



Celebrating 50 years



Big Green Egg.

La référence
depuis 1974.



Bienvenue dans l'univers Big Green Egg. Un univers construit sur une longue histoire, au cours de laquelle le goût et la qualité ont toujours été des priorités absolues. Vous aimeriez découvrir les développements, les innovations et tous les faits marquants qui ont jalonné cette histoire, au fil des ans ? Dans ce catalogue de présentation de nos produits, nous vous invitons à faire avec nous un voyage savoureux à travers 50 ans de Big Green Egg.

Saveur, contrôle parfait de la température, cuisson uniforme et durabilité. Ce ne sont là que quelques-unes des raisons pour lesquelles tant de professionnels et de consommateurs choisissent le Big Green Egg. Un appareil de cuisson d'extérieur introduit sur le marché américain par Ed Fisher en 1974 et perfectionné sur la base de nombreuses années d'expérience. L'un des temps forts de ces 50 ans d'histoire du Big Green Egg remonte aux années 1990. C'est en effet à partir de cette époque que le Big Green Egg est fabriqué dans une céramique unique et encore inégalée à ce jour. Dès lors, la réputation de qualité haut de gamme et constante du Big Green Egg ne s'est jamais démentie.

L'Europe découvre le Big Green Egg, le tout premier kamado sur le marché européen, en 2002 grâce à Wessel Buddingh'. Quatre modèles étaient alors déjà disponibles, ainsi que divers accessoires. La richesse de son histoire et les connaissances accumulées sur le produit permettent d'en élargir continuellement les fonctionnalités. Une réussite qui est toujours d'actualité aujourd'hui.

Depuis 2014, la famille Big Green Egg compte pas moins de sept modèles, de sorte qu'il existe un format adapté à chacun(e). Afin de vous aider à faire votre choix, nous vous présentons chaque modèle en détail. Vous avez déjà un EGG dans votre jardin ou sur votre balcon et souhaitez étendre ses capacités ? Vous cherchez des accessoires pratiques ou les gadgets les plus sympas pour votre EGG ? Vous trouverez tout cela et bien plus encore dans cette édition anniversaire de notre catalogue.

Afin de vous inspirer et de vous encourager à exploiter tout le potentiel de votre Big Green Egg, nous vous expliquons également les principales techniques de cuisson et vous proposons toutes sortes de conseils utiles et d'informations pratiques. Nous avons choisi de célébrer notre 50^e anniversaire en nous plongeant avec vous dans notre histoire et profitons de cette année si spéciale pour vous emmener dans ses coulisses à travers des anecdotes personnelles et des recettes. Direction Atlanta, siège de Big Green Egg Inc. où Ed Fisher nous raconte son histoire, puis les Pays-Bas, siège de Big Green Egg Europe, où Wessel Buddingh' nous explique comment cet appareil de cuisson unique a su conquérir l'Europe. Enfin, des chefs renommés et d'enthousiastes fins gourmets vous invitent dans leur cuisine (de plein air) afin de partager avec vous leur passion pour le Big Green Egg. Bon appétit !

L'équipe Big Green Egg Europe



8

Catalogue officiel des produits

Le Big Green Egg en quelques mots

- 6 Les composants du Big Green Egg
- 7 Le secret derrière le Big Green Egg
- 14 L'inégalable céramique Big Green Egg

Les modèles

- 16 Les 7 modèles
- 26 Les accessoires EGGsentiels pour démarrer facilement
- 27 Comparatif des différents modèles

Des possibilités de cuisson infinies

- 32 Les techniques de cuisine
- 74 Le kit d'extension

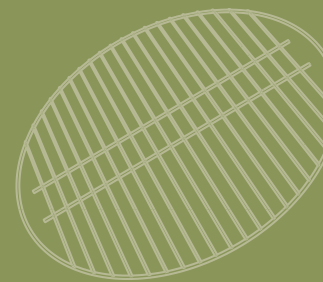
Une véritable cuisine d'extérieur

- 68 Berceaux et tables
- 70 Cuisine modulaire Big Green Egg



16

72



Zoom sur...

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



Au travail avec votre EGG

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



32



106

Inspiration

- 8 Big Green Egg souffle ses 50 bougies
- 44 Un fan parmi les fans
- 49 Recettes : les grands classiques . américains
- 60 Big Green Egg Europe
- 96 Romain Meder, un des 1^{ers} grands chefs français à adopter Big Green Egg
- 106 Les Chefs, des passeurs de passion
- 108 L'appli Big Green Egg

- 65 Accessoires
- 88 Conseils d'entretien
- 92 Pièces détachées
- 95 Cuisinez à l'infini sur votre EGG
- 102 Articles pour les fans
- 111 Rejoignez la communauté Big Green Egg



49



12

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 exceptionnel

COUVERCLE AVEC CHEMINÉE

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

ANNEAU DU FOYER

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

FOYER EN CÉRAMIQUE

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

BASE

Céramique isolante robuste. Émail résistant aux éclats et égratignures.



REGULATOR

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



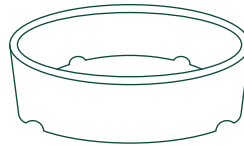
INDICATEUR DE TEMPÉRATURE

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



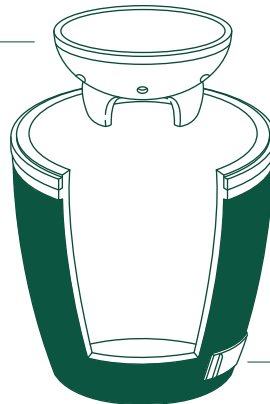
GRILLE EN ACIER INOXYDABLE

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



GRILLE DE FOYER

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



PORTE DE TIRAGE

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



SAGESSE ANTIQUE ET TECHNOLOGIE NOVATRICE

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

LE SECRET DERRIÈRE LE BIG GREEN EGG

Les Américains, les Français, bref tous ceux qui goûtent des plats préparés au Big Green Egg, sont conquis par leur saveur inégalée. Quel est donc le secret qui se cache derrière l'EGG ? En fait, il s'agit de la combinaison de plusieurs facteurs : C'est la céramique qui réverbère la chaleur, créant ainsi un flux d'air qui rend les ingrédients et les plats encore plus tendres, et la circulation d'air parfaite, qui assure une cuisson uniforme à la température souhaitée. Citons encore le réglage précis à un degré près de la température qui 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 marque Big Green Egg se porte garante à 100 % de son produit. Vous bénéficiez donc d'une garantie à vie sur le matériau et la construction de toutes les pièces en céramique de l'EGG. L'appareil est fabriqué en céramique de qualité exceptionnelle. Ce matériau aux propriétés extrêmement isolantes, combiné aux divers autres éléments brevetés, confère un caractère unique à l'EGG. La céramique résiste à des températures et variations de température extrêmes. Vous pouvez donc utiliser votre EGG en toutes occasions sans amoindrir la qualité de ses performances. Rien d'étonnant que toute l'entreprise soit fière de ses produits !



Big Green Egg souffle ses 50 bougies

L'histoire de l'Evergreen

Au cours des 50 dernières années, Big Green Egg est devenue une marque appréciée dans le monde entier. Une chose qu'Ed Fisher, fondateur de Big Green Egg Inc., n'aurait jamais pu imaginer dans les années 1970, lorsqu'il a introduit le kamado dans les pays occidentaux et perfectionné cet appareil de cuisson jusque dans les moindres détails. Découvrez ici l'extraordinaire histoire de l'Evergreen.

Si l'Europe ne découvre le Big Green Egg qu'au début du 21^e siècle, son histoire remonte à bien plus longtemps. Son lointain prédécesseur était le tandoor, un pot en terre cuite et en céramique sans couvercle, alimenté au feu de bois. Le tandoor était déjà utilisé il y a quelque 5000 ans comme une sorte de four pour y faire cuire du pain et mijoter de la viande. Ce kamado asiatique ancien s'apparentait au kamado mushi plus tardif, qui servait à cuire le riz et fut muni d'un couvercle il y a plus d'un siècle. L'ajout d'un couvercle permit notamment de conserver la chaleur et de contrôler le feu, faisant de ces kamados mushi des appareils de cuisson particulièrement intéressants. Mais la véritable histoire de l'EGG commence il y a 50 ans, en 1974, lorsque les États-Unis découvrent ce kamado asiatique grâce à Ed Fisher.

Pachinko House

C'est en se rendant au Japon après son service dans la marine qu'Ed Fisher découvrit le kamado au pays du soleil levant. De retour aux États-Unis, il fit la connaissance d'autres militaires qui avaient rapporté quelques kamados pour cuisiner chez eux. Ed fit de même, avec l'idée de les vendre. Peu de temps après, en 1974, il ouvrit un petit magasin appelé Pachinko House sur Clairmont Road à Atlanta. Ed explique : « Je me consacrais principalement à l'import et la vente de pachinkos japonais, un jeu d'arcade très populaire à l'époque. Et parallèlement,

j'avais importé 20 ou 30 kamados. Les pachinkos étaient un produit saisonnier ; avec la vente de kamados, je voulais compenser les mois plus calmes ».

Un goût savoureux

« Le kamado, terme qui signifie four ou cuisinière, était pratiquement inconnu aux États-Unis à l'époque », poursuit Ed. « En Amérique, on cuisinait généralement alors sur des barbecues formés d'une cuve. Seuls quelques soldats ayant été eux aussi stationnés au Japon avaient rapporté cet appareil de cuisson chez eux. Ils équipaient le kamado d'une grille et l'utilisaient comme fumoir et barbecue. Je me souviens encore de ma toute première utilisation du kamado et du goût, incroyablement fondant et délicieux ! Au début, j'ai pensé que c'était peut-être une coïncidence parce que j'avais faim, mais les fois suivantes, le goût était tout aussi fabuleux. »

Les ailes de poulet d'Ed

Afin de susciter la curiosité des clients et des passants, et de leur permettre de découvrir ce résultat savoureux, Ed Fisher installe alors un kamado devant son magasin. Il commence à y faire cuire des ailes de poulet, et leur douce odeur attire l'attention des clients. Ed explique : « J'avais choisi les ailes de poulet parce que j'avais un petit budget et qu'elles n'étaient pas chères. Leur goût a vraiment étonné les passants. Je me souviens que je venais juste d'ouvrir et que quelqu'un a goûté une aile de poulet. Une demi-heure plus tard, j'avais vendu mon premier kamado. C'est à ce moment-là que j'ai réalisé qu'il pouvait avoir du succès. Mais je n'aurais jamais pensé qu'il serait aussi considérable. »

Les avantages du kamado

Dès lors, les clients qui en font l'expérience sont immédiatement séduits par cet appareil de cuisson original, il gagne vite en popularité, notamment grâce au bouche-à-oreille. « Les avantages du kamado ont commencé

à se faire connaître », poursuit Ed. « Car en plus du résultat savoureux, il consommait moins de charbon qu'un barbecue à cuve. Les clients qui en avaient acheté un se sont mis à cuisiner pour leurs proches et leurs amis, qui furent tout aussi enthousiasmés. Au bout de quelques années, les ventes de machines de pachinko ont décliné avec l'apparition des jeux vidéo électroniques, et je me suis alors entièrement consacré à la vente et au développement des kamados. » À cette époque, Ed Fisher importe encore les kamados du Japon et ils sont peints de différentes couleurs. Mais Ed décide bientôt que chaque kamado devra désormais être vert, et il les baptise Big Green Egg, parce que c'est ce que leur apparence lui évoque !

Le meilleur du monde

La popularité du kamado prenant de l'ampleur, l'entreprise tient compte de la demande de modèles multiples, et les Mini, Small et Medium sont commercialisés. Sur la base des commentaires de ses clients et de ses propres expériences, Ed Fisher ne cesse de perfectionner les kamados. Le dôme de l'appareil est équipé d'un thermomètre, et il est recommandé d'utiliser du charbon de bois naturel plutôt que des briquettes. Cela permet de mieux contrôler la température et d'éviter les arômes indésirables que causent parfois les briquettes. Ed explique : « À mesure que mes talents culinaires s'amélioraient, je n'étais pas encore satisfait de la qualité et des propriétés thermiques des kamados en argile produits en Asie. Ces kamados étaient fragiles et se cassaient souvent lors du transport, ainsi qu'en cas de changements rapides de température lors de leur utilisation. Il fallait donc produire une céramique plus résistante, plus durable et plus légère, mais qui soit aussi dotée de meilleures propriétés d'isolation thermique. Je voulais créer le meilleur kamado du monde. »

L'histoire de...

La marque

Le nom de la marque Big Green Egg n'est pas le résultat d'une stratégie commerciale et n'a pas non plus une origine romantique. Ed Fisher faisait de la publicité dans les journaux, et s'était dit que personne ne saurait ce qu'était un kamado. C'est pourquoi il a voulu donner au produit un nom à consonance américaine dont les gens se souviendraient. Alors qu'il en contemplait un exemplaire, Ed a réalisé que le kamado était grand, vert et en forme d'œuf : Big Green Egg ! De nos jours, une telle décision serait sans doute précédée de plusieurs mois d'enquêtes auprès des consommateurs et de discussions avec différents groupes de travail. Mais nous devons ce nom emblématique à un seul homme.

L'amour, c'est...

Savez-vous pourquoi le dôme et la base en céramique du Big Green Egg sont gaufrés ? La réponse est que cela crée une plus grande surface qui rend l'extérieur de la céramique moins chaud et permet à l'émail vert unique de mieux adhérer. Avec un peu de chance, vous possédez un modèle Large orné d'un cœur dans le dôme et/ou la base en céramique. Il s'agit d'une initiative pleine d'amour prise il y a des années par l'un des artisans de l'usine au Mexique, où les moules étaient fabriqués à la main. Depuis lors, c'est devenu une tradition chez Big Green Egg !



Le nec plus ultra de la céramique

C'est ce qui marque le début des recherches en vue d'obtenir la céramique idéale. Dès les années 1960 aux USA, l'Institut de Technologie de Géorgie (Georgia Tech) mène des recherches afin d'obtenir une céramique légère, avec pour principal objectif d'obtenir des céramiques pouvant résister à des chaleurs extrêmes et être notamment utilisées pour les activités spatiales de la NASA. En effet, pendant les vols, les dalles de protection thermique en céramique des navettes spatiales sont exposées à des températures extrêmement élevées. Ed explique : « L'un de mes amis travaillait à la faculté où ces céramiques étaient en cours de développement. Il nous conseilla sur le choix de la céramique idéale pour le Big Green Egg et nous indiqua une usine de haute technologie au Mexique en mesure de fabriquer les pièces en céramique. Au milieu des années 1990, nous avons cessé d'importer des kamados d'Asie et avons commencé à gérer nous-mêmes la fabrication du Big Green Egg. C'est à partir de ce moment-là que toutes les pièces en céramique ont été produites en Amérique du Nord et que chaque EGG a été recouvert d'une couche d'émail résistante. Aujourd'hui, toutes les pièces proviennent d'Amérique. »

Solide et durable

« Le Big Green Egg est le seul kamado à être fabriqué ici selon des normes de qualité strictes, contrairement à la plupart des autres kamados qui proviennent encore d'Asie », poursuit Ed. « Les céramiques ordinaires sont moins solides, moins durables et beaucoup moins isothermes que la céramique développée pour la NASA, dans laquelle est fabriqué le Big Green Egg. La céramique du Big Green Egg est faite d'un mélange composite équilibré et exclusif à base d'argile fine. C'est ce qui confère une structure fine à cette céramique et la rend particulièrement résistante et durable. Grâce aux excellentes propriétés isolantes de la céramique, le Big Green Egg consomme peu de charbon de bois et la température reste très stable. Cette céramique fine absorbe également moins l'humidité des ingrédients que la céramique plus grossière d'autres modèles de kamados. Les aliments restent de ce fait bien juteux et le résultat est plus savoureux. Autre point important : la céramique se dilate en chauffant pour se contracter de nouveau

lorsqu'elle refroidit. Grâce à la structure supérieure de la céramique du Big Green Egg, ce processus est plus régulier, ce qui réduit au minimum le risque de fissures. »

Big Green Egg à la conquête de l'Europe

Dès lors, les Big Green Egg sont plus faciles à transporter et dans le même temps, le réseau de distribution et de revendeurs se développe aux États-Unis et au Canada. « En 2001, Wessel Buddingh nous rend visite », se souvient Ed. « Il souhaite introduire le Big Green Egg en Europe. J'ai reconnu quelque chose de moi en lui. Wessel partage ma passion et ma vision, et c'est donc avec plaisir que je m'engage dans cette collaboration. Comme ce fut le cas pour moi en Amérique, les premières années ne sont pas franchement faciles. Mais l'Europe finit elle aussi par adopter le Big Green Egg. C'est formidable que nous y ayons aussi de très nombreux fans. »

Big Green Egg en France

Big Green Egg est arrivé en France en 2015, devenant très vite la marque référence des kamados. Elle a immédiatement conquis le cœur des chefs ; certains connaissaient déjà nos célèbres kamados, pour les avoir utilisés lors de leurs séjours hors de nos frontières. Les chefs ont été des ambassadeurs formidables, dès l'arrivée de la marque, et ils sont chaque jour plus nombreux à cuisiner quotidiennement avec Big Green Egg dans leurs restaurants.

Parallèlement, Big Green Egg a conçu, jour après jour, un réseau de distribution sélectif, qui compte près de 200 points de vente, partout en France, pour une grande proximité avec la clientèle de particuliers. Des particuliers qui plébiscitent l'excellence du Gros Œuf Vert, son design unique, sa fiabilité, sa garantie à vie, sa facilité d'utilisation et d'entretien... et se régalaient des saveurs exceptionnelles de la cuisine au Big Green Egg.

EGGtoberfest depuis 1998

En octobre 2024, Atlanta accueillera la 27^e édition de l'EGGtoberfest, un événement qui a lieu chaque année depuis 1998. Il s'agit d'une rencontre culinaire unique, organisée par les fans de l'EGG pour les fans de l'EGG et qui a vu le jour grâce à un forum en ligne. Sur ce forum, les fans américains de l'EGG partageaient leur amour de la cuisine au Big Green Egg, tout en posant leurs questions et en échangeant des conseils et des recettes. Un jour, quelqu'un y suggère d'organiser une rencontre. Elle a lieu à l'American Legion Hall d'Atlanta, où du charbon de bois est allumé dans une quinzaine de Big Green Egg et où 100 personnes se réunissent pour déguster leurs diverses créations. Depuis, l'EGGtoberfest se déroule dans le stade de baseball des AAA Gwinnett Stripers : Coolray Field à Lawrenceville, Géorgie. C'est devenu un gigantesque événement de rencontre, d'échange et de dégustation avec plus de 200 EGGs, attirant 3000 fans venus des quatre coins des États-Unis. La plupart des Big Green Egg sont encore tenus par des fans de la cuisine sur l'EGG, qui font goûter leurs plats au public. Par ailleurs, divers professionnels participent également, parmi lesquels de grands noms de la gastronomie, des chefs et des influenceurs tout aussi enthousiastes à l'égard du Big Green Egg.



développé un appareil de cuisson unique et atteint notre objectif de produire le meilleur kamado du monde. Nous continuons à investir dans de possibles améliorations afin que le Big Green Egg reste le meilleur kamado du monde dans sa catégorie. Pari réussi ! En effet, le Big Green Egg a souvent été imité mais jamais égalé, » ajoute Ed en conclusion. « Et nous comptons bien faire en sorte qu'il en soit ainsi au cours des 50 prochaines années ! ».

Des innovations

Entre-temps, l'évolution ne s'est pas arrêtée, avec diverses innovations à la clé. La plus révolutionnaire après l'introduction de la céramique a sans doute été la commercialisation du convEGGtor, initialement appelé « Plate Setter ». Il a rendu l'EGG extrêmement polyvalent, car il permet de le convertir en four à air chaud, rendant ainsi possible d'autres techniques de cuisson. Le panier à poignée intégrée qui facilite grandement le déplacement de l'EGG, et le système de charnières amélioré qui facilite l'ouverture et la fermeture du Big Green Egg, sont également des améliorations appréciables. Le rEGGulator, qui permet un contrôle encore plus précis de la température, ainsi que le kit d'extension EGGspander et de

nombreux autres accessoires voient ensuite le jour. L'utilisation d'un cerclage noir en acier autour de la base et du dôme en céramique fut également un choix délibéré pour perfectionner l'EGG. En effet, contrairement à l'inox, ce métal se rétracte et se dilate avec la céramique lorsqu'il est chauffé. En outre, trois autres modèles sont venus compléter la famille ces dernières années : le XLarge, le 2XL et le populaire MiniMax.

Big Green Egg fête ses 50 ans

« Le nombre de fans ne cesse d'augmenter et nous en sommes fiers. Le Big Green Egg est le résultat d'une base solide et de 50 ans de recherche, de développement et d'innovation, où chaque détail a fait l'objet de tests approfondis. Au fil des ans, nous avons

Ailes de poulet fumées

Pour environ 10 personnes

INGRÉDIENTS

Poulet

2 kg d'ailes de poulet
sauce barbecue

Saumure

1 oignon
1 tête d'ail
2 cm de gingembre frais
1 petite branche de romarin
80 g de sel fin
15 gousses de cardamome
4 morceaux de macis
20 grains de poivre noir
6 clous de girofle
1 c. à s. de flocons de chili
1 c. à c. de graines de fenouil

Mélange d'épices à frotter

30 g de vadouvan non moulu
10 g de grains de poivre blanc
5 g de cumin en poudre
30 g de curry indien en poudre
20 g de paprika fumé (doux)
10 g de gingembre en poudre
5 g de graines de moutarde moulues
5 g de noix de muscade râpée
5 g d'ail en granulés
20 g de sel de céleri
30 g de vergeoise brune

ACCESSOIRES

convEGGtor
Panier pour convEGGtor
(élément du kit d'extension)
Grille en acier inoxydable
Duo grille multiniveau
Morceaux de bois de pommier

MISE EN PLACE

1. Épluchez et hachez l'oignon pour la saumure. Coupez la tête d'ail en deux dans le sens de la largeur. Hachez finement le gingembre frais. Coupez la branche de romarin en morceaux.
2. Faites chauffer 200 ml d'eau avec le sel jusqu'à ce que le sel soit dissous. Retirez la casserole du feu et ajoutez 800 ml d'eau froide et le reste des ingrédients pour la saumure. Laissez complètement refroidir.
3. Disposez les ailes de poulet dans un plat et versez la saumure par-dessus. Le poulet doit être complètement recouvert de liquide. Laissez ainsi saumurer au réfrigérateur pendant 3 heures.
4. Retirez les ailes de poulet de la saumure et épongez-les avec du papier absorbant. Mettez-les dans un plat et laissez-les sécher (à découvert) au réfrigérateur pendant 1 heure.
5. Pendant ce temps, pour le mélange d'épices à frotter, réduisez en poudre le vadouvan, les grains de poivre et les graines de cumin à l'aide d'un moulin à épices, d'un moulin à café ou d'un mortier. Ajoutez tous les ingrédients du mélange d'épices.

PRÉPARATION

1. Allumez le charbon de bois dans le Big Green Egg et faites chauffer ce dernier à 150 °C. Placez le convEGGtor dans le panier pour convEGGtor, posez la grille en acier inoxydable par-dessus et installez le duo grille multiniveau dessus.
2. Sortez les ailes de poulet du réfrigérateur et enrobez-les du mélange d'épices (conservez le reste d'épices dont vous n'avez pas besoin dans un récipient hermétique pour une prochaine fois). Posez les ailes de poulet sur les grilles sans qu'elles ne se chevauchent. Mettez deux petits morceaux de bois de pommier sur la braise et placez le panier pour convEGGtor avec les ailes de poulet dans l'EGG. Fermez le couvercle et laissez le poulet fumer pendant environ 60 minutes. La température va descendre à environ 100 °C ; maintenez cette température.
3. Au bout de 60 minutes, augmentez la température de l'EGG à 140 °C et poursuivez la cuisson des ailes de poulet pendant environ 30 minutes.
4. Badigeonnez ensuite les ailes de poulet de sauce barbecue et portez la température de l'EGG à 180 °C. Laissez cuire encore environ 30 minutes en badigeonnant la viande de sauce barbecue toutes les 10 minutes.
5. Sortez les ailes de poulet fumées de l'EGG et servez-les sur un joli plat.



La céramique Big Green Egg

Une qualité incomparable

Le Big Green Egg se reconnaît entre mille, que ce soit de par son superbe émail vert ou en raison de la qualité de sa céramique. Les développeurs de cette céramique ont en effet utilisé les connaissances acquises par la NASA pour le développement de la céramique de ses navettes spatiales. La production a lieu exclusivement dans une usine mexicaine certifiée ISO 9001, selon les normes de qualité les plus strictes. Cela explique en grande partie sa qualité exceptionnelle. Elle possède d'excellentes propriétés isolantes et résiste aux températures et fluctuations de température extrêmes.

La capacité de réflexion de la chaleur de la céramique et la forme unique du Big Green Egg assurent une circulation d'air parfaite dans l'Egg, ce qui permet une cuisson homogène des ingrédients à la température souhaitée.

Le Big Green Egg est le tout premier kamado. Ces 50 dernières années ont été marquées par un grand nombre d'innovations technologiques et nous poursuivons dans cette voie afin que le Big Green Egg reste le meilleur kamado, aujourd'hui comme demain.



**Découvrez
comment le
Big Green Egg
est fabriqué**



**Contrôle ultraprécis
de la température**



Fabriqué au Mexique



**Céramique de la plus haute
qualité fabriquée selon les
techniques de la NASA.**



**Facile à allumer et
prêt à l'emploi en
15 minutes**



**Une vie entière
de bonheur culinaire**

Garantie à vie

Le dernier barbecue
que vous achèterez

La combinaison unique de son design, de son processus de fabrication et de sa céramique inégalée fait du Big Green Egg un appareil de cuisson extrêmement durable, doté d'une espérance de vie bien supérieure à celle d'autres appareils. Un Big Green Egg peut chauffer au moins cent mille fois sans que sa qualité en pâtisse. L'EGG peut donc se transmettre de génération en génération. C'est la raison pour laquelle, après enregistrement du Big Green Egg, nous n'hésitons pas à offrir une garantie à vie sur toutes les pièces en céramique et une garantie étendue sur toutes les autres pièces.



**Une Grande
famille heureuse.**





Big Green Egg.

Big Green Egg.

Big Green Egg.

Les modèles Big Green Egg

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

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

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





2XL

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

Caractéristiques

Grille de cuisson : Ø 73 cm

Surface de cuisson : 4.185 cm²

Poids : 170 kg

Hauteur : 90 cm

Code 120939

Pack Start

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

Code PS2XLCH



XLarge

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

Caractéristiques

Grille de cuisson : Ø 61 cm

Surface de cuisson : 2.919 cm²

Poids : 99 kg

Hauteur : 78 cm

Code 117649

Pack Start

- EGG
- Chariot à poignée intégrée
- convEGGtor

Code PSXLCH



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 préparer tous vos plats favoris ainsi que ceux de votre famille et de vos amis. Sa taille se prête également à la préparation de menus complets en trois services. Vous voulez utiliser votre EGG au maximum de ses possibilités ? Ça tombe bien : ce modèle peut accueillir le plus grand nombre d'accessoires. Ainsi, l'EGG Large répond à tous vos besoins et à toutes vos attentes ! « Prenez le large » et embarquez dans de merveilleuses aventures gastronomiques !

Caractéristiques

Grille de cuisson : Ø 46 cm

Surface de cuisson : 1.688 cm²

Poids : 73 kg

Hauteur : 84 cm

Code 117632

Pack Start

- 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 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

Pack Start

- EGG
- Chariot à poignée intégrée
- convEGGtor

Code PSMCH



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

Pack Start

- EGG
- Berceau à roulettes
- convEGGtor

Code PSBR



MiniMax

Le Big Green Egg MiniMax est peut-être très discret côté format, il n'en est pas moins performant ! Bien qu'il ne dépasse le Mini que de 7 cm, sa surface de cuisson est bien plus grande et se compare même à celle du Big Green Egg Small. Ce qui signifie que vous pouvez facilement l'utiliser pour cuisiner pour un groupe de 6 personnes. Envie de partir en balade avec lui ? Avec son poids de 35 kg et son panier muni de poignées, pas la peine d'être haltérophile pour transporter le MiniMax ! Il suffit de lui ajouter un trépied surélévateur pliable et des tablettes latérales en acacia 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 Berceau à poignées
Code 119650

Pack Start

- EGG
- Berceau à poignées
- Trépied surélévateur
- convEGGtor

Code PSMXT



Mini

Le Big Green Egg Mini est le plus petit et le plus léger de la famille Big Green Egg. C'est le compagnon idéal pour le camping, les ballades, sur un bateau... Ou bien, vous pouvez juste l'utiliser chez vous, sur la table, dans son panier de transport. Soyons cependant honnêtes : si vous achetez ce Mini, vous ne pourrez plus jamais vous déplacer nulle part sans vouloir l'emporter avec vous ! Grâce à son poids de 17 kilogrammes, le Mini est très facile à transporter. 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

- EGG
- Berceau à poignées
- convEGGtor

Code PSMN

L'EGGsentiel de Big Green Egg

Un démarrage facile








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



Big Green Egg | Allume-feux pour charbon de bois
Grille en fonte | Extracteur pour grille en fonte | Racloir à cendres
convEGGtor | Panier à convEGGtor | Charbon de bois bio Premium

Comparer les différents modèles

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

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

Les ensembles Big Green Egg



Big Green Egg Pack Mini et MiniMax

**Les ensembles 'Pack Mini et MiniMax'
incluent :**

EGG, convEGGtor, panier

MiniMax*

Mini

MiniMax avec berceau trépied surélévateur
ou panier*



Big Green Egg avec Chariot

Les ensembles 'Pack Chariot' incluent :
EGG, convEGGtor, chariot à roulettes et
poignée intégrée

2XL
XLarge
Large
Medium
Small*

Small avec berceau*

Big Green Egg avec table en bois d'eucalyptus

160x80x80 cm
XLarge

150x60x80 cm
Large

*Les ensembles 'Pack avec table en eucalyptus'
incluent : EGG, Table eucalyptus sur roulettes,
et berceau de table*



Big Green Egg avec table modulaire

2XL
XLarge
Large
Medium

Dimensions table : 76 x 76 x 77 cm

Ensemble avec table modulaire et meuble d'extension 3 étagères

Existe aussi en version meuble placard.

Disponible pour

2XL, XLarge, Large, Medium

Dimensions : 152 x 76 x 77 cm



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

Disponible pour

2XL, XLarge, Large, Medium

Les ensembles 'table modulaire + meuble 3 étagères + meuble placard' incluent : EGG, Table modulaire, meuble placard et meuble 3 étagères, sur roulettes, convEGGtor.

Dimensions : 220 x 152 x 77 cm

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





Pour un nouveau plat chaque jour. Jour après jour.

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

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



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

F
U
M
E
R



En mode Fumage

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

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

Fumer avec des copeaux et des morceaux de bois

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

La température de l'EGG

Lorsque vous fumez avec des copeaux ou des morceaux de bois, la température conseillée est la plupart du temps comprise entre 70 et 120 °C. Les ingrédients plus fins nécessitant une température à cœur plus basse, ou les ingrédients comme les fruits qui n'ont pas besoin de cuire, se fument entre 70 et 90 °C. De cette façon, la fumée a le temps de faire son travail sans que l'ingrédient ne cuise trop rapidement. Les pièces plus volumineuses comme le cou ou l'épaule de porc pour le pulled pork ou le brisket, par exemple, peuvent être fumées à des températures plus élevées, entre 90 et 120 °C, vu qu'elles prennent plus de temps à cuire. Par ailleurs, lorsque vous préchauffez l'EGG, n'oubliez pas de tenir compte du fait que la température intérieure va chuter d'environ 40 à 50 °C au moment où vous y placerez le convEGGtor. Vous devez donc préchauffer l'EGG à une température supérieure à celle à laquelle vous souhaitez fumer vos ingrédients.

Copeaux ou morceaux ?

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

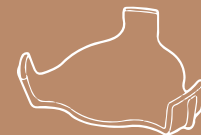
Jouer avec les saveurs

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

Accessoires requis



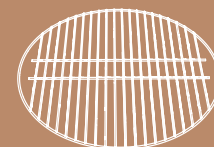
Morceaux de bois / Copeaux de bois



convEGGtor



Lèche-frite



Grille en acier inoxydable

RÔTIR



En mode Rôtir

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

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

Deux méthodes différentes

Il existe deux façons différentes de rôtir des aliments : en mode four ou en mode rôtissoire. Dans les deux cas, le Big Green Egg est généralement porté à une température comprise entre 175 et 200 °C, ce qui permet de donner une belle coloration à l'ingrédient. Pour les pièces à rôtir plus généreuses, vous pouvez dans un premier temps aussi choisir de maintenir une température moins élevée, de l'ordre de 130 à 140 °C, afin que l'ingrédient ou le plat cuise d'abord lentement. Il faudra ensuite augmenter la température jusqu'aux 175 à 200 °C préalablement mentionnés vers la fin du temps de cuisson pour donner aux mets une belle couleur et, dans certains cas, une croûte croustillante.

Rôtir façon four

Pour le rôtissage traditionnel avec le Big Green Egg, une fois que le charbon de bois est à l'état de braises, il vous faut placer

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

Un accompagnement délicieux

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

Rôtir avec le kit de rôtisserie

La meilleure façon de rôtir un aliment ? Avec le kit de rôtisserie Big Green Egg, bien sûr ! Cette technique permet à l'ingrédient de rôtir directement au-dessus des braises, ce qui lui donne un goût de rôti encore plus intense. Grâce à la rotation de la broche, votre aliment n'est pas exposé à la chaleur rayonnante des braises de manière continue, ce qui évite les risques de brûlure (si vous respectez la température, bien entendu). Vous ne

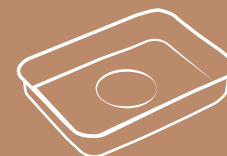
souhaitez pas prendre le moindre risque ? Vous pouvez dans ce cas placer le convEGGtor, surmonté du lèche-frite, entre les braises et le kit de rôtisserie. Le kit de rôtisserie vous permet par exemple de faire rôtir une poitrine de porc préalablement roulée et ficelée que vous enfilerez simplement sur la broche, la viande maintenue par les fourches de la broche. Vous pouvez aussi l'utiliser pour cuisiner toutes sortes de légumes en tranches, de la viande pour shawarma, ou encore des hauts de cuisses de poulet ou de l'échine de porc façon gyros. Et n'oublions pas de mentionner pour finir le panier à tambour pour rôtisserie, qui permet de rôtir des légumes coupés en petits morceaux, des ailes de poulet, voire même des fruits à coque ou des grains de café.

Accessoires requis

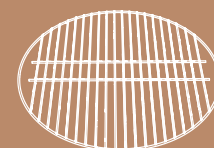
1. Rôtir comme au four



convEGGtor



Lèche-frite



Grille en acier inoxydable

2. Rôtir au Tournebroche



Tournebroche



À
L'ÉTÉ
TOUFFÉE

En mode cuisson à l'étouffée

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

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

Des mets tendres et juteux

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

Préparation directe

La cuisson à la vapeur dans votre Big Green Egg est une préparation directe pour laquelle, outre vos ingrédients, vous n'avez besoin que de la grille en acier inoxydable incluse à la livraison de l'EGG et d'une sauteuse (ou d'un faitout) en fonte. Ce processus de cuisson utilise la chaleur du charbon de bois (chaleur rayonnante) et la chaleur de convection : la circulation de l'air chaud dans votre EGG et la réflexion de la chaleur par la céramique. L'ingrédient cuit à la vapeur n'est pas en contact direct avec la chaleur, ce qui lui permet de cuire lentement malgré la température initiale élevée.

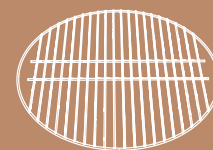
Comment procéder

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

Des mets riches en saveur

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

Accessoires requis



Grille en acier inoxydable



Sauteuse en fonte



Faitout hollandais en fonte

C
U
I
R
E

A
U

F
O
U
R



Cuisson en mode four

Envie de faire un peu de cuisine façon four ? Il suffit aujourd'hui pour cela d'allumer le charbon de bois dans votre Big Green Egg. Car quelle que soit la technique de cuisson que vous vous apprêtez à utiliser, le résultat aura toujours un goût de revenez-y ! Vous aimeriez bien en savoir un peu plus sur l'utilisation du Big Green EGG en mode four ? Nous vous en expliquons toutes les subtilités ici.

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

L'EGG en mode four

C'est la configuration idéale pour faire cuire, entre autres, du pain, des quiches, des tartes, des desserts, des pizzas et des flammekueches à des températures comprises entre 180 et 300 °C. Cette technique utilisant le convEGGtor comme un bouclier thermique, le charbon de bois n'engendre pas de chaleur radiante directe. Voilà pourquoi on parle de technique de cuisson indirecte. La réflexion de la chaleur par la céramique et la circulation de l'air à l'intérieur de votre EGG se chargent de la cuisson.

Cuisiner avec une pierre de cuisson chaude

Après avoir mis le convEGGtor dans l'EGG, insérez la grille en acier inoxydable et, dans la majorité des cas, placez dessus votre pierre de cuisson (également appelée « pierre à pizza »). Pour les préparations courtes à températures élevées comme les pizzas et les flammekueches, il est nécessaire de préchauffer la pierre de cuisson. Cette configuration transforme l'EGG en four à pizza et donne à vos pizzas et à vos flammekueches une base délicieusement croustillante. Il faut donc placer la pierre de cuisson sur la grille dès que vous faites préchauffer votre EGG afin que la pierre soit suffisamment chaude dès le début de la cuisson.

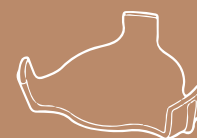
Cuisiner avec une pierre de cuisson froide

Pour les préparations plus longues à des températures avoisinant les 200 °C, comme c'est le cas lors de la cuisson de gâteaux, tartes, desserts au four, quiches et pains, la pierre de cuisson va former un bouclier thermique supplémentaire pour éviter que le fond de votre mets ne brûle. Par conséquent, pour ce type de préparations, il convient de placer une pierre de cuisson froide dans l'EGG une fois que celui-ci est à température, avec le convEGGtor et la grille en acier inoxydable déjà en place à l'intérieur bien sûr. Placez ensuite le moule à gâteau ou à tarte, ou même votre pâte à pain, directement sur la pierre. Ainsi, la pierre de cuisson chauffe lentement et offre une protection supplémentaire pour cuire progressivement le dessous de votre préparation sans la brûler.

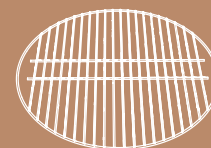
C'est parti !

Vous êtes curieux/curieuse de découvrir ce que le Big Green Egg peut apporter à vos créations culinaires à base de pâte ? Il suffit de vous lancer. Choisissez l'une de vos recettes préférées nécessitant une cuisson au four, cuisinez-la dans l'EGG, et savourez la différence !

Accessoires requis



convEGGtor



Grille en acier inoxydable



Pierre de cuisson



G R I L L E R

En mode Grillade

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

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

Couvercle fermé

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

La grille parfaite

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

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

Grillade indirecte

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

Combinaison de techniques

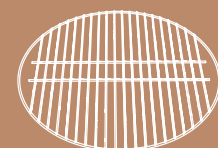
Vous pouvez griller pratiquement tous les ingrédients que vous souhaitez à condition que ceux-ci ne soient ni trop épais ni trop gros. En effet, il ne serait pas désirable que l'extérieur brûle tandis que l'intérieur ne serait pas suffisamment cuit. Si vous souhaitez faire griller un steak, par exemple,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

épaisseur de plus de 5 centimètres, mieux vaut utiliser une technique combinée : la méthode de cuisson inversée (ou « Reverse sear »). Avec cette méthode, la viande est tout d'abord cuite indirectement jusqu'à quelques degrés en dessous de la température à cœur souhaitée grâce au convEGGtor placé sous la grille en acier inoxydable, puis elle est grillée directement sur une grille en fonte (préchauffée !) pour créer ces superbes et savoureuses rayures caractéristiques des grillades.

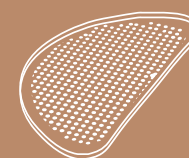
Accessoires requis



Grille en fonte

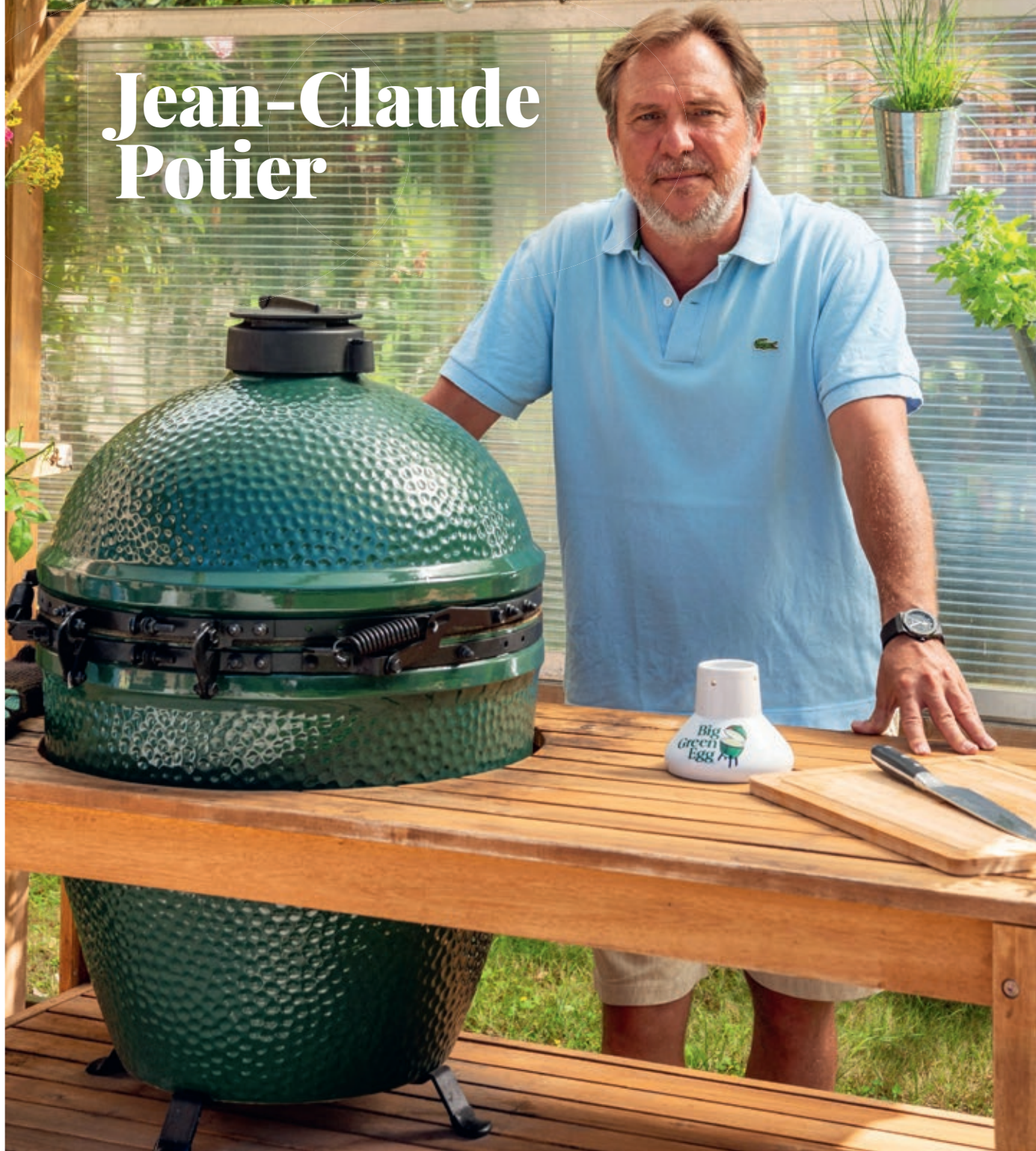


Grille en acier inoxydable



Demi-grille perforée

Jean-Claude Potier



Jean-Claude Potier, un fan parmi les fans de Big Green Egg.

Nombreux sont les fans de Big Green Egg en France, comme partout dans le monde. A l'occasion des 50 ans de la marque, nous tenions à les mettre à l'honneur. Ils sont des utilisateurs de tous les jours, fiers d'appartenir à la grande famille des amoureux de Big Green Egg, et ils sont des ambassadeurs de premier ordre.

Comme Jean-Claude, ils cuisinent toute l'année avec leur EGG, pour la famille et les amis. La météo n'a pas de prise sur eux, et bien souvent, ils ont conçu une véritable cuisine d'extérieur pour profiter en toute saison de leur Big Green Egg.

Notre fan aime varier les plaisirs : cuissons longues, grillades, cuisine du monde au wok, plats mijotés, pizzas, spécialités maison (cassoulet, gratin dauphinois de légende, bœuf Wellington revisité, langoustines juste grillées...).

L'arrivée du Big Green Egg Large a changé les habitudes de cuisine, pour lui et aussi pour sa femme, Agnès. C'est d'ailleurs elle qui a dessiné leur ravissante cuisine d'extérieur qui sert d'écrin à leur EGG installé dans leur maison bretonne.

Bien sûr, Jean-Claude a ses classiques, ses plats « *de tous les jours* ». Mais dès qu'une occasion se présente, il réunit famille et amis autour d'une grande table et imagine de nouvelles recettes. Toujours autour des produits de saison. Il s'inspire du Modus Operandi, qu'il a reçu en cadeau à Noël dernier, et il échange beaucoup sur les groupes de passionnés amateurs. Il utilise également l'appli Big Green Egg pour partager ses recettes et astuces.

Plusieurs de ses amis ont aussi fait le choix de Big Green Egg ; plaisir partagé, qui donne régulièrement lieu à des « *compétitions* » amicales et gourmandes.

« Pendant les fêtes de fin d'année, nous nous sommes lancé le défi de réaliser un bœuf Wellington au Big Green Egg, chacun à sa manière. Pour le jury, nous avons pu compter sur notre joyeuse bande d'amis communs, et cela a été l'occasion d'un très beau dîner, qui restera gravé dans nos mémoires... On ne sait plus très bien qui a remporté le concours... Mais nous nous sommes tous régalés, à cuisiner et à déguster ! ».

Jean-Claude a pour projet d'agrandir sa cuisine d'extérieur avec un MiniMax, pour les repas en tête-à-tête, et pour élargir le champ des possibles lorsqu'il cuisine pour les grandes tablées qu'il affectionne.





Le rougail-saucisse au Big Green Egg

revisité par Jean-Claude Potier en version « côte bretonne »

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 1h30

Pour 6 personnes

INGRÉDIENTS

1,2 kg de saucisse fumée de Molène

(ou autre saucisse fumée locale)

3 oignons de Roscoff (ou oignons rouges)

3 gousses d'ail

150 g de beurre (ou Huile d'olive)

8 cm de gingembre

8 tomates du jardin en saison

(ou 800g de tomates concassées hors saison)

400g de tomates concassées

2 c. à soupe de Kari Goss (ou de curcuma)

1 c. à café de piment d'Espelette

(ou autre piment doux).

Thym, laurier, ciboule, sel, poivre.

ACCESSOIRES

Faitout hollandais en fonte

Grille inox

convEGGtor et Panier à convEGGtor

Gant Eggmit

PRÉPARATION

1. Allumez votre Big Green Egg et montez la température à 180°C, grille en inox en place (cuisson directe).
2. Pelez et émincez les oignons, l'ail et le gingembre.
3. Coupez vos saucisses en tronçons de 3 cm, et vos tomates en gros dés.
4. Dans votre faitout, faites fondre un généreux morceau de beurre.
5. Faites revenir l'oignon émincé, puis ajoutez les morceaux de saucisses, en remuant régulièrement. Veillez à refermer le dôme de votre Egg entre chaque opération afin de maintenir la température à 180°C.
6. Ajoutez les tomates, les épices, le gingembre, la moitié du piment doux, l'ail, le thym et le laurier. Faites revenir quelques minutes pour une belle coloration.
7. Retirez le faitout du Big Green Egg en prenant garde de ne pas vous brûler, en enfilant vos gants Eggmit.
8. Placez le convEGGtor dans votre Egg (à l'aide du panier à convEGGtor pour plus de facilité et de sécurité). Remplacez le faitout dans l'Egg, avec son couvercle. Fermez l'Egg.
L'introduction du convEGGtor va mécaniquement provoquer une baisse de température à l'intérieur de l'Egg. Parfait, puisqu'il convient maintenant de laisser mijoter à environ 160°C pendant au moins 1h30 votre rougail.

9. 15 minutes avant de passer à table, ajustez l'assaisonnement (sel, poivre, piment doux selon votre goût) et lancez la cuisson de l'accompagnement (riz thaï).
10. Réglez-vous !





Le rougail-saucisse est un plat traditionnel de la gastronomie réunionnaise. Sans doute la plus voyageuse des recettes de cette île française de l'océan indien où cohabitent de nombreuses influences (Madagascar, Inde, Asie, Afrique, ...).

« Rougail » désigne généralement une sauce tomatée agrémentée d'ail et de piment. Chaque famille a sa propre version de cette célèbre recette.

Celebrating good food.



The
Evergreen
Since '74



BIGGREENEGG.FR

5 grands classiques américains

Nous célébrons les 50 ans de Big Green Egg, c'est l'occasion de partir dans le pays où tout a commencé : l'Amérique. Embarquons pour un voyage gastronomique à la découverte de cinq grands classiques emblématiques reflétant les goûts de différentes régions des États-Unis. De la côte ensoleillée du Maine aux rues animées d'Atlanta, en passant par la Caroline du Nord, la Louisiane, berceau de nombreux styles musicaux, et la riche cuisine version « Soul Food » du Sud profond.

Notre voyage commence avec une variante sophistiquée des Lobster Rolls de l'État du Maine, pour laquelle le homard presque fondant est enveloppé dans un délicieux pain brioché. Nous nous rendons ensuite en Louisiane, dont le poisson noirci cajun à la Paul Prudhomme est originaire, et poursuivons notre périple avec une dégustation de « pain à la cuillère » ou Spoonbread, un classique afro-américain à l'accent bien sudiste. Enfin, les travers de porc au Coca-Cola nous plongent dans l'histoire d'Atlanta, berceau du Coca-Cola ET du Big Green Egg, Nous terminons l'aventure par un zoom sur la tradition du barbecue en Caroline du Nord avec le fameux « Pulled Pork », ou porc effiloqué, à la cuisson lente et aux puissantes saveurs.

Chaque recette nous invite au cœur de l'histoire, empreinte de passion et de l'identité locale de la région concernée. Big Green Egg est heureux de faire le lien entre toutes ces traditions. Il ne vous reste plus qu'à vous laisser tenter par les délicieuses saveurs de ces grands classiques américains et à vous régaler !



Rouleaux de homard du Maine

Pour 6 personnes

INGRÉDIENTS

2 homards d'environ 450 g
16 oignons nouveaux
6 pains briochés pour hot-dogs

Court-bouillon

200 g de grosses carottes
200 g de fenouil
2 oignons
200 g de poireaux
200 g de céleri-rave
20 grains de poivre blanc
20 graines de cardamome verte

Salade

1 avocat
24 petites asperges vertes
8 tiges de bimi
1 c. à c. de gingembre pour sushi
2 c. à s. de mayonnaise

Tempura

huile végétale, pour la friture
50 g de farine à tempura
75 ml d'eau glacée

ACCESSOIRE

Grille en fonte

MISE EN PLACE

1. Pour le court-bouillon, coupez tous les légumes en gros morceaux. Écrasez légèrement les grains de poivre et les gousses de cardamome. Mettez tous les ingrédients dans une grande casserole, ajoutez 4,5 litres d'eau et portez à ébullition. Faites mijoter environ 30 minutes à feu doux. Pendant ce temps, allumez le charbon de bois dans le Big Green Egg et, avec la grille en fonte en place à l'intérieur, amenez l'EGG à une température de 200 °C.
 2. Passez le court-bouillon au tamis puis remettez le liquide dans la casserole et portez de nouveau à ébullition. Remplissez un grand saladier d'eau froide. Le bouillon devant rester à ébullition pendant que vous ajoutez le homard, mieux vaut cuire un seul homard à la fois. Placez l'un des homards et faites-le cuire pendant 4 minutes. Sortez le homard de la casserole et plongez-le quelques instants dans l'eau froide. Faites bouillir le homard suivant et plongez-le également dans l'eau froide afin de stopper la cuisson.
 3. Coupez les homards en deux dans le sens de la longueur et retirez les intestins. Retirez la chair des demi-carapaces (chair de la queue) et réservez-la. Cassez la carapace des pattes et des pinces pour en récupérer la chair. Coupez la chair des pinces en 12 morceaux égaux et réservez-les pour les tempura. Hachez finement le reste de la chair des pattes et des pinces, puis réservez le tout pour la salade.
 4. Coupez la partie verte des oignons nouveaux de manière à garder uniquement la partie inférieure ferme, y compris les racines. Pour la salade, coupez l'avocat en deux et retirez le noyau. Coupez la partie inférieure, si cette dernière est sèche, des pointes d'asperges et des bimis.
- nouveaux à côté, fermez le couvercle de l'EGG et faites griller pendant environ 2 minutes. Tournez les moitiés d'avocat d'un quart de tour et retournez les pointes d'asperges, les bimis et les oignons nouveaux, puis faites de nouveau griller le tout pendant 2 minutes.
2. Sortez l'avocat et les légumes de l'EGG. Placez les petits pains sur la grille et faites griller le dessus et le dessous pendant environ 2 minutes. Refermez le couvercle de l'EGG après chaque manipulation. Sortez vos petits pains de l'EGG.
 3. Coupez les pointes des asperges et les fleurets du bimi, hachez finement les parties inférieures ; réservez les pointes et les fleurets pour la garniture. Récupérez la chair de l'avocat et écrasez-la finement. Hachez finement le gingembre pour sushi. Mélangez les asperges et les tiges de bimi finement hachées, la chair de homard hachée, le gingembre pour sushi et la mayonnaise avec l'avocat, salez et poivrez à convenance, puis transférez cette salade crémeuse dans une poche à douille.
 4. Pour la tempura, faites chauffer l'huile végétale dans une poêle à une température de 200 °C. Préparez la pâte à tempura en mélangeant la farine à tempura et l'eau glacée ; la pâte doit plus ou moins avoir la consistance d'une pâte à crêpes. Passez les 12 morceaux de homard (des pinces) dans la pâte et faites-les frire dans l'huile chaude pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Sortez-les de l'huile et laissez-les s'égoutter sur du papier absorbant.
 5. Ouvrez les petits pains dans le sens de la longueur. Coupez la chair de chaque demi-queue de homard en trois morceaux de même taille. Déposez une ligne de salade crémeuse dans chaque petit pain. Répartissez les morceaux de homard cuit et les tempura de homard, les oignons nouveaux grillés, les fleurets de bimi et les pointes d'asperges sur le dessus, puis décorez de pousses de pois verts.

PRÉPARATION

1. Placez les moitiés d'avocat sur la grille de l'EGG, côté plat vers le bas. Posez les pointes d'asperges, les tiges de bimi et les oignons



Filets de poisson noircis cajuns

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

Mélange d'épices à frotter

30 g de vadouvan non moulu
10 g de grains de poivre blanc
5 g de cumin en poudre
30 g de vergeoise brune
30 g de curry en poudre
20 g de paprika fumé (doux)
20 g de sel de céleri
10 g de gingembre en poudre
10 g de cacao en poudre
5 g de graines de moutarde moulues
5 g de noix de muscade râpée
5 g d'ail en granulés

Ail soufflé

1 tête d'ail frais

Poisson

50 g de beurre
2 filets de bar sans peau de 300 g

Nappage

150 g de beurre
1 bouquet d'aneth
1 botte de persil plat
1 citron vert
50 g de panko (chapelure japonaise)

ACCESSOIRES

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

MISE EN PLACE

1. Allumez le charbon de bois dans le Big Green Egg et faites monter la température à 190 °C, convEGGtor et grille en acier inoxydable en place à l'intérieur.
2. Pendant ce temps, pour le mélange d'épices à frotter, réduisez le vadouvan, les grains de poivre et les graines de cumin en poudre à l'aide d'un moulin à épices, d'un moulin à café ou d'un mortier. Mélangez tous les ingrédients pour le mélange d'épices à frotter puis réservez-le.
3. Pour rôtir l'ail, enveloppez le bulbe entier dans du papier aluminium.

PRÉPARATION

1. Posez l'ail en papillote sur la grille et fermez le couvercle de l'EGG. Laissez l'ail rôtir pendant env. 20 minutes jusqu'à ce qu'il soit tendre.
2. Sortez l'ail de l'EGG et réservez-le. Retirez la grille et le convEGGtor de l'EGG, remettez la grille en place, fermez le couvercle de l'EGG et portez la température à 220 °C.
3. Placez la petite sauteuse en fonte sur la grille. Pour le poisson, mettez le beurre dans la sauteuse et attendez qu'il commence à se colorer. Pendant ce temps, saupoudrez les deux côtés des filets de bar avec un peu du mélange d'épices. Placez les filets de bar du côté où se trouvait la peau dans la sauteuse et faites cuire pendant 5-6 minutes jusqu'à ce que le poisson commence à se colorer. Retournez les filets et poursuivez la cuisson pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce que les filets de bar atteignent une température à cœur de 62 °C ; vous pouvez vérifier cette température à l'aide du thermomètre à lecture instantanée. Pensez à bien refermer le couvercle de l'EGG après chaque manipulation.

4. Sortez les filets de bar de la sauteuse et disposez-les dans un plat. Pour le nappage, mettez le beurre dans la sauteuse, fermez le couvercle de l'EGG et attendez que le beurre commence à se colorer. Pendant ce temps, effeuillez les brins d'aneth et de persil. Réservez une partie de l'aneth pour la décoration et hachez finement le reste des herbes aromatiques. Coupez le citron vert en deux, pressez le jus de l'une des moitiés et coupez l'autre moitié en quartiers pour la décoration. Sortez l'ail du papier aluminium et coupez la tête en deux dans le sens de la longueur.
5. Incorporez une cuillère à café du mélange d'épices au beurre coloré (vous pouvez conserver le reste du mélange pour une prochaine fois) et ajoutez le panko en mélangeant bien. Attendez que l'appareil soit bien coloré puis déglacez-le avec le jus de citron vert. Sortez la sauteuse de l'EGG et incorporez les herbes aromatiques hachées à ce nappage.
6. Répartissez le nappage sur les filets de bar et décorez avec l'ail soufflé, les quartiers de citron vert et l'aneth mis de côté. Vous pouvez presser l'ail et le jus des quartiers de citron vert sur le poisson.

ASTUCE

Vous pouvez également faire rôtir l'ail dans la chaleur résiduelle de votre Big Green Egg. Dans ce cas, veillez à ce que la température initiale de votre EGG soit d'environ 180 °C. Posez l'ail en papillote sur la grille et fermez le couvercle de l'EGG. Faites rôtir l'ail pendant une nuit pendant que l'EGG refroidit doucement.



Pain à la cuillère

du Sud des États-Unis

Pour 1 pain

INGRÉDIENTS

2 épis de maïs crus
130 g de farine fermentante
½ c. à c. de sel de mer fin
150 ml de lait entier
30 g de sucre
60 g de farine de maïs
150 g de beurre, plus un supplément pour graisser le plat
2 œufs
150 g de crème fraîche

ACCESSOIRES

convEGGtor
Grille en acier inoxydable
Pierre de cuisson
Thermomètre à lecture instantanée

MISE EN PLACE

1. Allumez le charbon de bois dans le Big Green Egg et faites-le chauffer à une température de 200 °C, convEGGtor et grille en acier inoxydable en place à l'intérieur.
2. Pendant ce temps, égrenez les épis de maïs. Tamisez la farine fermentante avec le sel. Réservez.
3. Portez le maïs à ébullition à feu moyen dans une grande casserole avec le lait et le sucre. Baissez le feu, incorporez la farine de maïs et continuez de remuer pendant env. 10 minutes, le temps que le maïs cuise.
4. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir l'appareil pendant env. 5 minutes. Pendant ce temps, faites fondre 100 g de beurre. Graissez un plat à four d'un litre avec du beurre.

PRÉPARATION

1. Incorporez les œufs un par un au mélange de farine de maïs, puis ajoutez successivement la crème fraîche, la farine fermentante et le beurre fondu tout en remuant à l'aide d'une spatule. Versez la pâte dans le plat allant au four.
2. Placez la pierre de cuisson froide dans l'EGG et posez le plat à four dessus. Fermez le couvercle de l'EGG et faites cuire le pain à la cuillère pendant env. 30 minutes jusqu'à ce que le pain ait atteint une température à cœur de 85 °C. Vous pouvez vérifier cette température à l'aide du thermomètre à lecture instantanée. Juste avant la fin de la cuisson du pain, faites fondre les 50 grammes de beurre restants.
3. Sortez le plat de l'EGG et arrosez le pain du beurre fondu. Servez le pain à la cuillère encore tiède, à l'aide d'une cuillère.



Travers de porc

à l'américaine au Coca-Cola

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

4 beaux morceaux de travers de porc
2 c. à s. d'huile d'olive
Sauce barbecue au choix
200 ml de Coca-Cola

Mélange d'épices à frotter

20 g de vadouvan non moulu
10 g de grains de poivre noir
15 baies de genièvre
20 graines de cardamome verte
12 clous de girofle
2 petits morceaux de macis
20 g de graines de moutarde
8 g de graines de fenouil
20 g de paprika de Hongrie moulu
8 g de poudre de curry Madras
6 g de gingembre en poudre
4 g de graines de cumin en poudre
60 g de sel de mer fin
30 g de vergeoise brune

ACCESSOIRES

1 morceau de bois de caryer
(*Hickory Wood Chunk*)
1 morceau de bois de pommier
(*Apple Wood Chunk*)
convEGGtor
Lèche-frite rectangulaire
(*Rectangular Drip Pan*)
Grille en acier inoxydable
(*Stainless Steel Grid*)
Râtelier de rôtisserie
(*Ribs and Roasting Rack*)

MISE EN PLACE

1. Allumez le charbon de bois dans le Big Green Egg et faites chauffer ce dernier à 160 °C. Pendant ce temps, pour le mélange d'épices à frotter, réduisez le vadouvan, les grains de poivre, les baies de genièvre, les graines de cardamome, les clous de girofle, le macis, les graines de moutarde et les graines de fenouil en poudre à l'aide d'un moulin à épices, d'un moulin à café ou d'un mortier. Mélangez tous les ingrédients du mélange d'épices.
2. Enlevez la peau côté os (partie creuse) des travers de porc. Insérez pour cela le manche d'une petite cuillère au milieu du morceau de viande, entre la chair et la membrane. Une fois la cuillère suffisamment enfoncée, vous pourrez retirer la membrane d'un seul coup.
3. Badigeonnez d'huile d'olive les deux côtés des travers de porc. Saupoudrez-les ensuite avec environ la moitié du mélange d'épices à frotter et frictionnez-les pour bien les imprégner. Vous pouvez conserver le reste du mélange d'épices à frotter dans une boîte hermétique pour une utilisation ultérieure.

PRÉPARATION

1. Posez les morceaux de bois sur les braises de charbon de bois. Placez le convEGGtor surmonté d'un lèche-frite rectangulaire dans l'EGG, puis posez la grille en acier inoxydable surmontée du râtelier de rôtisserie par-dessus. Mettez les travers de porc dans le râtelier et rabattez le couvercle de l'EGG. La température de l'EGG devrait alors baisser d'environ 40 °C et ainsi passer aux 120 °C souhaités. Laissez les travers de porc fumer à cette température pendant environ 90 minutes.
2. Après 90 minutes, augmentez la température de l'EGG à 160 °C et faites cuire les travers pendant env. 60 minutes supplémentaires à cette température. Préparez 4 feuilles de papier aluminium suffisamment grandes pour envelopper vos travers de porc.
3. Sortez le râtelier et les travers de porc de l'EGG et badigeonnez les deux côtés de la viande de sauce BBQ. Placez un morceau de travers sur chaque feuille de papier aluminium, côté creux vers le haut. Versez 50 ml de Coca-Cola sur chaque morceau de travers et fermez les papillotes de papier aluminium. Placez les papillotes sur la grille de l'EGG, fermez le couvercle et laissez les travers cuire dans le papier aluminium pendant env. 30 minutes.
4. Sortez les papillotes de l'EGG et portez la température de l'EGG à 190 °C. Retirez délicatement les feuilles de papier aluminium, placez les travers sur la grille, côté bombé vers le haut, et badigeonnez-les à nouveau de sauce BBQ. Laissez maintenant cuire les travers de porc pendant 10 à 15 minutes en les badigeonnant de sauce barbecue encore deux ou trois fois en cours de cuisson.
5. Sortez les travers de porc de l'EGG et servez-les dans un grand plat.



Porc effiloché de Caroline du Nord et salade de chou

Pour 8 à 10 personnes

INGRÉDIENTS

2 kg d'échine de porc (collet de porc)
2 c. à s. d'huile d'olive
4 c. à s. de mélange d'épices à frotter pour viande de porc
Sauce barbecue au choix

Assaisonnement

2 c. à s. de moutarde à l'ancienne
100 ml d'huile de tournesol
1 c. à s. de vinaigre à sushi
½ c. à s. de sucre glace

Salade de chou

½ chou blanc

ACCESSOIRES

1 morceau de bois de caryer
1 morceau de bois de pommier
convEGGtor
Lèchefrite rectangulaire
Grille en acier inoxydable
Thermomètre sonde à distance
Déchiqueteurs de viande

MISE EN PLACE

1. Allumez le charbon de bois dans le Big Green Egg et faites chauffer à 160 °C.
2. Pendant ce temps, arrosez l'échine de porc d'huile d'olive, puis enduisez-la du mélange d'épices à frotter.

PRÉPARATION

1. Déposez les morceaux de bois sur les braises. Placez le convEGGtor surmonté de la lèchefrite rectangulaire dans l'EGG, et posez la grille en acier inoxydable par-dessus. Mettez l'échine de porc sur la grille, insérez la tige du thermomètre sonde à distance jusqu'au cœur de la viande et réglez la température du thermomètre à cœur sur 72 °C. Placer le convEGGtor dans l'EGG en fait baisser la température d'environ 40 °C, on atteint ainsi la température souhaitée de 120 °C. Faites cuire l'échine de porc pendant environ 6 heures jusqu'à ce que la température à cœur soit atteinte.
2. Sortez l'échine de porc de l'EGG et badigeonnez la viande de toutes parts de 3 cuillerées de sauce barbecue. Enveloppez la viande dans trois épaisseurs de papier aluminium puis remettez-la sur la grille. Piquez de nouveau le thermomètre sonde à distance jusqu'au cœur de la viande et réglez la température à cœur sur 96 °C. Fermez le couvercle de l'EGG et amenez la température de l'EGG à 140 °C. Laissez cuire l'échine de porc 4 heures (env.) de plus jusqu'à ce que la température à cœur soit atteinte ; la viande doit être tendre au toucher.
3. Sortez l'échine de porc de l'EGG et laissez-la reposer dans le papier aluminium encore au moins 1 heure dans une glacière. L'effet isolant de la glacière permet de garder la viande chaude. Pendant ce temps, mélangez tous les ingrédients de la vinaigrette et faites-les chauffer à 60 °C dans une casserole tout en remuant pour que la vinaigrette commence à se lier.

4. Laissez la vinaigrette à la moutarde refroidir. Dans l'intervalle, coupez le chou blanc en fines lanières. Mélangez la vinaigrette à la moutarde refroidie au chou blanc, puis réservez.
5. Sortez délicatement l'échine de porc du papier aluminium et réservez le jus restant dans la feuille. À l'aide des déchiqueteurs de viande, effilochez la viande en pulled pork puis mélangez-la au jus mis de côté et à la sauce BBQ (quantité à convenance). Servez votre porc effiloché avec la salade de chou blanc et le reste de la sauce barbecue.



Big Green Egg Europe Depuis 2002

Wessel Buddingh'

« En 2002, je n'aurais jamais osé imaginer que l'équipe Big Green Egg européenne atteigne le niveau que nous connaissons aujourd'hui. »



Il y a une vingtaine d'années, en Europe, seule une poignée de gens avait entendu parler du Big Green Egg. Wessel Buddingh', qui a introduit l'EGG sur ce continent, y travaillait depuis déjà 2 ans. Ce n'est que quelques années plus tard que la popularité de ce kamado connaîtra un véritable essor. « Big Green Egg Europe - Depuis 2002 » est l'histoire de notre confiance dans le produit, de notre détermination et d'un petit coup de pouce du destin.

L'histoire commence en 2001 lorsque Mathieu, un ami de Wessel, rend visite à ses beaux-parents à Atlanta, dans l'État de Géorgie (États-Unis) où il fait connaissance avec le Big Green Egg. « Mathieu a adoré ce barbecue américain si particulier et a voulu en ramener un chez lui », explique Wessel. Et c'est ce qui s'est passé. Un Big Green Egg Medium a été acheté et expédié et, quelques mois plus tard, Wessel prenait l'avion pour Atlanta, avec en tête l'idée de commercialiser le Big Green Egg sur le continent européen.

Un produit innovant

« Ce voyage fut un condensé de moments mémorables, dont une visite du siège de Big Green Egg et un dîner avec Ed Fisher à l'Atlanta Fish Market, dans le quartier de Buckhead », raconte Wessel. « Cela m'a conforté dans ma certitude que le Big Green Egg était - et est toujours - un produit formidable et innovant. Entre Ed et moi, le courant est immédiatement passé. L'EGG étant un produit tellement extraordinaire, il y avait là quelque chose de vraiment magique. » Lorsque le premier conteneur de 20 pieds rempli de Big Green Egg arrive au port de Rotterdam, nous sommes déjà en 2002. Plus précisément, ce conteneur transporte 60 EGGs et un certain nombre d'accessoires. « J'ai rapidement vendu ces premiers Big Green Eggs au sein de mon réseau de distributeurs existant » poursuit Wessel. « À l'époque, j'importais des cheminées et des poêles en même temps que des briques exclusives, et j'ai vu dans le Big Green Egg un excellent complément à l'assortiment saisonnier de ces revendeurs. Mais si cette combinaison fonctionnait bien aux États-Unis, elle s'est avérée moins efficace en Europe. L'été en effet, la fréquentation des magasins était pratiquement nulle, personne ne

souhaitant faire l'acquisition d'une cheminée ou d'un poêle pendant cette période de l'année.

Coup de pouce des grands chefs néerlandais

« Le Big Green Egg était chez nous encore totalement inconnu, c'était le premier kamado qui arrivait sur le marché européen. Je tenais absolument à ce que les gens goûtent la 'saveur Big Green Egg' et à leur raconter l'histoire de cet appareil de cuisson si particulier. » C'est ce que Wessel a entrepris à l'occasion de nombreux salons du jardinage, en faisant lui-même fumer du saumon et griller des côtelettes d'agneau, avec un verre de vin en accompagnement, dans le but de vendre ses EGGs. Le destin a voulu qu'il attire ainsi l'attention de chefs cuisiniers comme Michèl Lambermon et Robert Lobensteijn, des professionnels immédiatement impressionnés par le produit. Wessel raconte : « Quelques temps plus tard, Robert a commencé à travailler à mes côtés ; en tant que chef, il était plus en mesure d'exploiter le potentiel du Big Green Egg. Et c'est ainsi qu'en 2007, à la fin d'un dîner au restaurant De Librije, il a eu l'occasion de parler du Big Green Egg à Jonnie Boer et d'éveiller l'intérêt de ce fantastique chef triplement étoilé. Jonnie a alors commandé plusieurs Big Green Egg et de nombreux grands chefs néerlandais l'ont suivi. »

La Flavour Fair (Festival des saveurs) Big Green Egg

« La même année, j'ai décidé de me consacrer entièrement au Big Green Egg et nous avons organisé la première Journée européenne des membres aux Pays-Bas, plus tard rebaptisée 'Big Green Eggs Flavour Fair'. Une interprétation européenne de l'EGGtoberfest américaine. Au départ, il s'agissait d'un projet à très petite échelle », explique Wessel. « Au bout du compte, l'événement a pris des dimensions colossales et une centaine de chefs ont cuisiné pour nos fans. Aux Pays-Bas nous l'avons arrêtée à son apogée, en partie à cause de la pandémie de Covid-19, mais la Flavour Fair a toujours lieu dans plusieurs autres pays européens. La Foire des saveurs Big Green Egg est donc toujours bien vivante !

Cuisiner en plein air est un « jeu d'enfant »

Le succès du produit auprès des professionnels a éveillé l'intérêt des magasins spécialisés dans les arts de la table. Le Big Green Egg n'était désormais plus considéré comme un barbecue coûteux, mais comme un appareil de cuisson de plein air. « J'avais déjà lancé le slogan 'outdoor cooking is een eitje', soit littéralement 'La cuisine de plein air, c'est aussi facile que de faire cuire un œuf', mais à cette époque, ce n'était pas vendeur. Puis notre réseau européen de distributeurs s'est élargi. Si le Big Green Egg était disponible dans une centaine de points de vente en 2010, en 2011, ce chiffre avait déjà doublé. Tout comme le réseau américain s'était étendu de la Géorgie vers les autres États des États-Unis, nous nous sommes développés des Pays-Bas vers le reste de l'Europe. Et pendant ce temps, dans le domaine de la distribution aussi, les choses ont pas mal changé. Du fait de l'intérêt croissant pour ce produit, un grand nombre de magasins de barbecues ont ouvert leurs portes et les jardinerie disposent désormais d'impressionnants rayons BBQ avec un personnel spécialisé. »

Big Green Egg en tant que patrimoine

Il n'a pas toujours été facile d'être le pionnier de la cuisson en plein air sur le marché européen, mais cela nous a permis de réaliser de belles choses. Wessel raconte : « En 2002, je n'aurais jamais osé imaginer que l'équipe Big Green Egg européenne atteigne le niveau que nous connaissons aujourd'hui. Mais j'ai tout de suite su que c'était un produit extraordinaire. La rencontre avec Ed Fisher, les premières années pendant lesquelles j'ai moi-même vendu et livré à domicile l'EGG, l'enthousiasme des chefs cuisiniers, tous ces moments furent exceptionnels. La cuisine sur l'EGG est devenue le nouveau hobby de nos fans, qui en profitent désormais pour se régaler avec leur famille et leurs amis. Ils se sont pris de la même passion qui est née en moi en 2001 et la transmettent à la génération suivante comme une sorte d'héritage. Pour eux aussi, le Big Green Egg est devenu synonyme de création de nombreux merveilleux souvenirs. »

Turbot entier et sa sauce antiboise

Pour 4-6 personnes

INGRÉDIENTS

Sauce antiboise

6 tomates charnues
2 échalotes
3 gousses d'ail frais
5 feuilles d'estragon
3 c. à s. d'huile d'olive
100 ml de jus de tomate
vinaigre de riz, à convenance

Turbot

1 turbot d'environ 2 kg
100 g de lavande de mer
½ bouquet de romarin
½ bouquet de thym
3 gousses d'ail frais
2 c. à s. d'huile d'olive
poivre blanc fraîchement moulu, à convenance
fleur de sel, à convenance

ACCESSOIRES

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



MISE EN PLACE

1. Allumez le Big Green Egg et faites-le chauffer à 180 °C, grille en acier inoxydable en place à l'intérieur.
2. Pendant ce temps, pour l'antiboise, pelez les tomates. Coupez les tomates en deux, épépinez-les puis coupez la chair en petits cubes. Épluchez et émincez les échalotes et l'ail. Hachez finement les feuilles d'estragon. Réservez ces ingrédients un moment.
3. Pour le turbot, incisez diagonalement le côté foncé du poisson au couteau tous les quelques centimètres des deux côtés de l'arête centrale. Répartissez la lavande de mer et les branches de romarin et de thym sur une grille perforée adaptée au turbot et à la grille de votre Big Green Egg. Placez le turbot sur la lavande de mer et les herbes aromatiques.
4. Pelez et émincez les gousses d'ail. Insérez des tranches d'ail dans les encoches du turbot et répartissez-en sur sa peau. Frottez la peau du poisson avec l'huile d'olive et assaisonnez de poivre blanc et de fleur de sel à convenance.
3. Placez la grille perforée avec le turbot dans l'EGG. Refermez le couvercle de l'EGG et laissez cuire le poisson pendant environ 45 minutes jusqu'à ce qu'il atteigne une température à cœur de 65 °C. Vous pouvez contrôler cette température à cœur avec le thermomètre à lecture instantanée.
4. Retirez le turbot de l'EGG, remettez en place la cocotte et faites chauffer l'antiboise jusqu'à ce qu'elle soit tiède.

Notre Conseil

Délicieux avec des asperges vertes grillées.

PRÉPARATION

1. Pour l'antiboise, faites chauffer l'huile d'olive dans la cocotte. Ajoutez l'échalote et l'ail, fermez le couvercle de l'EGG et faites revenir jusqu'à ce que l'échalote soit translucide en remuant de temps en temps.
2. Déglacez le mélange d'échalotes avec le jus de tomate et faites chauffer pendant quelques minutes. Retirez la cocotte de l'EGG, ajoutez le vinaigre de riz, le poivre noir fraîchement moulu et le sel à convenance, puis incorporez la tomate et l'estragon. Réservez l'antiboise. Retirez la grille de l'EGG, insérez le convEGGtor et remettez la grille en place. Ramenez la température de l'EGG à 180 °C.



Les plats préférés de **Wessel**

Comme tout le monde, Wessel Buddingh', le CEO de Big Green Egg Europe, a lui aussi ses plats préférés qu'il prépare régulièrement avec l'Egg. Wessel raconte : « Pour moi, ce sont toujours les côtelettes d'agneau telles que je les faisais les premières années, dans les salons du jardinage, ou alors un turbot ou un autre poisson cuit entier dans le Big Green Egg. J'ai appris à préparer le turbot avec Michèl Lambermon - le chef exécutif Big Green Egg Europe depuis 2018 - un jour où nous réalisions un DVD d'instructions pour le Big Green Egg. Cuisiner un poisson entier avec l'Egg, ce n'est pas compliqué et le goût est fabuleux. Sans oublier le formidable effet de surprise au moment où vous posez le poisson sur la table ! »



Pure

Charcoal

The Green Choice

by Big Green Egg

Faible teneur en poussières fines

Pas de fumée

Allumage rapide

Durée de combustion extra longue

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



Vous aimeriez en savoir plus sur le processus de développement et de production du charbon de bois Big Green Egg Pure Charcoal ? Consultez ces informations.

biggreenegg.eu/fr/inspiration/blog-et-evenements/pure-charcoal





Charcoal Starters Allume-feux bio pour charbon de bois

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

24 pièces 120922

Charcoal EGGniter Briquet au butane rechargeable spécial charbon de bois EGGniter

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

120915



NOUVEAU

Pure Charcoal Un charbon de bois Pure Charcoal

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

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

9 kg 818924



100% Natural Charcoal Un charbon de bois 100 % naturel

Le charbon de bois Big Green Egg 100% Natural Charcoal est un charbon de bois 100 % naturel constitué de bois de hêtre et de charme commun. Ce fantastique bois dur naturel offre une très appréciable durée de combustion, il est donc parfaitement adapté à la fabrication de charbon de bois. Les morceaux de grande taille brûlent longtemps, ne produisent pas de fumée inutile et génèrent exceptionnellement peu de cendres. Ce n'est pas pour rien qu'il s'agit de l'un des produits phares de notre assortiment !

Notre 100% Natural Charcoal porte le label FSC. Le bois nécessaire à la production est issu de résidus de bois ou d'arbres plantés tout spécialement à cet effet dans des forêts bénéficiant d'une gestion durable et qui seront remplacés immédiatement après l'abattage. Le charbon de bois (dépourvu de tout ingrédient chimique, sans parfum ni arômes) est produit en Europe à partir de résidus de bois ou d'arbres spécialement cultivés dans des forêts exploitées durablement.

Le charbon de bois est neutre et ne transmet pas de goût particulier aux aliments. Vous souhaitez donner une touche de saveur fumée à vos plats ? Il vous suffit pour cela d'ajouter quelques morceaux ou copeaux de bois à votre charbon de bois.

9 kg 666281
4,5 kg 666373

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 pour disposer vos ingrédients. Faites brièvement tremper la planchette en cèdre ou en aune dans l'eau avant de la placer à l'intérieur de l'EGG : la fumée produite par l'humidité et la chaleur apportera toute sa saveur à vos aliments. Pour donner à vos plats une touche d'originalité supplémentaire, vous pouvez soit répartir des copeaux de bois préalablement trempés sur le charbon de bois, soit les mélanger avec ce dernier. En fonction des mets que vous préparez, vous choisirez des copeaux hickory, pacanier, pommier, chêne ou cerisier. Une nouveauté dans notre assortiment : le bois de fumage 100 % naturel. Ces gros morceaux de bois ont été soigneusement testés et approuvés par des chefs réputés. Grâce à leur format, ils sont parfaits pour la cuisson lente à basse température. Choisissez le bois de pommier, de noyer, chêne ou de mesquite pour passer au niveau gastronomique supérieur !

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



Smoking Tower Tour de fumage

Envie d'utiliser des techniques de fumage différentes ? Cet accessoire polyvalent est pour cela le partenaire idéal. La tour de fumage vous permet de cuisiner à une hauteur idéale et augmente la capacité de votre EGG. Vous pouvez par exemple glisser une planchette en bois sur laquelle est posé un filet de saumon et une autre avec des asperges aux niveaux supérieurs, tandis que vous faites cuire au niveau inférieur des pommes de terre sur la grille en acier inoxydable incluse. Ou vous pouvez préparer plusieurs amuse-bouches en même temps. Vous feriez bien fumer vous-même du poisson ou des saucisses ? Suspendez-le(s) dans ce cas à la barre située dans la partie supérieure de la tour de fumage.

Medium, Large, XLarge, 2XL
250186

Hickory



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

Pacanier



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

Pommier



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

Cerisier



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

Chêne



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



Wood Chips Copeaux de bois

Chaque cuisinier amateur de Big Green Egg a un style qui lui est propre. Les copeaux de bois permettent de donner à tous vos plats une saveur fumée caractéristique. Mélangez quelques copeaux de bois (prétrempés) à votre charbon de bois ou parsemez vos braises d'une poignée de copeaux de bois. Ou un peu des deux : au final, tout étant question de goût, c'est à vous de choisir ! Tout comme la variété de copeaux, d'ailleurs : noyer, pacanier, pommier, chêne ou cerisier. Les copeaux de bois conviennent pour fumer rapidement des ingrédients.

Contenus - 2,9 L

Hickory 113986
Pacanier 113993
Pommier 113962

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

Contenus - 9 L

Hickory 114624
Apple 114617

Chêne 127389
Mesquite 114631



Wooden Grilling Planks Planchettes en bois pour grillades

Avec nos planchettes en bois pour grillades, vos talents de cuisinier atteignent un niveau jusque-là inégalé. Posez vos ingrédients sur la planchette de bois (préalablement trempée dans l'eau) sur la grille de votre Big Green Egg. Du fait de l'humidité, la planchette va tout d'abord dégager de la vapeur avant de se consumer doucement, conférant une formidable saveur supplémentaire aux mets. Les planchettes sont proposées en version cèdre ou aulne, chacune apportant des accents différents. Les planchettes en bois pour grillades (Wooden Grilling Planks) peuvent être utilisées plusieurs fois.

Cèdre - 2x
28 cm 116307

Aulne - 2x
28 cm 116291

Mesquite



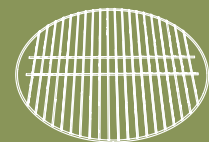
Idéal avec le bœuf, la viande de porc assaisonnée, le gibier... Souvent utilisé pour le porc effiloché et la poitrine de bœuf (« brisket »).

Planchettes en bois pour grillades : à utiliser de deux manières

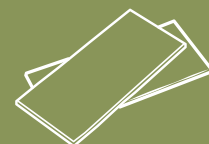
Cuisson simple et cuisson à la vapeur : placez la planchette, que vous avez fait tremper dans l'eau, avec le produit sur la grille. La vapeur dégagée donne encore plus d'arôme à vos ingrédients.

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

Accessoires requis



Grille en acier inoxydable



Planchettes de bois pour grillades

De l'EGG à une cuisine d'extérieur

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



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



Portable Nest MiniMax Berceau surélevateur MiniMax pliable

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

MiniMax 120649



IntEGGrated Nest+Handler Chariot Deluxe avec poignée

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

2XL 121011
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 le confort de votre dos ! Fabriqué en acier thermolaqué, le berceau est équipé de 4 roulettes pivotantes solides qui permettent de déplacer l'EGG facilement.

XLarge 301079
Large 301000
Medium 302007
Small 301062



Table Nest Support pour pose libre

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

2XL 115638
XLarge 113238
Large 113214
Medium 113221



Nest Utility Rack Étagère latérale pour chariot et berceau

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

2XL, XLarge, Large, Medium, Small 122704



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. Facilement assemblable et repliable : tout simplement « waouh ! »

XLarge 121134
Large 121127
Medium 120670
MiniMax 121844
Small 120663



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. Placez toujours votre EGG sur un berceau de table afin d'assurer la circulation d'air indispensable sous l'EGG.

160x80x80 cm 150x60x80 cm
XLarge 127631 Large 127624

Lot de 2 roulettes
120410



Cuisine modulaire Big Green Egg



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

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

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



2XL



XL



L



M

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



Corner EGG Frame Module d'angle

XLarge 128782
Large 128775

NOUVEAU

4

Accessoires complémentaires



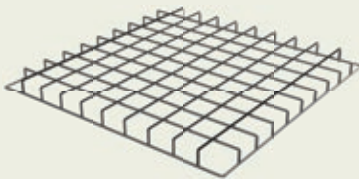
3-Piece Accessory Pack for Modular EGG Workspace Kit de 3 accessoires pour système modulaire

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

126948

2

Choisissez vos plateaux.



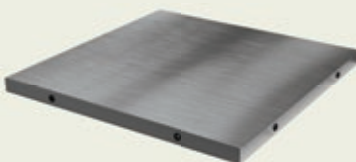
Stainless Steel Grid Insert Plateau-Grille acier inoxydable

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

3



Caster Kit Lot de 2 roulettes

10 cm - 2 pièces
120410



Tool Hooks Barre à crochet

25 cm
120281



NOUVEAU

Modular EGG Workspace Mate Rallonge en bois pour meuble modulaire

128799

Convient uniquement au cadre EGG (121837, 120229, 120212, 122193)



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

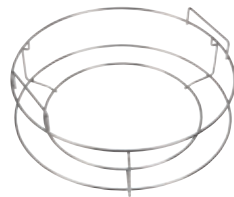
Zoom sur...



convEGGtor®

Le convEGGtor offre une barrière de protection naturelle entre vos plats et les braises au fond de votre Big Green Egg. La rehausse en céramique convEGGtor favorise une circulation optimale de l'air et une parfaite diffusion de la chaleur. La chaleur indirecte créée par ce véritable bouclier thermique permet de transformer votre EGG en four d'extérieur. C'est l'accessoire idéal pour la cuisson low & slow, où vos ingrédients cuisent lentement à basse température, mais aussi pour les grillades indirectes, la cuisson façon four et le rôtissage à haute température.

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



convEGGtor Basket Panier convEGGtor

Le panier convEGGtor permet notamment de mettre en place votre convEGGtor ou le sortir de l'EGG. Il vous permet en effet d'installer ce dernier rapidement, facilement et en toute sécurité dans l'EGG. Le panier convEGGtor fait partie du système d'extension EGGspander. Pour plus d'informations, veuillez consulter la page 74.

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 ou pizzaiolo. Placez la pierre de cuisson plate sur la grille du Big Green Egg et à vous les pains délicieusement croustillants ou les pizzas 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 est indispensable ! Seule cette grille en fonte vous permet d'obtenir de belles marques ou un parfait quadrillage sur vos grillades. Non seulement c'est esthétique, mais cela donne aussi plus d'arôme, de couleur et de goût à vos ingrédients. En effet, la fonte absorbe la chaleur plus facilement et plus vite, la conserve aussi plus longtemps et la restitue de façon uniforme au produit préparé. Et en plus, la fonte est un matériau inusable qui dure toute une vie et s'entretient très facilement.

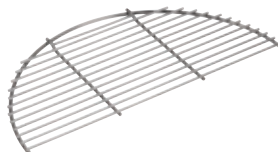
Large	122957	MiniMax	122971
Medium	126405	Small	
		Mini	128195



Half Cast Iron Grid Demi-grille en fonte

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

XLarge 121233 Medium 128058
Large 120786



Half Stainless Steel Grid Demi-grille en acier inoxydable

Découvrez comment tirer le meilleur parti de votre Big Green Egg en explorant de nouvelles techniques de cuisson ! Les possibilités sont infinies avec les accessoires en forme de demi-lune proposés par Big Green Egg. Vous pouvez utiliser la demi-grille en acier inoxydable dans le panier convEGGtor. Cuisinez vos ingrédients directement au-dessus des braises ou un niveau plus haut, et combinez la chaleur directe et la chaleur indirecte de votre Big Green Egg en utilisant également la demi-pierre pour convEGGtor.

XLarge 121202
Large 120731
Medium 128065



Half convEGGtor Stone Demi-pierre pour convEGGtor

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

2XL 120960 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



Systeme EGGspander

Des possibilités innombrables
en cuisine.

L XL

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

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

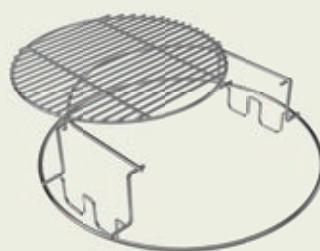
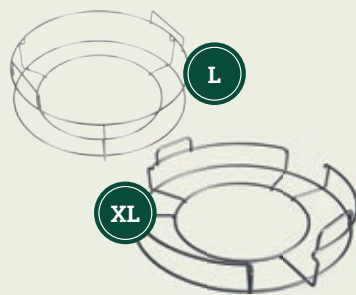
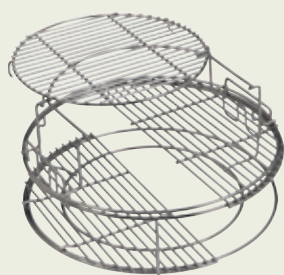


Retrouvez tous nos prix sur notre site Internet.
Scannez le code QR ou consultez le site
biggreenegg.eu/fr/liste-de-prix-officielle



5-Piece EGGspander Kit Kit EGGspander

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



XLarge 121226
Large 120762

1-Piece convEGGtor Basket
Panier convEGGtor
XLarge 121196
Large 120724

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

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

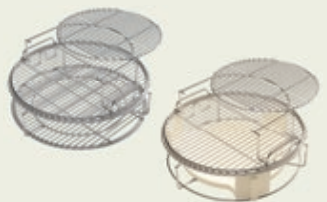


Une sélection de configurations.



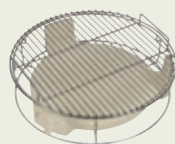
Cuisson multi-zones (directe et indirecte)

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



La cuisson multi-niveaux

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



Panier convEGGtor (convEGGtor Basket)

Le panier pour convEGGtor facilite la mise en place et le retrait du convEGGtor. Il sert aussi à accueillir le wok en acier carbone.



Pizza et cuisson au four

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



Cuisson lente à basse température

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

Zoom sur...



Cast Iron Skillet Sauteuse en fonte

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

2XL, XLarge, Large
Ø36 cm 127846

A partir du MiniMax
Ø27 cm 127839



Cast Iron Grill Press Presse en fonte pour grill

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

127648



Cast Iron Plancha Plancha ronde réversible en fonte

Les ingrédients les plus petits passent au travers de la grille de cuisson de votre Egg ? C'est la raison pour laquelle nous avons ajouté la plaque de cuisson en fonte à notre collection d'accessoires. Sa face rainurée est idéale pour faire griller toutes sortes de petits ingrédients délicats et sa face lisse vous permet de préparer des crêpes ou des œufs, par exemple. Vous pouvez également utiliser la petite plancha comme couvercle pour la petite sauteuse en fonte.

2XL, XLarge, Large
Ø35 cm 127860

Également disponible pour le MiniMax
Ø26 cm 127853



Cast Iron Satay Grill Support en fonte spécial brochettes

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

XLarge 700485
Large



Green Dutch Oven **Cocotte en fonte**

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

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

Ronde - 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.

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 panier à convEGGtor Big Green Egg. 1, 2, 3... wok !

XLarge, Large
Ø40 cm 120779



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

Réchauffez rapidement et facilement vos sauces, vos marinades ou un peu de beurre dans le poêlon à sauce en fonte sur la grille de votre Big Green Egg. Le pinceau à badigeonner en silicone s'emboîte parfaitement dans la poignée de la casserole afin de ne pas risquer de faire de tâches sur la nappe. N'oubliez pas de le retirer avant de poser la casserole dans l'EGG !

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



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 large collection d'accessoires.

Des accessoires super pratiques.



1. Silicone Tipped Tongs Pincettes à embouts en silicone

40 cm 116864
30 cm 116857

2. Bamboo Skewers Brochettes en bambou

25 cm - 25x 117465

3. Knife Set Coffret de couteaux

117687

4. Brisket Knife Couteau à Brisket

128805

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

Set 127655
Spatule large 127426
Spatule 127662
Pinceau 127679

6. Measuring Cups Mesures graduées

4x 119551

7. Kitchen Shears Ciseaux de cuisine

120106



1. Cast Iron Grid Lifter Extracteur pour grille en fonte

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

127341

2. Grid Gripper Pince pour grille inox

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

118370

3. 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

4. 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

5. 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



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

Vous ne vous en souvenez jamais très bien ?

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

Bœuf à point	54/57 °C
Agneau à point	54/57 °C
Cerf à point	54/56 °C
Filet de porc	67 °C
Volaille	70/72 °C
Poisson blanc	62/65 °C
Saumon	44/45 °C

EGG Genius Thermomètre EGG Genius

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

121059

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



1. Instant Read Thermometer Thermomètre à lecture instantanée

Vous préférez votre steak saignant ou à point ? Le thermomètre à lecture instantanée Big Green Egg mesure la température avec une telle précision que même la cuisson à point n'est plus une question de hasard. Pour éviter que la température de votre EGG n'augmente suite à une ouverture prolongée du couvercle, la température (jusqu'à 232 °C) peut être lue dans les 3 à 4 secondes. De plus, l'écran lumineux du thermomètre à lecture instantanée Big Green Egg suit tout simplement le mouvement lorsque vous le tournez pour mesurer la température. Fourni avec une housse pratique qui fera des envieux.

119575

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

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

127150

3. Quick-Read Thermometer Thermomètre à lecture rapide

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

120793

4. Dual Probe Remote Thermometer Thermomètre sonde à distance

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

116383



Astuces :

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



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

Conçu pour des moments inoubliables en famille.



Stainless Steel Pizza Peel **Pelle à pizza en acier inoxydable**

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

127761



Compact Pizza Cutter **Coupe-pizza compact**

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

118974



Flexible Grill Light **Lampe LED flexible**

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

122940



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



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 garantit une distribution parfaite de la chaleur pour des quiches, tartes et lasagnes absolument divines. Il assure une cuisson uniforme de vos préparations culinaires et leur confère une très jolie couleur dorée. Pour des plats aussi fondants à l'intérieur que délicieusement croustillants à l'extérieur.

2XL, XLarge, Large
Ø 36 cm 112750



Meat Claws Déchiqueteurs de viande

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

Set 114099



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

Zoom sur...



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

Poulet 119766

Dinde 119773



Vertical Poultry Roaster **Support à rôtir vertical pour volaille**

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

Poulet 117458

Dinde 117441



Ribs and Roasting Rack Râtelier de rôtisserie

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

2XL, XLarge, Large
117564

Medium, Small
117557



Grill Rings Anneaux à griller

Grâce aux anneaux à griller, vos poivrons (farcis), tomates (farcies), pommes ou oignons ne risqueront plus de tomber en cours de cuisson. La broche permet en outre de conduire la chaleur au cœur de l'ingrédient afin qu'il cuise plus rapidement.

3x 002280



Drip Pan Lèche-frite

Le lèche-frite vous permet de récupérer les graisses, jus de cuisson et autres miettes d'aliments afin d'éviter que ces derniers ne tombent sur votre 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 Lèche-frites jetables

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

XLarge - 5x 120892
Large - 5x 120885

Medium, MiniMax,
Small - 5x 120878

Un héritage pour les générations suivantes. Choyez votre EGG.

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



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



Ash Tool Racloir à cendres

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

2XL		MiniMax	
XLarge	119490	Small	119513
		Mini	
Large			
Medium	119506		



Grid Cleaner Nettoyeur de grille

Cuisiner avec l'EGG est un vrai bonheur, mais cela implique aussi des dépôts de graisses et de restes d'aliments brûlés sur la grille en acier inoxydable de votre Big Green Egg. Avec ce nettoyeur de grille, récupérer 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



Ash Removal Pan Pelle à cendres

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

2XL, XLarge, Large, Medium
106049



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

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

127310



Charcoal Storage Bag Sac de rangement pour charbon de bois

Vous voulez garder votre charbon de bois bien au sec ? Mettez-le dans ce sac de rangement spécial, qui peut contenir jusqu'à 9 kg de charbon de bois. Le sac de rangement étanche est fabriqué dans un polyester résistant et durable, et muni d'un compartiment de rangement intégré ainsi que d'un système de fermeture enroulable avec système à clic pratique.

128201



Fire Bowl **Panier à charbon**

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

2XL	122698	Medium	122667
XLarge	122681	Minimax	122650
Large	122674		



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 mozzarella sur votre pierre de cuisson. Grâce à la brosse à récurer à double têtes SpeediClean, vous réduisez de moitié votre temps de nettoyage et obtenez un résultat deux fois plus beau. Satisfaction supplémentaire : pas de poils d'acier sur votre grille, car cet article est composé de fibres de bois naturelles.

	127136
2 têtes de remplacement	127143



9 conseils pour l'entretien de votre EGG.

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



1 Avant chaque nouvelle préparation culinaire et l'allumage de votre EGG, assurez-vous d'avoir bien ôté les cendres et résidus de charbon de bois restants dans la cuve avec le racloir à cendres.

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



3 Remplacez 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 d'endommager la céramique.

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

7 Vous n'avez pas utilisé votre Big Green Egg depuis un certain temps, ou il est resté sous la pluie ? Faites-le d'abord tranquillement chauffer à 100 °C 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 Veillez à ce que votre Big Green Egg repose toujours sur des pieds, par exemple sur un berceau de table ou dans un panier de transport. Ne le posez jamais directement sur une surface « fermée » ni même sur une pierre plate résistante à la chaleur. Il est important de laisser de l'espace entre le fond de la base en céramique et la surface la supportant afin de permettre une circulation d'air suffisante, ce qui laisse à l'EGG la possibilité d'évacuer sa chaleur sans problème.



Entretenez la flamme.

Les housses Big Green Egg.

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



LES 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	
	Housse pour couvercle ou EGG avec Table					126504	126504	



Découvrez nos nouveaux accessoires de rôtisserie

L XL

Rotisserie Tournebroche

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

NOUVEAU



XLarge 128553
Large 128546

Capacité jusqu'à 17 kg.

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



NOUVEAU

Flat Basket Panier plat à double grille

Vous souhaitez rôtir un poisson entier sur un lit d'herbes aromatiques ou faire griller des légumes ou des filets de poulet, par exemple ? Le panier plat à double grille en acier inoxydable réglable en hauteur et doté d'un revêtement anti-adhésif est le partenaire idéal. Il vous permet de rôtir et de griller des ingrédients sans avoir à les retourner un par un.

128560



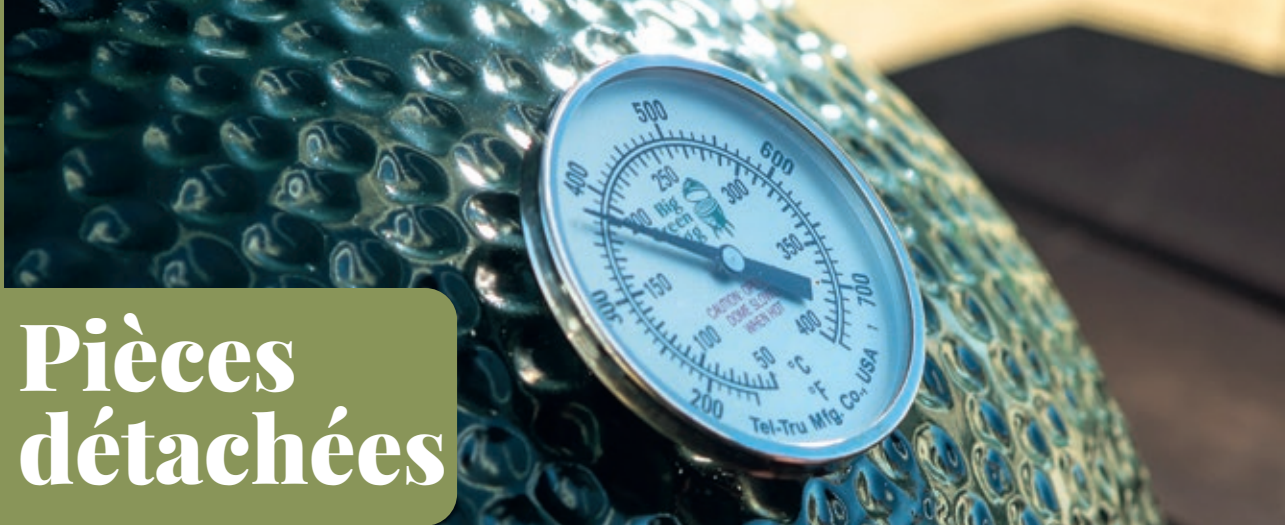
NOUVEAU

Tumbler Basket Panier à tambour pour rôtisserie

Envie de rôtir des pommes de terre, des légumes coupés en morceaux, des crevettes, des ailes de poulet, des fruits à coque ou des grains de café ? Rien de plus facile grâce à ce panier à tambour pour rôtisserie en acier inoxydable (Ø 19 cm) hyper pratique doté d'un revêtement anti-adhésif. Ouvrez le couvercle, insérez les ingrédients, fermez le couvercle et c'est parti !

128577

Pièces détachées



Tel-Tru Temperature Gauge Thermomètre Tel-Tru

Chaque Big Green Egg est livré avec un thermomètre extérieur (sur le dôme). Après des années d'utilisation, celui-ci venait à rendre l'âme, vous pouvez commander le thermomètre Tel-Tru® en remplacement. Insérez le thermomètre dans le couvercle de votre EGG et vous pourrez lire la température intérieure sans avoir à ouvrir le couvercle à chaque fois et risquer une perte de chaleur. Disponible en 2 formats différents, le thermomètre Tel-Tru® est conçu pour mesurer des températures comprises entre 50 et 400° C.

Ø 8 cm 117250

Ø 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. Le joint d'étanchéité en feutre thermorésistant high-tech est auto-adhésif et sa fixation se passe d'explication.

2XL*, XLarge, Large
113726

Medium, MiniMax, Small, Mini
113733

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



Cast Iron Grate Grille de foyer

Repose à l'intérieur du foyer. Perforée de façon à permettre la circulation d'air à travers l'EGG et la chute des cendres vers le bas, pour un retrait facile après la cuisson. Si votre grille de foyer est endommagée et qu'elle laisse passer des morceaux de charbon incandescents, il est absolument nécessaire de la remplacer pour ne pas risquer d'abîmer votre EGG.

2XL 112644
XXL 114716
XLarge 112644
Large 103055

Medium 103062
MiniMax 103055
Small 103079
Mini 103079



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

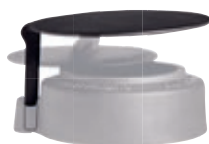
Le rEGGulator Big Green Egg (bouchon) est fabriqué en fonte. Son anse en silicone vous permet de régler très facilement l'arrivée d'air sans vous brûler les doigts. Le nouveau bouchon de ventilation au design ergonomique ne vient pas seulement remplacer le bouchon à évent, il est également plus facile 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. Ce rEGGulator robuste permet un réglage extrêmement précis.

2XL, XLarge, Large, Medium
117847

Mini* 103017

MiniMax, Small
117854

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



Rain Cap

Chapeau antipluie

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

2XL, XLarge, Large, Medium
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
XLarge 117908
Large 117984
Medium 120021

MiniMax 126870
Small
Mini 117922

Cuisinez à l'infini sur votre EGG.

La garantie Big Green Egg



Big Green Egg est synonyme de qualité. Grâce à un processus de production perfectionné depuis 5 décennies et une inspection minutieuse de chaque Big Green Egg quittant l'usine de production, nous sommes en mesure de vous garantir que votre Kamado est le meilleur de sa catégorie. En ce qui concerne la garantie, vous êtes en droit d'exiger la même qualité que celle à laquelle vous avez habitué votre Big Green Egg. Vous avez donc une garantie à vie sur les matériaux et la structure de tous les éléments en céramique, ainsi qu'une garantie extensive sur tous les autres composants. Vous pouvez ainsi toujours cuisiner sans souci sur votre Big Green Egg.

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

La céramique de votre Big Green Egg se dilate quand elle chauffe et se rétracte quand elle refroidit, entraînant un léger risque de modifications du matériel. Bien que certains changements puissent sembler des défauts, ils restent dans la plupart des cas sans conséquence. Il est donc généralement inutile et même dommage de remplacer les composants concernés. Le concept de durabilité est l'un de nos critères de base, et vous devez donc pouvoir profiter de votre Big Green Egg toute votre vie. Naturellement, vous devez veiller à bien l'entretenir afin qu'il soit toujours en parfaite condition. Il vaut en effet toujours mieux prévenir que guérir. Vous trouverez les principaux conseils d'entretien en **page 88**.

Quand s'inquiéter, ou pas

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

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

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



before 2020



as from 2020



Quand ne pas s'inquiéter | Dommages cosmétiques



before 2020



as from 2020



Romain Meder

Romain Meder

"Rencontre avec Romain Meder" au Domaine de Primard.

Un des 1^{ers} chefs français à faire entrer Big Green Egg en cuisine, dès 2014.

Sous ses airs d'homme tranquille, Romain Meder est un chef exigeant, avec lui-même en premier lieu. Connu et reconnu pour sa cuisine de la naturalité, à 45 ans, il a déjà accompli beaucoup, et poursuit un chemin plein d'avenir. Il a longtemps été aux côtés d'Alain Ducasse, en France et aussi parfois dans des contrées lointaines, jusqu'à obtenir 3 étoiles Michelin en 2016 au restaurant « Alain Ducasse au Plaza Athénée », qu'il a quitté en 2021. Depuis 2022, Romain Meder fait merveille dans un écrin de choix, devenu son paradis vert : le Domaine de Primard, situé à Guainville en Eure-et-Loir. Propriété de Catherine Deneuve pendant 35 ans, Primard appartient désormais aux Domaines de Fontenille, réputés à raison pour réinventer une hôtellerie au luxe discret qui porte un soin tout particulier à chacune de ses tables.

Rencontrer Romain Meder au Domaine de Primard, c'est une invitation au voyage, une immersion dans son havre de verdure, comme une parenthèse suspendue où le temps prend son temps. Cet artiste-chef de la naturalité est ici à sa place. Un lieu apaisant et énergisant à la fois, où battent 2 cœurs chers au sien : le restaurant gastronomique *Les Chemins* et le potager du Domaine.

En cuisine, lorsqu'il s'adresse à sa brigade, ses mots sont droits, précis, sans hésitation. Tout comme le sont ses gestes. Une fois la porte franchie vers les jardins du parc, il ralentit son pas, adopte la bonne allure pour ne rien rater de l'environnement exceptionnel qui l'inspire tant. Il glane ici et là une baie, cueille une feuille. Pelouses verdoyantes, fruitiers et arbres centenaires, haies et allées poétiques ponctuées de nombreuses essences de roses, de sous-bois et de pièces d'eau... Un îlot de nature, avec des bâtis remarquables, à commencer par le château du XVIII^e siècle ou la serre de la roseraie.

C'est au potager que la conversation s'engage. Il se souvient de sa rencontre avec Big Green Egg. C'était au Noma, à Copenhague, au début des années 2010, Le chef René Redzepi lui fait découvrir cet incroyable appareil de cuisson. « *J'ai tout de suite compris que c'était indispensable à la cuisine de la naturalité que j'allais mettre en place au Plaza Athénée* », se rappelle Romain Meder. C'est donc comme une évidence, dès la conception de la cuisine en 2014, qu'il prévoit une place pour son kamado. « *A l'époque, le MiniMax était intégré dans la ligne de cuisson, au poste 'homard', qui était un incontournable de la carte* ». Au fil des saisons et de son inspiration, il utilise toutes les techniques de cuisson que permet Big Green Egg. « *Je me souviens notamment d'une endive à la braise ; la racine d'endive plantée dans la braise, confite, avec une amertume maîtrisée, des feuilles mi-croquantes et un goût fumé* ».

Au restaurant *Les Chemins* où il a obtenu dès 2023 une étoile Michelin pour sa cuisine végétale d'une grande finesse, doublée d'une étoile verte qui salue la gastronomie durable, Romain Meder réalise des plats qui font écho aux jardins et au potager mené, évidemment, en agriculture biologique. Le potager fournit fruits et légumes, plantes aromatiques et fleurs comestibles pour les cuisines du restaurant, où le végétal occupe une place centrale.

On ne peut pas faire circuit plus court. C'est d'ailleurs une des exigences du chef qui travaille exclusivement des produits locaux et de saison. Il avoue volontiers une tendresse particulière pour les produits simples, quand ils sont bien nés. Il s'en inspire pour créer des assiettes où s'expriment des équilibres justes et surprenants, qui jouent avec la douceur, l'astringence, l'acidité et l'amertume. La cuisine signature du chef, résolument axée sur la naturalité, s'épanouit pleinement dans cet environnement propice, loin des bruits de la ville. Et c'est tout naturellement que le feu

y joue un rôle central. « *Aux Chemins, il n'y a pas d'autre flamme en cuisine que celles du Big Green Egg. Et je m'attache à transmettre à chaque membre de mon équipe la parfaite maîtrise de la braise et du feu. Ici, 100% de la brigade sait se servir, à bon escient, du Big Green Egg. C'est important.* »

Chaque saison apporte ses trésors, et les beaux produits du jardin passent souvent au kamado. « *Une courge musquée de Provence rôtie au Big Green Egg ne demande rien de plus qu'une pincée de sel et un tour de moulin à poivre. La cuisson au charbon de bois lui donne la concentration des saveurs que je recherche, un délicat fumé et une belle caramélisation.* »

A la campagne comme en ville, Romain Meder conserve ses fondamentaux, son talent et son inspiration. Et une chose est sûre : il garde son Big Green Egg près de lui, outil indispensable à sa cuisine. « *. Les textures des cuissons au Big Green Egg sont tout aussi intéressantes que les saveurs. Aux Chemins comme au Plaza, le Big Green Egg est allumé tous les jours.* »

Remerciements à Fanny Cravoisier, Agence madeleine.



Burger de betterave, Toum & ketchup de betterave au Big Green Egg, par Romain Meder

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

Garniture

4 betteraves
2 cébettes
4 pains à burger
20 copeaux d'oignons rouges en pickles
100 g de Mesclun

Toum

75 g d'ail blanchi
45 g de Blanc d'œuf
10 g de moutarde
16 g d'huile de pépin de raisin
10 g de jus de citron
5 g de sel

Ketchup de betterave

2 betteraves
1 gousse d'ail
1 cuillère de miel
1 pincée de Piment d'Espelette
2 pincées de cumin en poudre
2 pincées de cannelle
10 g de gingembre
2 pincées de paprika fumé

Oignons rouges en pickles

1 oignon rouge
250 g de vinaigre blanc
15 g de sucre en poudre

PROGRESSION

Garniture

1. Eplucher les betteraves, les huiler et assaisonner.
2. Les envelopper dans du papier cuisson humidifié, puis du papier aluminium, et cuire en papillote au Big Green Egg à 180°C pendant 1h15 à 1h30.
3. Les betteraves devenues fondantes, les émincer en tranches de 5 mm d'épaisseur, puis les griller rapidement au Big Green Egg.
4. Les assaisonner de fleur de sel et de poivre. Réserver.
5. Assaisonner le mesclun d'huile d'olive et jus de citron, de fleur de sel et de poivre du moulin, ajouter l'oignon en pickles, réserver.

Toum

1. Mixer tous les ingrédients (sauf l'huile) puis émulsionner en ajoutant l'huile petit à petit.
2. Rectifier l'assaisonnement et réserver.

Oignons rouges en pickles

1. Emincer l'oignon rouge puis le mettre dans un bocal qui ferme de façon hermétique.
2. Porter le vinaigre et le sucre à ébullition.
3. Verser le mélange bouillant sur les oignons et fermer le bocal.
4. Laisser refroidir et utiliser dès que besoin.

Ketchup de betterave

1. Cuire les betteraves de la même façon que pour la garniture puis les hacher.
2. Faire un caramel avec le miel, puis ajouter les épices et l'ail, laisser torréfier 1 min et déglacer d'un trait de vinaigre de vin ou de jus de citron et ajouter la betterave.
3. Laisser cuire jusqu'à ce que le mélange soit sec puis mixer le tout jusqu'à l'obtention d'une texture homogène.
4. Rectifier l'assaisonnement de sel, de poivre du moulin et d'acidité si besoin.

FINITION ET DRESSAGE

1. Couper les pains en deux et les toaster au Big Green Egg sur les faces tranchées.
2. Mettre une couche généreuse de Toum sur une face, et le ketchup de betterave sur la seconde face.
3. Ajouter sur la face inférieure la betterave émincée.
4. Puis ajouter par-dessus le mesclun assaisonné.
5. Refermer le pain et servir chaud.



Photographie

© Guillaume Savary /
le photographe du dimanche

Recette

Romain Meder



Big Green Egg Modus Operandi

Modus Operandi de Big Green Egg

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

Français

904 pages

818351



Les avis sur Modus Operandi



« FANTASTIQUE, tout simplement
FAN-TAS-TIQUE »

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

« Magnifique 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. »



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

Modus Operandi

PLUS DE
300

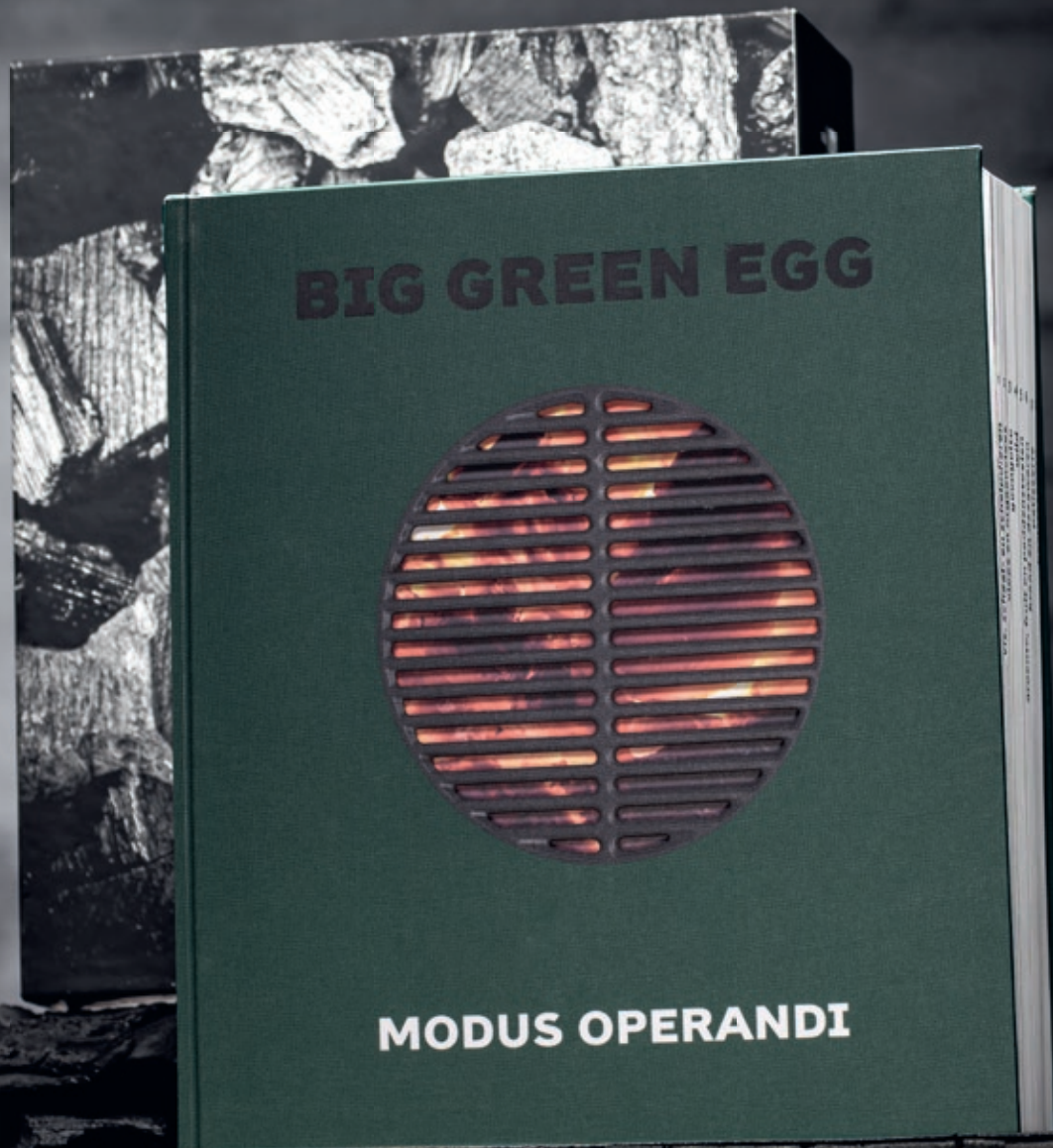
RECETTES

904

PAGES

4,6

KG



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

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



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



Moulins Peugeot x Big Green Egg

Peugeot est la marque de référence pour les moulins à poivre et à sel, de même que Big Green Egg est celle pour les kamados. Les deux marques viennent allier leurs forces dans ces moulins à poivre et à sel. Peugeot a lancé ses premiers moulins à poivre en 1874, exactement un siècle avant la commercialisation du premier Big Green Egg.

Spécialement pour Big Green Egg, Peugeot a conçu trois moulins exclusifs basés sur le modèle emblématique Paris, un classique intemporel : un moulin à poivre de 40 cm de haut ainsi qu'un ensemble composé d'un moulin à poivre et d'un moulin à sel de 30 cm de haut. Ces modèles sont réalisés en bois de hêtre certifié PEFC dans la couleur verte caractéristique de Big Green Egg. Ils arborent le logo de la marque et comportent une meule en acier forgé et trempé. Le degré de broyage de ce système breveté comporte six réglages, permettant d'obtenir du poivre et du sel moulus de très finement à grossièrement.

Moulin à poivre 40 cm
Duo de moulins 30 cm

042387
042394

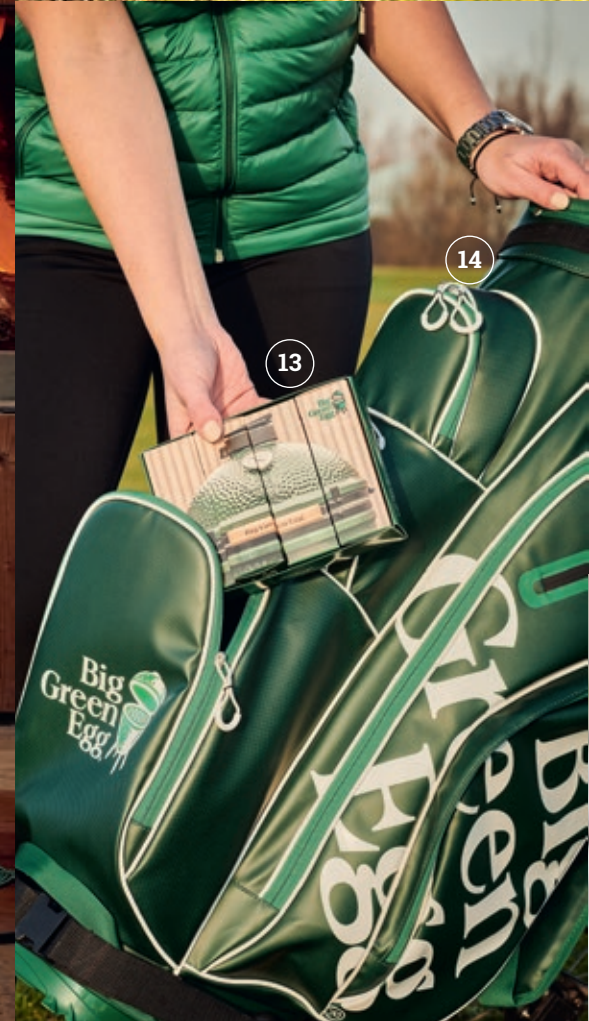




1. Sous-verres
2. Distributeur Zeep
3. Sweat à capuche - Peace, Love & EGGs
4. Sweat à capuche - Let's Create
5. Tire-bouchon limonadier
6. Bol de service en porcelaine
7. Bob réversible



- 8. Bonnet
- 9. Mug émaillé
- 10. Gants d'hiver
- 11. Couverture polaire
- 12. Polo de golf - Blanc Inside-out
- 13. Balles de golf Big Green Egg - Titleist
- 14. Sac de golf





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

biggreeneggfrance.com

- 15. Peluche - Mr EGGhead
- 16. Doudoune sans manche bleue
- 17. Aimants pour le frigo
- 18. Lot de 3 paires de chaussettes
- 19. Tee-Shirt écri pour homme
- 20. Lot de 2 ceintures
- 21. Valise cabine



Les chefs, des passeurs de passion

Les chefs ont été les premiers à découvrir et à adopter Big Green Egg en France. Ils sont nombreux à cuisiner quotidiennement avec leur kamado préféré, dans leur restaurant ou à domicile, et ils transmettent leur amour de la cuisine au Big Green Egg aux nouvelles générations. En France, on estime à près d'un millier les restaurants qui sont équipés d'un EGG. Et ça ne va pas s'arrêter là ! Big Green Egg est souvent choisi dans les grands concours culinaires télévisés, sur les scènes des cooking shows, sur les réseaux sociaux... Pour notre plus grand bonheur et celui des fans de Big Green Egg.

Bien sûr, notre merveilleux kamado est réservé à un usage exclusivement extérieur pour les particuliers ; mais les chefs, dont les restaurants sont équipés d'un système d'extraction professionnel spécifique, font entrer leur Big Green Egg en cuisine. Et ils nous régalent. Depuis de nombreuses années et pour longtemps...

Sylvain Courivaud, passionné de la flamme

Après 4 années passées auprès de Matthias Marc au restaurant Substance, Sylvain Courivaud s'est vu confier les commandes d'un nouveau restaurant parisien où il fait merveille : Braise, inauguré fin 2022. Alors qu'il est encore loin d'avoir 30 ans, il y réalise une cuisine inspirée, incandescente, résolument tournée vers le feu. La pièce centrale de son piano pas comme les autres : comme une évidence, un Big Green Egg Large qui est allumé du matin au soir ! Les propositions sont bluffantes, de l'entrée au dessert.



Amandine Chaignot, générosité et convivialité

A la tête de plusieurs restaurants parisiens, la pétillante Amandine Chaignot a choisi Big Green Egg pour le jardin de son petit paradis normand. Elle aime venir s'y ressourcer dès qu'elle le peut. Toujours bien entourée, elle régale famille et amis avec de délicieuses brioches salées ou sucrées, des poissons fumés et grillés, des volailles et légumes de saison rôtis... Pour des moments de gourmandise et de joyeux partages inoubliables.



Rafa, l'influenceur champion de la cuisine d'extérieur

Rafa, du Barbecue de Rafa, a été l'un des tout premiers français à découvrir Big Green Egg. Passionné par la cuisine d'extérieur dans tous ses aspects, il anime la 1ère chaîne YouTube francophone spécialisée sur cette thématique, depuis plus de 10 ans déjà. Il est curieux de tout et rien ne lui échappe ; il connaît toutes les facettes de la cuisine d'extérieur. Il aime beaucoup cuisiner au Big Green Egg et partage volontiers avec ses communautés sur les différents réseaux sociaux ses trucs, astuces, modes d'emploi, techniques de cuisson et de fumage, recettes...

Fin 2022, quand il fait paraître en librairie son « Le Guide Pratique du Fumoir » il pose fièrement près de son Big Green Egg en couverture ! Très suivi, il transmet avec passion son amour de la cuisine au kamado.

Jérôme de Oliveira, pâtissier de génie

Champion du Monde de Pâtisserie en 2009, à 23 ans à peine, il fallait le faire ! Jérôme de Oliveira a la pâtisserie et le talent chevillé au corps. Installé dans le sud de la France, il fait preuve d'une créativité sans limite. Son Big Green Egg familial lui permet de tester des idées, de fumer certains produits, de créer de nouvelles recettes de desserts. Bec sucré devant l'éternel, il ne dit pas non à une belle pièce de viande qu'il chouchoute au Big Green Egg pour régaler sa tribu !



Big Green Egg

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



Téléchargez
sans attendre

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



THE BIG GREEN EGG ACADEMY

Débutant

Comment acheter, fileter et
préparer un poisson frais



Hot & trending

Nos conseils pour concevoir la
cuisine extérieure de vos rêves

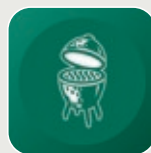


Recettes

Partagez & likez les plats cuisinés par vos amis de la communauté Big Green Egg.

Composez votre propre menu
- avec des possibilités infinies
en termes d'ingrédients et
de préparations - et
enregistrez vos recettes
Big Green Egg préférées.
Regardez des vidéos
(version Master class) sur les
différentes techniques de
cuisson et profitez des
conseils & astuces hyper
pratiques de notre chef,
à tester sans plus attendre.
Vous pouvez ensuite partager
vos créations culinaires avec
la communauté Big Green
Egg. Téléchargez l'appli,
ajoutez vos amis ou faites
connaissance avec de
nouveaux fans de l'Egg.

**Avec l'appli Big Green Egg,
vos horizons s'élargissent
encore plus.**



**Gardez le contact.
En permanence.**





Que le spectacle commence !

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

& bien d'autres recettes...

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

Pour ne plus rien manquer.

Rendez-vous sur la chaîne YouTube de Big Green Egg et abonnez-vous gratuitement. Et recevez chaque semaine une notification dès la sortie des toutes dernières vidéos.

youtube.com/BigGreenEggFrance





BigGreenEggFrance



BigGreenEggFrance



BigGreenEggFrance



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

#BigGreenEggFrance #EGGmoment #LeGrosOeufVert

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



Achévé d'imprimer

Concept, design & réalisation

Big Green Egg Europe B.V.

Gestion de Projet

Ingeborg Hendriks

DTP

Damian van Soest, Lisa Rienks

Texte

Inge van der Helm, Yvette Guichard, Iris Buddingh',
Thomas Smagge, Floriane Ravard

Chefs

Michèl Lambermon, Leonard Elenbaas, Hiljo
Hillebrand

Photographie

Sven ter Heide, Fem Schook, Robert Peek
Robertas Daskevicius, Nico Alsemgeest, Eric Mégret,
Guillaume Savary, Josh Meister, Ivo Geskus

Avec des remerciements supplémentaires à

Romain Meder, Sylvain Courivaud, Le Barbecue de
Rafa, Amandine Chaignot, Jérôme de Oliveira.

BIGGREENEGG.FR



Copyright © 2024 Big Green Egg Europe. Tous droits réservés. Sauf indication contraire, tous les équipements mentionnés sur ces pages sont la propriété de Big Green Egg Europe B.V. Tous droits réservés. Aucune de ces pages ne peuvent être utilisées, partiellement ou dans son intégralité, à d'autres destinations que la promotion des produits Big Green Egg Europe B.V. La reproduction, la modification, l'archivage dans un système de recouplement 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.

FRv1.2024

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







Voilà maintenant 50 ans que Big Green Egg a été créé à Atlanta, aux États-Unis. Nous avons fait naître un nouveau mode de vie et réinventé l'art de cuisiner en plein-air. Nous avons su conquérir le cœur de milliers d'épicuriens dans le monde entier. Et le vôtre. D'innombrables souvenirs, de moments mémorables et de plats délicieux se créent et se partagent, jour après jour, autour de Big Green Egg.

L'amour pour Big Green Egg est... grand. Il crée une communauté aux liens profonds. La passion de la cuisine au Big Green Egg nous unit, nous rassemble. Grâce à notre désir constant de perfectionnement et d'excellence, nous vous garantissons les saveurs les plus exquises et des produits d'une qualité à nul autre pareil. Souvent imités. Jamais égalés.

Let's share the love for Green.

BIGGREENEGG.FR