

Des émotions de braise

INSPIRATION POUR LES PROFESSIONNELLS
MAl 2022



06

Mini-légumes

Tendres, colorés, décoratifs

10

Special cuts

Spéciales et durables

14

Vins d'été

Des fruités aux opulents



Saveurs prodigieuses qui flattent et subjuguent le palais. Délices de choix du monde entier.



Sommaire

04

Le BBQ parfait

Des conseils de pros pour les grillades

06

Mini-légumes

Doux, tendres, décoratifs

08

Portrait

Alex Kunert

10

Special Cuts

Spéciales et durables

12

Marinades & sauces

La touche finale

14

Pour accompagner l'été

Les vins du BBQ

18

Big Green Egg

L'autre barbecue

Nous créons l'émotion



Lorsque vous pensez à une agréable soirée d'été en famille ou entre amis, quelles images vous viennent à l'esprit? Il est fort à parier que le barbecue y tienne une place de choix. Eh bien pour nous aussi!

FEU, FUMÉE, FUMET – QUE DE PLAISIR!

Est-ce parce que presque tout le monde a un barbecue chez soi? Parce que cela se passe presque toujours à l'extérieur? Ou bien s'agit-il d'un instinct atavique? Une chose est sûre: peu de choses ravivent aussi rapidement la passion des invités qu'un barbecue. Convivialité, légèreté, liberté ... des sensations positives qui transforment toute soirée d'été en un événement. Et il en faut peu pour cela: du feu, de la fumée, un fumet alléchant et des bons plats, nous rappelle le professionnel des grillades Philipp Glauser.

Dans ce numéro de Cook, nous vous donnons des conseils pour que votre barbecue ne soit pas simplement bon, mais unique. Nous prenons nos renseignements auprès d'experts en grillades, présentons nos dernières Special cuts, créons des mets, des marinades et des sauces hors du commun et servons en accompagnement des mini-légumes bigarrés ainsi que des vins d'été rafraîchissants et des boissons estivales sans égal. En bref, tout ce qu'il faut pour l'art culinaire. Il ne vous reste plus qu'à vous occuper du feu, de la fumée et du fumet du barbecue.

Nous vous souhaitons une lecture inspirante et de nombreuses soirées d'été inoubliables.

Lorenzo Raimondi
Chef de l'Équipe Compétence Culinaire



Des conseils de pros pour les grillades

Tout le monde peut faire des grillades, c'est vrai, mais pas comme Philipp Glauser. Boucher de formation et chef cuisinier, Philipp Glauser – vice-champion du monde de BBQ en 2015 et champion suisse de BBQ en 2017 – sait exactement ce qui compte.

LE BARBECUE, UN STYLE DE VIE

«La Suisse possède une longue tradition des grillades. Mais ces dernières années, celle-ci a carrément pris son envol. Jusqu'au début des années 90, tout le monde avait une cheminée dans le jardin, et on y grillait directement sur le feu. Ce n'est certainement pas une mauvaise façon de procéder, mais elle est limitée. À partir de 1995, une nouvelle tendance du barbecue est arrivée chez nous des États-Unis, et les premiers BBQ-fumoirs ont vite fait comprendre qu'il y avait bien plus à découvrir! Tout d'un coup, la cuisson et le fumage indirects ont fait leur apparition. Le tout en travaillant à une température de 140 degrés au maximum, voilà la grande différence avec les grillades classiques. Aujourd'hui, le barbecue - ou BBQ - n'est depuis longtemps plus seulement une tendance, il s'est installé comme un mode de vie, un véritable Lifestyle avec tout ce qui l'accompagne. Pour nous, les restaurateurs, c'est super, car cela permet de susciter des émotions chez nos hôtes. Avec du feu, de la fumée et des fumets. Maintenant, si la nourriture est de surcroît aussi bonne qu'elle n'en a l'air, alors tout le monde est gagnant.»



TOUT POUR LE BBQ PARFAIT

«Mais que faut-il donc pour qu'un BBQ soit applaudi par les hôtes? Tout commence avec l'ambiance. Quand un feu brûle sur la terrasse, c'est tout simplement hypnotique. Avec un anneau de feu, il est même possible de préparer des plats devant les hôtes. Et cela jusqu'au dessert: que diriez-vous d'un strudel aux pommes frais sorti du gril? Si l'on doit griller en même temps pour de nombreux invités, je recommande de proposer des pièces de viande entières, comme une épaule de veau ou un filet de porc. Il est ainsi possible de servir rapidement et moyennant peu d'efforts un nombre d'invités considérable. J'ai également constaté que les clients apprécient particulièrement les morceaux de viande qui ont cuit longtemps, car ils ont rarement l'occasion d'en préparer à la maison. Du Beef Brisket par exemple. Ou que diriez-vous de Short Ribs? De tels articles de Special cuts sont très en vogue et toujours intéressants au niveau de la marge. Je vous souhaite de nombreux moments de plaisir au gril!»



BEEF TRI-TIP SOUS VIDE | HUILE DE FEUILLES DE CITRONNIER KAFFIR | MINI-LAITUE ROMAINE | ESPUMA HOLLANDAISE | NAAN AU PIMENT

Ingrédients pour 10 portions

Beef Tri-Tip sous vide & huile de feuilles de citronnier kaffir
 1,4 kg Beef Tri-Tip
 6 g Feuilles de citronnier kaffir
 40 ml Huile de tournesol
 Premium Murray River Salt
 Premium Poivre de montagne de Tasmanie

Mini-laitue romaine & espuma hollandaise

600 g Little Gem (mini-laitue romaine)
 200 g Noix de cajou
 120 g Échalotes

20 g Premium Ail, rose
 500 ml Vin blanc
 2 g Poivre, blanc, entier
 5 g Sel
 300 g Origine Beurre de montagne du Jura bernois
 2 Origine Œufs suisses d'élevage en plein air, jaune d'œuf

Naan au piment

150 ml Natura Bio Lait entier suisse
 500 g Natura Bio Farine fleur
 130 g Natura Bio Yogourt suisse, nature

2 g Piment d'Espelette
 5 g Sel
 60 g Origine Beurre de montagne du Jura bernois
 1 Origine Œufs suisses d'élevage en plein air
 3 g Levure chimique
 4 g Levure sèche
 10 g Sucre fin cristallisé

Préparation:

cook.transgourmet.ch



FENOUILS MINI

importation
env. 8 pièces

041777

prix du jour

LITTLE GEM

Espagne
env. 290 g

043376

prix du jour

**CAROTTES MINI
AVEC FANE**

importation
env. 15 pièces

044667

prix du jour

EPIS DE MAÏS MINI

Thaïlande
250 g net

043507

prix du jour

COURGETTES MINI

importation
env. 5-6 pièces

045777

prix du jour

PÂTISSON MINI

importation
env. 9 pièces

043957

prix du jour

Petits légumes pour un grand succès

Les mini-légumes font de chaque assiette un régal visuel. Et grâce à leur goût plus doux et leur mordant délicat, ils deviennent un véritable événement culinaire, plus encore lorsqu'ils sont directement retirés du grill.

DOUX, TENDRES, DÉCORATIFS

Visuellement presque identiques aux grands, ils sont simplement plus petits, adorables et uniques. Et particulièrement savoureux avec ça, les laitues romaines, pâtissons, courgettes, poivrons et compagnie en format mini. Certes, la plupart des mini-légumes ne sont pas des variétés spéciales. Ils sont souvent identiques à leurs congénères adultes, mais récoltés en revanche beaucoup plus tôt, ce qui se traduit par un arôme généralement délicat et doux. Les mini-légumes sont principalement cultivés en Afrique du Sud et en Asie du Sud-Est. En effet, leur culture est très sensible aux conditions météorologiques et la saison est par conséquent de courte durée en Europe. En parallèle, leur production nécessite une grande part de travail manuel. C'est aussi l'une des raisons pour lesquelles le prix des mini-légumes est proportionnellement plus élevé. Mais l'investissement en vaut largement la peine. Surtout avec un bon barbecue. C'est alors que les mini-légumes sont à la fête.

Alex Kunert est cuisinier à succès, champion du monde de BBQ, coach et entrepreneur. Avec jusqu'à 14 grils différents, lui et son équipe de M&K Catering gâtent leurs hôtes lors de caterings, avec des ingrédients frais et une bonne dose de divertissement.

Portrait

ALEX KUNERT



DE LA CUISINE AU BARBECUE

Alex Kunert a cuisiné pour de nombreux établissements célèbres de Suisse. Au Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa, à Interlaken, au Grand Hotel National de Lucerne, au Park Hotel Vitznau ... Mais sa véritable passion, il l'a découverte lorsqu'il s'est tourné vers le catering. En remplaçant de plus en plus souvent le fourneau par le barbecue et le fumoir. «J'ai toujours eu une très grande affinité avec la viande. Grâce à ma formation de cuisinier et à mes années d'expérience en cuisine, je sais aussi exactement à quoi il faut faire attention lors de la préparation de la viande, combien de temps elle doit rester sur le gril, à quoi on reconnaît qu'elle est encore juteuse, etc. Ce fut mon grand avantage dès le début.» Alex Kunert s'est familiarisé tout seul avec les barbecue, fumoir et autres. Et avec quel succès! En 2005, il a participé aux États-Unis au «Jack Daniel's World Championship of BBQ» en remportant rien de moins que le titre de champion du monde.



«AU BARBECUE, ON EST AU MILIEU DES HÔTES»

Aujourd'hui, Alex Kunert fait profiter les autres de ses connaissances. D'une part, il propose des coachings et aide notamment les restaurateurs à se lancer dans le monde du BBQ en leur fournissant des informations utiles, et en parallèle, il régale les hôtes de son service traiteur avec ses talents au gril. En 2008, il a fondé son entreprise «M&K Catering» à Richterswil (ZH). Il crée depuis lors des délices pour des événements privés à partir de dix personnes ou des manifestations de grande envergure réunissant jusqu'à 1'000 participants, de l'apéritif de mariage à l'ouverture d'une entreprise. Dans plus de 80% des cas, il prépare une grande partie du service traiteur sur le gril, ou plutôt jusqu'à 14 grils différents, avec lesquels Alex Kunert et toute son équipe se rendent aux événements. Le tout en direct sur place, non seulement pour y faire ses grillades, mais aussi pour s'entretenir avec les invités. «Au barbecue, on est au milieu des hôtes, on sent pour quoi ils vibrent, on peut répondre à leurs questions, échanger.» Et bien qu'il ait dû dans un premier temps s'habituer au contact direct avec les hôtes – «aujourd'hui, je ne pourrais plus m'en passer. Cela fait partie de mon ADN désormais. Tout comme les grillades.»

«L'équipe doit aussi prendre du plaisir»



Alex Kunert, comment les hôtes perçoivent-ils le fait de faire des grillades juste devant eux?

D'après mon expérience, ils adorent cela. Les hôtes ne veulent pas toujours que le repas soit servi formellement à table, ils veulent aussi parfois pouvoir bouger plus librement, être réunis, échanger entre eux et avec l'équipe de cuisine.

Vous sentez-vous à l'aise lorsque les clients vous regardent travailler?

Honnêtement, j'ai dû m'y habituer au début. C'est une situation plutôt rare pour un cuisinier. Mais quand j'ai remarqué que cela faisait plaisir aux hôtes, alors je me suis amusé moi aussi.

Mais cela ne convient pas à tout le monde.

Alors il vaut mieux laisser tomber. Car le plus important pour un événement de grillades dans la restauration, c'est que cela ne soit pas une contrainte. L'équipe elle-même doit aussi y prendre du plaisir. C'est la seule façon de transmettre cette ambiance aux invités.

Quel rôle joue le choix de la viande dans la réussite d'un BBQ?

La qualité de la viande est absolument cruciale, elle doit être au top. On me demande souvent si je propose aussi du filet de bœuf. Je peux, bien sûr, mais pas de gaité de cœur. Je préfère de loin griller des Special cuts. Secreto, Flat Iron Steak, Flank Steak ... on a là un goût intense et surtout on offre quelque chose qui sort de l'ordinaire. Ici aussi, je conseille à tous les restaurateurs d'être audacieux, de ne pas toujours proposer des plats standard, d'essayer quelque chose de nouveau. Les Special cuts ne sont pas difficiles à griller, il suffit d'oser.

Qu'est-ce qui, selon vous, ne doit pas manquer lors d'un BBQ?

C'est tout simple: prendre du plaisir!



Retrouvez toute l'interview sur:
cook.transgourmet.ch/kunert



C'EST AINSI QUE LES SPECIAL CUTS REDEVIENNENT FAVORITES

BBQ

On parle de barbecue - ou BBQ - lorsqu'on fait des grillades dans une plage de température inférieure, entre 90 et 160 degrés. Idéal pour les Special cuts!

Indirect

La chaleur indirecte de 160 à 220 degrés permet d'amener lentement les grosses Special cuts à la température à cœur optimale.

Smoken

Le smoken - ou fumage à chaud - est parfait par exemple pour le Brisket, le Pulled Pork ou encore les Ribs. Grâce à un fort dégagement de fumée, la grillade est lentement fumée sous une faible chaleur de 90 à 125 degrés.

Fumage

Contrairement au smoken, le fumage à froid s'effectue dans une plage de température inférieure, de 60 à 90 degrés. On peut par exemple donner ainsi aux Special cuts une touche aromatique particulière.

Direct

La chaleur directe de 220 à 300 degrés est adaptée aux morceaux de viande fins, aux saucisses et aux grillades à faible temps de cuisson. Les Special cuts au temps de cuisson long peuvent également être grillées directement après la cuisson sous vide. La touche finale suprême!

Spéciales et durables

Autrefois, on les trouvait presque partout en Suisse sous le nom de «pièce du boucher». Jusqu'à ce qu'elles soient peu à peu reléguées aux oubliettes par les morceaux nobles. Les Special cuts offrent pourtant plusieurs avantages, notamment au niveau culinaire. Pour autant qu'elles soient préparées – ou grillées – correctement.

LES SPECIAL CUTS

Jusque dans les années 70, les Special cuts – alors connues comme pièces du boucher – étaient aussi répandues qu'appréciées. Le fait qu'elles nécessitent une préparation un peu plus complexe était compensé par leur prix avantageux. Jusqu'à l'arrivée de la reprise économique. Tout à coup, de plus en plus de ménages ont pu s'offrir les morceaux de choix. Et c'est ainsi que les pièces du boucher, considérés comme un second choix, disparurent progressivement de la carte des mets. Jusqu'à présent. Car lentement, mais sûrement, elles reprennent la place qui leur revient. Entre autres grâce à la tendance de la durabilité. En effet, il est bon que l'animal entier soit valorisé – «nose to tail» – et les Seconds cuts en font partie. Il ne s'agit pourtant pas là d'un deuxième choix, mais d'un choix spécial, d'où l'appellation de Special cuts. Elles représentent ainsi une opportunité de se démarquer tout en bénéficiant de prix attractifs et d'une immense variété de goûts. Le seul élément décisif est de les préparer correctement. Au grill par exemple.



**DE NOUVELLES
SPECIAL CUTS
POUR LE GRIL**

ÔNGLET DE BŒUF À LA PIÈCE

env. 1 kg
Suisse

055218

prix du jour

VEAL FLANK STEAK

env. 1 kg
Suisse

055219

prix du jour

BEEF TRI-TIP AVEC DE LA GRAISSE

env. 1,2 kg
Suisse

001035

prix du jour

PLUMA DE PORC IBERICO

env. 350 g
Espagne

050478

prix du jour



Marinades & sauces



Les marinades et les sauces: elles sont la touche finale de chaque grillade. Leur rôle est de mettre la viande en valeur. Mais aussi d'être une expérience en soi.

À l'origine, la viande était surtout marinée à des fins de conservation. Mais à l'époque des réfrigérateurs et des chambres froides, ce n'est plus vraiment un problème aujourd'hui. Cela ne signifie nullement que les marinades n'ont plus de raison d'être. En fonction de leur composition, elles rendent la viande plus tendre, et combien plus aromatique! Elles permettent d'essayer quelque chose de nouveau, de surprendre les hôtes... et de se démarquer. Vous a-t-on déjà servi une marinade de café? Du côté des sauces, c'est la même chose. Elles ont aussi pour fonction d'embellir les grillades tout comme de rendre l'expérience du BBQ plus intense. Avec quelles marinades et avec quelles sauces tout cela est-il possible? **Voici quelques exemples:**

1 Sauce Chimichurri

- 250 g Persil, plat
- 2 Lime
- 80 g Échalotes
- 40 g Premium Ail, rose
- 5 g Premium Poivre de montagne de Tasmanie
- 12 g Sal de Ibiza Sel marin, gros grains
- 80 ml Premium Huile d'olive vierge extra DOP Riviera Ligure
- 10 g Thym
- 8 g Origan
- 2 Feuilles de laurier
- 3 g Piment d'Espelette

Préparation:
cook.transgourmet.ch

2 Marinade Coffee-Rub

- 200 g Sel
- 200 g Paprika, fumé
- 100 g Poivre noir, moulu grossièrement
- 200 g Ail, en granulés
- 100 g Oignons, hachés
- 20 g Piment d'Espelette
- 100 g Natura Bio Demerara Sucre de canne
- 150 g Chicco d'Oro Tradition, moulu
- 100 g Coriandre, moulue

Préparation:
 Mélanger tous les ingrédients.

3 Marinade au sirop d'érable et à la moutarde

- 375 ml Sirop d'érable
- 30 ml Huile d'olive vierge extra
- 65 g Moutarde Pommery
- 15 g Ail
- 30 ml Sauce soja
- Sel
- Poivre, noir

Préparation:
 Mélanger tous les ingrédients. La marinade convient parfaitement aux viandes blanches.

Pour accompagner
l'été

Ils sont fruités et gouleyants, doux et moelleux, mais aussi corsés, riches ou opulents: tels sont les vins d'été qui nous accompagnent subtilement tout au long des soirées de grillades. De l'apéritif jusqu'à la conclusion en apothéose.

**IL BRUCIATO
BOLGHERI DOC
TENUTA GUADO AL TASSO**

Italie
606151 75 cl 19.90

**MAS MALLOLA
PRIORAT DOCA
MARCO ABELLA**

Espagne
699251 75 cl 22.90

**PORTE DE NOVEMBRE
ROSÉ
VALAIS AOC
MAISON GILLIARD**

Suisse
620401 75 cl 17.90

**CHÂTEAU MAISON BLANCHE
YVORNE
CHABLAIS AOC**

Suisse
630871 75 cl 22.60

**MIRAVAL ROSÉ
PROVENCE AOC
CHÂTEAU MIRAVAL**

France
612711 75 cl 17.90

**HANNES REEH
UNPLUGGED
CHARDONNAY**

Autriche
616801 75 cl 18.90



S'installer confortablement et savourer

JINZU
DISTINCTIVELY CRAFTED GIN

Grande-Bretagne

614431 70cl/41,4% Vol. 39.95

Magie des cerisiers en fleurs

Recette BarExcellence, Berne

Ingrédients:

- 6 cl Jinzu Gin
- 2 cl Jus de lime
- 2 cl Rose's Lime Cordial
- 1,5 cl Marasquin
- 0,5 cl Sirop de cerise

Mélanger tous les ingrédients, servir dans un gobelet mule avec de la glace pilée, une cerise au marasquin et un quartier de citron vert.



Que ce soit à l'apéritif, pour accompagner un repas ou après un barbecue réussi, un rafraîchissement est toujours le bienvenu aux fêtes estivales. Nous avons composé quatre drinks pour émotions fortes, avec ou sans alcool.

Tropical Sunshine

Sans alcool
Recette BarExcellence, Berne

Ingrédients:

- 4 cl Fluère Spice Cane
- 2 cl Jus de lime
- 2 cl Sirop d'amandes
- 2 cl Purée de maracuja
- 4 cl Jus d'ananas
- 6 cl Jus de pamplemousse

Mélanger tous les ingrédients, verser dans un verre Hurricane, ajouter des glaçons et décorer avec des tranches d'ananas.



Sweet Summer

Sans alcool
Recette BarExcellence, Berne

Ingrédients:

- 6 cl Martini Vibrante
- 2 cl Jus de lime
- 3-4 cl Sirop de fleurs de sureau
- 2 cl Jus de pamplemousse
- Tonic à l'hibiscus, pour compléter

Mélanger tous les ingrédients, verser dans un verre à vin ou une coupe à cocktail, ajouter des glaçons, compléter avec du tonic à l'hibiscus, décorer avec un zeste d'orange et une branche de menthe.



Mexican Dream

Recette BarExcellence, Berne

Ingrédients:

- 6 cl Meteoro Mezcal
- 2 cl Jus de lime
- 2 cl Shake-It Lime Juice Cordial
- 4 cl Sirop de cannelle
- Paoloma, pour compléter

Mélanger tous les ingrédients, verser dans un verre tumbler (garni d'un bord salé), ajouter des glaçons, compléter avec du Paoloma et servir avec une rondelle de citron vert.



METEORO MEZCAL
ESPADIN

Mexique

634851 70 cl/45% Vol. 49.90

Le gros œuf vert



**BIG GREEN EGG
LARGE**

dimension du gril: Ø 45 cm
surface de cuisson: 1'688 cm²
hauteur: 84 cm

930045

pièce 1699.00

Que se passe-t-il lorsque l'on fait griller de la viande sur du charbon de bois dans un gros œuf vert? Elle devient encore plus tendre, ne se dessèche pas et peut être préparée à point.

L'AUTRE BARBECUE AU CHARBON DE BOIS

En fait, le Big Green Egg n'est pas une nouveauté. En tout cas pas la technique de cuisson qui se cache derrière. Elle ressemble à celle du Römertopf, lancé sur le marché allemand à la fin des années 1960 par la société Eduard Bay GmbH et qui a connu un large succès. Mais les origines du Big Green Egg remontent encore plus loin. Les Japonais cuisinaient déjà dans des fours en céramique il y a 3'000 ans. Lors de leur déploiement au Japon après la Seconde Guerre mondiale, les soldats américains ont découvert les plats juteux et aromatiques qui y étaient cuits et ont ramené les premiers appareils chez eux. Le barbecue en céramique Kamado en forme d'œuf a rapidement connu un succès mondial. Mais à Atlanta, on ne s'en est pas contenté. Les connaissances actuelles et les technologies modernes ont été combinées avec le savoir ancestral. Même la céramique et l'émail développés par la NASA pour la navigation spatiale ont été mis à profit. Tout cela jusqu'à ce que l'on obtienne le barbecue au charbon de bois parfait et résistant au temps: le Big Green Egg.

TOUT LE SECRET EST DANS LA CÉRAMIQUE

Mais qu'est-ce qui fait du Big Green Egg le barbecue au charbon de bois rêvé? Point numéro un: son design évidemment, et ce n'est pas un point négligeable dans le secteur de la restauration. Mais à côté de cela, c'est surtout la céramique qui est le secret. Elle absorbe et réfléchit la chaleur. Il en résulte un flux d'air qui rend les ingrédients et les plats encore plus tendres. La circulation parfaite de l'air permet en outre de réguler et de maintenir la température avec une incroyable précision. Et avec la céramique calorifuge de haute qualité, même les températures externes n'ont aucune chance d'influencer la température du Big Green Egg. Et en même temps, le principe du Römertopf est appliqué à l'intérieur. La céramique préserve l'humidité aussi, grâce à quoi les ingrédients cuits dans le Big Green Egg ne se dessèchent pas et restent délicieusement juteux. Pas seulement les grillades d'ailleurs. Les plats à la poêle y sont aussi parfaitement réussis.

Big Green Egg:
mode d'emploi!

Le Big Green Egg est parfait pour les grillades au charbon de bois. Mais aussi pour cuire, fumer, mijoter ou même pour les produits de boulangerie.



Grillades

Comme tout autre barbecue au charbon de bois, le Big Green Egg permet de griller directement des saucisses, de la volaille, de la viande, du poisson, des fruits de mer et des légumes – à cette différence près que les aliments sèchent beaucoup moins grâce à la céramique high-tech et à l'isolation. La température peut en outre être contrôlée comme sur un gril à gaz.

Cuisson à basse température

Le Big Green Egg permet de cuire jusqu'à 24 heures à des températures basses et constantes, sans devoir ajouter de charbon. Ici encore, c'est à la céramique high-tech et à l'isolation qu'il faut dire merci. Mais aussi au processus efficace de la combustion et au contrôle précis de la température.

Fumage

Pour fumer de la viande ou du poisson dans le Big Green Egg, il suffit d'ajouter des copeaux de bois trempés dans l'eau au charbon de bois incandescent.

Produits de boulangerie

Pour la cuisson, le Big Green Egg s'accompagne d'une pierre de cuisson plate qui permet de réussir à la perfection pizzas, pains ou même des gâteaux.

Mijoter et cuire

Même la paella traditionnelle espagnole peut être préparée sur le Big Green Egg, en direct devant les hôtes. Mais aussi un curry, des pommes de terre sautées ou n'importe quel plat mijoté. Pour cela, Big Green Egg propose des accessoires comme le Dutch Oven, un wok ou une poêle en fonte.

Tout vient à point pour qui sait attendre



AIL NOIR

Suisse
pot de 80 g net
Cet ail est produit dans le canton de Lucerne. Contrairement aux autres ails noirs, son poids n'augmente pas avec l'eau, ce qui lui confère une meilleure consistance. Sa fine saveur de compote de prunes et de vinaigre balsamique se marie à merveille avec le fromage ou le bœuf.

042584

pot 17.95



La cuisson à basse température nécessite du temps. Beaucoup de temps. En récompense de sa patience, on obtient le niveau de cuisson parfait. Et une préparation sans stress.

BASSE TEMPÉRATURE, HAUTE QUALITÉ

Des temps de préparation de dix heures ou plus ne sont pas rares lors de la cuisson à basse température. Par exemple jusqu'à ce qu'un jarret d'agneau (celui de notre recette) soit prêt pour la suite. Mais c'est justement cela qui est unique. La viande doit être cuite lentement et délicatement, sans ou avec peu de liquide. En général à 80 degrés maximum. Cela peut naturellement se faire au four. Mais pas automatiquement. Le barbecue convient également pour la cuisson à basse température. Pas directement au-dessus du charbon bien sûr, mais avec une chaleur indirecte. Ceci dit, la cuisson sous vide dans un bain-marie ou un récipient sous vide

représente une solution tout aussi bonne. Les avantages en sont les suivants: le niveau de cuisson parfait est certes atteint lentement, mais avec précision. De plus, la viande ne perd pratiquement pas de liquide et reste donc bien juteuse. Enfin, dernier avantage et non des moindres, la cuisson à basse température demande peu d'efforts. Il ne reste vraiment pas grand-chose à faire si ce n'est peut-être de préparer les accompagnements. Ou, comme selon notre recette, ajouter de temps en temps un peu de liquide jusqu'à ce que la viande soit cuite à point et se détache de l'os par elle-même.

CANNELLONI DE JARRET D'AGNEAU | AIL NOIR | HUILE DE THYM | ESPUMA DE ROQUEFORT

Ingrédients pour 10 portions

Pour le jarret d'agneau

- 3 kg Jarret d'agneau
- 100 ml Huile de tournesol
- 100 g Oignons
- 100 g Carottes
- 100 g Poireau, vert
- 3 g Feuilles de laurier
- 25 g Thym, frais
- 15 g Ail, frais
- 50 g Double concentré de tomate
- 1 l Vin rouge
- 1 l Eau

Pâte à cannelloni

- 700 g Farine fleur
- 200 g Natura Bio Semoule de blé dur
- 50 ml Premium Huile d'olive vierge extra DOP Riviera Ligure
- 10 Origine Œufs suisses d'élevage en plein air

Espuma de roquefort

- 400 ml Crème entière
- 150 g Roquefort

Huile de thym

- 25 g Thym
- 200 ml Premium Huile d'olive vierge extra DOP Riviera Ligure

Purée d'ail

- 100 g Premium Ail, noir

Préparation:

cook.transgourmet.ch



Grillé à l'envers



Il n'est pas nécessaire que tout suive toujours la voie habituelle. Parfois, c'est exactement le contraire qui est juste. Ainsi, il existe la possibilité de réagir de manière flexible à l'afflux de clients, et ce même au grill. Voici comment.

D'ABORD MODÉRÉMENT, PUIS INTENSÉMENT

Lors de la cuisson à basse température, la viande est généralement d'abord saisie à feu vif. Ensuite seulement, la cuisson se fait plus tranquillement, avec une chaleur plus faible, et la température à cœur souhaitée est atteinte en douceur. Comme leur nom l'indique, il en va autrement pour les grillades à l'envers. Dans ce cas, la viande est en premier lieu amenée doucement à la température à cœur souhaitée. Le steak, par exemple, est d'abord grillé indirectement. Et juste avant de servir, directement grillé à 300 degrés avec d'intenses arômes de grillade. Indépendamment de la taille de l'aliment à griller, la viande peut également être cuite sous vide jusqu'à ce qu'elle atteigne la bonne température à cœur. Et on la passe pour finir brièvement sur le grill bien chaud au moment voulu. L'immense avantage en est que la viande est déjà pratiquement prête à l'emploi. Le service peut donc être effectué directement dans la foulée, ce qui permet de maintenir un degré de cuisson constant même sur une longue période, par exemple lors d'événements prolongés ou lorsque les hôtes arrivent en décalé. Tout cela sans perdre en qualité.

POUR LES VÉGÉTARIENS ET LES VÉGÉTALIENS AUSSI

La grillade à l'envers avec la cuisson sous vide ne se limite toutefois pas à la viande. Légumes et fruits peuvent aussi très bien être préparés ou finis sur le grill avec cette technique parfaitement flexible. Ainsi, les légumes ne doivent pas rester une éternité sur la grille pour devenir plus tendres. Sinon, cela peut poser problème, surtout pour les légumes fermes. Mais pour tous les autres articles à griller, il n'y a pas lieu de craindre que la couche supérieure ne brûle ou ne soit plus comestible avec la grillade à l'envers. Car la même recette fonctionne aussi pour les champignons ou le tofu par exemple, qui peuvent être particulièrement bien aromatisés avec une cuisson sous vide préalable. Et avec cette touche finale, les légumes, les fruits, les champignons ou encore le tofu bénéficient sur le barbecue d'une dernière touche de saveur bien ciblée. Et juste ce qu'il faut de teinte grillée.



VEAL FLANK STEAK | BEURRE AUX HERBES AROMATIQUES - AIL | POMME DE TERRE | ASPERGE | TOMATE

Ingrédients pour 10 portions



Veal Flank Steak & beurre aux herbes aromatiques - ail

1,4 kg	Veal Flank Steak
250 g	Origine Beurre de montagne du Jura bernois
2 g	Piment d'Espelette
40 g	Persil, plat
20 g	Ciboulette
20 g	Thym citron
20 g	Échalotes, en brunoise
6 g	Sel
20 g	Premium Ail, rose
15 g	Premium Poivre, fermenté

Purée de pomme de terre à l'huile d'olive & asperges grillées

1,3 kg	Pommes de terre (Laura)
50 ml	Premium Huile d'olive vierge extra DOP Riviera Ligure
400 g	Asperges, vertes
5	Limes
10 g	Sel
80 g	Oignons de printemps, en botte
40 ml	Wiberg Huile de sésame, pressée à froid Premium Poivre de Kampot, noir

Tomates séchées & Condimento Bianco

800 ml	Premium Tomates, de diverses couleurs
20 ml	Premium Condimento Bianco
15 g	Premium Poivre fermenté
40 ml	Wiberg Huile de sésame, pressée à froid

Préparation:

cook.transgourmet.ch

Faites l'expérience de Cook en live

DÉGUSTER,
DISCUTER,
PROFITER



Vous êtes cordialement
invité au live cooking dans
les marchés Prodega.



cook.transgourmet.ch/livecooking

Transgourmet/Prodega

Transgourmet Suisse SA
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf

Téléphone 031 858 48 48

cook.transgourmet.ch
webshop.transgourmet.ch

Édition Mai 2022

Les prix sont sujets à changement et à des restrictions quantitatives. Les prix indiqués sont ceux du libre-service en gros. Vous trouverez les prix actuels de la livraison en gros sur notre magasin en ligne. Toutes les offres s'entendent en CHF hors TVA.

imprimé en
suisse