaisseur	8–10 min Feu direct moyen
	2,5 cm d'épaisseur	10–12 min Feu direct moyen
Steak haché	2 cm d'épaisseur	8–10 min Feu direct moyen

Porc	Épaisseur ou poids	Temps de Cuisson Approximatif
Côtelettes : côte, longe, épaule	2 ou 2,5 cm d'épaisseur	10–15 min Feu direct moyen
Tranche de longe, désossée	2,5 à 4,5 cm d'épaisseur	10–12 min Feu direct moyen

Volaille	Épaisseur ou poids	Temps de Cuisson Approximatif
Blanc de poulet, sans os, sans peau	170 grammes	8–12 min Feu direct moyen
Pilon de poulet, sans os, sans peau	115 grammes	8–10 min Feu direct moyen
Morceaux de poulet, avec os blanc/aile		30–40 min Feu indirect moyen
Morceaux de poulet, avec os cuisse/pilon		40–50 min Feu indirect moyen

Poisson	Épaisseur ou poids	Temps de Cuisson Approximatif
Poisson, filet ou darne	0,5 à 1 cm d'épaisseur	3–5 min Feu direct fort
	1 à 2,5 cm d'épaisseur	5–10 min Feu direct fort
	2,5 à 3 cm d'épaisseur	10–12 min Feu direct fort
Poisson, entier	450 grammes	15–20 min Feu indirect moyen

Légumes	Épaisseur ou poids	Temps de Cuisson Approximatif
Asperges		6–8 min Feu direct moyen
Mais, dépouillé		10–12 min Feu direct moyen
avec spathes		25–35 min Feu direct moyen
Champignons, shiitakes ou, champignons de Paris		8–10 min Feu direct moyen
portabello		12–15 min Feu direct moyen
Oignon	Tranches de 1,2 cm	8–12 min Feu direct moyen
Pommes de terre	Tranches de 1,2 cm	14–16 min Feu direct moyen
Courgette	Moitié	6–10 min Feu direct moyen
	Tranches de 1,2 cm	6–8 min Feu direct moyen

POULET RÔTI

Indirect/Moyen

1 poulet entier, entre 1,8 et 2,2 kg

Huile

Sel et poivre fraîchement moulu

Rincez le poulet et séchez-le avec du papier absorbant. Placez l'extrémité des ailes sous le dos et attachez les pattes avec de la ficelle. Badigeonnez toute la surface du poulet avec de l'huile et assaisonnez légèrement avec du sel et du poivre.

Placez le poulet, blancs vers le haut, sur la grille de cuisson jusqu'à ce que la température interne atteigne 82 °C dans la partie la plus épaisse de la cuisse et 77 °C dans les blancs, soit entre 1 h 15 et 1 h 30. Placez le poulet sur un plat et attendez une dizaine de minutes avant de le découper.

BROCHETTES D'AGNEAU ÉPICÉES

Direct/Moyen

Marinade à l'orange:

120 ml d'huile ou d'huile d'olive

60 ml de vinaigre de vin rouge

1 cuillère à soupe de jus de citron

2 cuillères à soupe de zeste d'orange râpé

1 oignon vert et les fanes, coupés en morceau

1/4 cuillère à café de cannelle moulue

1/8 cuillère à café de clous de girofle moulus

900 grammes d'agneau maigre, dés de 4 cm

Préparez la marinade à l'orange: Mélangez tous les ingrédients, et versez-la sur l'agneau dans un plat en verre peu profond ou un sac en plastique. Couvrez, puis réfrigérez entre 4 et 6 heures. Égouttez l'agneau et mettez la marinade de côté. Versez-la dans une petite casserole, puis portez-la à ébullition et faites-la bouillir à feu vif pendant 1 minute. Enfilez les morceaux d'agneau sur 4 à 6 brochettes métalliques et placez-les sur la grille de cuisson; faites cuire selon votre goût, soit environ 10 minutes pour une cuisson à point. Badigeonnez les brochettes avec la marinade restante pendant qu'elles cuisent et tournez-les à mi-cuisson.

Pour 4 à 6 personnes.

STEAKS SIMPLES

Feu Direct Moyen

4 steaks de filet, contre-filet, aloyau, surlonge, ou faux-filet d'environ 410 grammes chacun et 2,5 cm d'épaisseur

Sel kasher

Poivre fraîchement moulu

Huile d'olive extra-vierge

Assaisonnez les deux côtés des steaks avec le sel et le poivre, en les pressant dans la viande. Laissez à température ambiante pendant 20 à 30 minutes avant la cuisson. Vaporisez légèrement les steaks à l'huile d'olive ou huilez-les légèrement avec un pinceau. Faites cuire les steaks à feu direct moyen jusqu'à ce que leur température interne atteigne 63 °C, pendant 8 à 10 minutes, pour une viande légèrement saignante, en les retournant à mi-cuisson. Retirez-les du barbecue et laissez-les reposer pendant 3 à 5 minutes. Servez chaud.

Pour 4 personnes.

BLANCS DE POULET CLASSIQUES AVEC OS

Feu Indirect Moyen

- 4 demis blancs de poulet (avec os et peau), d'environ 280 à 340 grammes chacun
- Sel kasher
- Poivre noir fraîchement moulu
- Huile d'olive extra-vierge

Rincez les blancs de poulet sous l'eau froide et séchez-les avec du papier absorbant. Assaisonnez les blancs avec le sel et le poivre, et vaporisez-les légèrement d'huile d'olive des deux côtés (ou huilez-les avec un pinceau). Faites cuire le poulet, peau sur le dessus, à feu indirect moyen jusqu'à ce que le jus soit transparent et que la viande ne soit plus rosée au niveau de l'os, soit 30 à 40 minutes. Pour une peau plus croustillante, faites cuire les blancs peau vers le bas, à feu direct moyen pendant les cinq dernières minutes de cuisson. Servez chaud.

Pour 4 personnes.

FILETS DE POISSONS SUCCULENTS

Feu Direct Fort

- 4 filets d'espardon ou de flétan, d'environ 170 à 225 grammes chacun et de 2,5 cm d'épaisseur
- Sel kasher
- Poivre noir fraîchement moulu
- Huile d'olive extra-vierge
- Tranches de citron (facultatif)

Assaisonnez les filets avec le sel et le poivre, et vaporisez-les légèrement d'huile d'olive des deux côtés (ou huilez-les avec un pinceau). Faites cuire les filets à feu direct fort jusqu'à ce qu'ils soient opaques au centre, soit 8 à 10 minutes, en les retournant une fois à mi-cuisson. Servez chaud avec des tranches de citron, selon les goûts.

Pour 4 personnes.

STEAK DE SAUMON KYOTO

Feu Direct Moyen

- 4 steaks de saumon, d'environ 2,5 cm d'épaisseur
- Huile d'olive

Pour la marinade :

- 7,5 cl de sauce soja
- 5 cl de concentré de jus d'orange
- 2 cuillerées à soupe d'huile de cuisson
- 2 cuillerées à soupe de sauce tomate
- 1 cuillerée à café de jus de citron
- 1/2 cuillerée à café de moutarde préparée
- 1 cuillerée à soupe de ciboule et de fanes, émincées
- 1 gousse d'ail, émincée cuillerée à café de racine de gingembre émincée

Pour la marinade – Dans un petit saladier, battez ensemble les ingrédients de la marinade ; versez le mélange sur les steaks de saumon dans un plat de cuisson en verre peu profond. Réfrigérez à couvert pendant 30 à 60 minutes. Égouttez le saumon et conservez la marinade. Versez la marinade mise de côté dans une petite casserole. Faites-la bouillir à feu fort pendant 1 minute. Vaporisez légèrement les steaks d'huile d'olive (ou huilez-les au pinceau) et placez-les sur la grille de cuisson. Faites cuire à feu direct moyen jusqu'à ce que le poisson soit tendre et s'écaille à la fourchette, soit 5 à 10 minutes, en fonction de son épaisseur. Tournez le saumon et enduisez-le au pinceau de marinade une fois à mi-cuisson.

Pour 4 personnes.

BROCHETTES DE CREVETTES AU BEURRE DE CURRY

Cuisson Directe/Puissance Maximum

Beurre au curry:

- 8 cuillères à soupe de beurre
- 2 cuillères à soupe d'oignon haché fin
- 1 cuillère à café de fenouil coupé aux ciseaux
- 1 – 1-1/2 cuillère à café de poudre de curry
une pincée d'ail en poudre
- 900 grammes de grosses crevettes
décortiquées
- Huile d'olive
- Quartiers de citron ou de citron vert
- Brins de fenouil ou de persil

Préparez le beurre au curry. Faites fondre le beurre dans une petite casserole à feu moyen/vif. Ajoutez l'oignon, le fenouil, la poudre de curry et l'ail, puis remuez. Faites cuire le tout pendant 5 minutes. Enfilez les crevettes sur des brochettes de 30 cm en laissant un espace entre elles. Badigeonnez ou vaporisez légèrement les crevettes d'huile d'olive. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles rosissent et deviennent tendres, soit 2 à 5 minutes, en fonction de leur taille (veillez à ne pas trop les faire cuire). À mi-cuisson, retournez une fois les brochettes et badigeonnez-les de beurre au curry. Disposez les crevettes cuites au barbecue sur un plat pour les servir. Ajoutez les quartiers de citron et le fenouil.

Pour 4 personnes.

34

POIVRONS ROUGES GRILLÉS À LA MOZZARELLE

Feu Indirect moyen

- 1 petit pain italien croustillant
- 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive, divisées
- 3 poivrons rouges de taille moyenne
- 2,5 dl de mozzarella fraîche, coupée en dés
- 1-1/2 cuillerée de basilic séché
- 1 gousse d'ail, finement hachée
- Sel kasher
- Poivre noir fraîchement moulu

Coupez le pain en tranches fines, retirez la croûte et coupez-les en dés de 1 cm de manière à remplir une tasse. Faites-les sauter avec 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient dorés, puis égouttez-les sur du papier absorbant. Coupez les poivrons à environ 1 cm du haut et conservez les chapeaux. Épépinez-les avec précaution et retirez les membranes de l'intérieur. Dans un petit saladier, mélangez les croûtons, la mozzarella, l'ail, le basilic et la cuillerée à soupe d'huile restante. Mélangez bien le tout ; salez et poivrez à discrétion. Farcissez les poivrons avec le mélange obtenu, remplacez les chapeaux et fixez-les avec des cure-dents. Placez les poivrons sur la grille de cuisson, chapeaux vers le haut, et faites-les cuire à feu indirect moyen pendant 12 à 15 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres tout en conservant leur forme. Retirez-les ensuite de la grille de cuisson, enlevez les chapeaux et coupez-les en deux dans le sens de la longueur.

Pour 6 personnes.

PARADIS AU BARBECUE

Recette du *Big Book of Grilling™* de Weber®

Feu Indirect moyen

Pour le glaçage:

- 180 ml de jus d'oranges pressées
- 1 cuillerée à soupe de miel
- 1 cuillerée à soupe de jus de citron vert pressé
- 2 cuillerées à café de fécule de maïs
- 4 tranches d'ananas frais, d'environ 1 cm d'épaisseur chacune
- 1 cuillerée à café de grains de poivre vert séchés et concassés ou de grains de poivre noir concassés
- 4 boules de glace à la vanille

Pour le glaçage – Dans une petite casserole, combinez les ingrédients du glaçage et remuez jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Faites bouillir à feu moyen-fort et faites cuire jusqu'à épaississement, soit 1 à 2 minutes. Gardez le glaçage chaud ou réchauffez-le au moment de servir. Assaisonnez les deux côtés des tranches d'ananas avec les grains de poivre. Faites cuire à feu indirect moyen jusqu'à ce qu'elles soient bien marquées, soit 6 à 8 minutes, en les retournant une fois à mi-cuisson. Servez chaque tranche d'ananas avec une boule de glace à la vanille et des gouttes de glaçage sur le dessus.

Pour 6 personnes.

