

Hors collection

LA BIBLE WEBER DU BARBECUE

Un guide pratique et très complet pour tout savoir sur la cuisine au barbecue.

Plus de 160 recettes de grillades, des entrées aux desserts, et toutes les techniques pour maîtriser parfaitement son matériel.



Après avoir répondu à toutes les questions que se pose un utilisateur de barbecue (Quelle est la meilleure manière de débiter avec un barbecue à charbon de bois ? Comment savoir si la température est adaptée ? Que faire quand il y a des flammes ?...), l'ouvrage propose plus de 160 recettes et plus de 130 techniques spécifiques pour cuisiner au barbecue :

- **le bœuf, le veau et l'agneau** : 32 techniques (*fourrer un steak haché, découper une côte de bœuf à l'os, griller un carré d'agneau...*) et 40 recettes (*hamburger à la parisienne au brie et aux échalotes, côtes de veau aux cèpes et mascarpone aux herbes, épaule d'agneau aux légumes méditerranéens parfumée d'huile au basilic...*),
- **le porc** : 19 techniques (*préparer des escalopes de porc, assaisonner un rôti de porc, fumer des travers de porc au fumoir...*) et 22 recettes (*côtes de porc marinées au cidre et pommes grillées, filet mignon de porc sauce rouille au paprika, médaillons de porc sauce asiatique aux haricots noirs...*),
- **la volaille** : 21 techniques (*préparer des filets de canard, rôtir un poulet à la broche, découper une dinde...*) et 26 recettes (*ailles de poulet au miel et à l'ail, cuisses de canard à l'étouffée glaçage hoisin-orange, dinde fumée au hickory sauce bourbon...*),
- **le poisson et les fruits de mer** : 25 techniques (*griller des huîtres, préparer des queues de homard, fumer du thon dans des feuilles de cèdre...*) et 35 recettes (*crevettes thaïes au melon d'eau, papillotes de clams-cajun, bars grillés à la marocaine...*),
- **les légumes** : 17 techniques (*griller des épis de maïs dans leurs feuilles, rôtir des tomates au barbecue, cuire des patates douces...*) et 27 recettes (*sandwichs aux champignons Portobello, roquette et aioli balsamique, piments farcis, garniture de tomates et guacamole, courges glacées au miel et au curry...*),
- **les fruits** : 6 techniques (*faire un gâteau renversé à l'ananas, griller des guimauves et des bananes, préparer des poires en bardes de prosciutto...*) et 10 recettes (*poires au caramel et feuilletage, panna cotta citronnée aux figues grillées, fraises rôties au barbecue...*).

De nombreuses photographies illustrent en détail toutes les recettes.



Enfin, l'auteur révèle tous ses **secrets de réussite** : des recettes d'assaisonnements et de marinades, des informations sur le choix des aliments et des conseils sur les modes de cuisson selon le type d'aliment à cuire, sans oublier des astuces pour bien entretenir son barbecue et quelques recommandations de sécurité.

La bible Weber du barbecue

21 x 28,5 cm, 320 pages, plus de 500 photos, broché cousu, **19.90 €**

Relations presse LAROUSSE

Thérèse Leridon ◻ 01 44 39 43 92 ◻ tleridon@larousse.fr