



# LA TAILLE DE FRUCTIFICATION

## RECONNAÎTRE UN BOURGEON

Nul besoin d'être expert pour pouvoir reconnaître un bourgeon. En effet, on remarque deux types de bourgeons sur un arbre :



❶ le bourgeon à bois : c'est un bourgeon qui produira une branche lors de son développement. On le reconnaît par sa forme allongée et pointue, presque piquante

❷ le bourgeon à fruit : c'est un bourgeon qui produira des fleurs lors de son développement et donc par la suite des fruits. Celui-ci est beaucoup plus rond et plus gros. On peut voir sur la photo un bourgeon à fruit au bout et des bourgeons à bois juste avant.

*A savoir qu'un arbre à pépins peut transformer en plusieurs années un bourgeon à bois en bourgeons à fruit. Ce qui est impossible pour le pêcher notamment.*



## BUT ET PRINCIPE

Précisons tout d'abord que cette taille est une suite logique à celle de formation mais n'a rien d'absolument obligatoire pour les personnes ayant peu de temps à consacrer à leurs arbres. Une fois formés, ils arriveront seuls à faire des fruits mais la taille permettra d'augmenter les rendements et d'avoir des fruits mieux répartis sur l'arbre donc d'un calibre plus intéressant.

Cette taille a plusieurs buts :

- inciter l'arbre à former des organes fruitiers (branche pourvue de bourgeons à fleurs et donnant des fruits) sur toutes ses branches,
- empêcher que la base des branches ne se dégarnisse d'organes fruitiers,
- assurer un équilibre entre la croissance de l'arbre et la production de fruits.

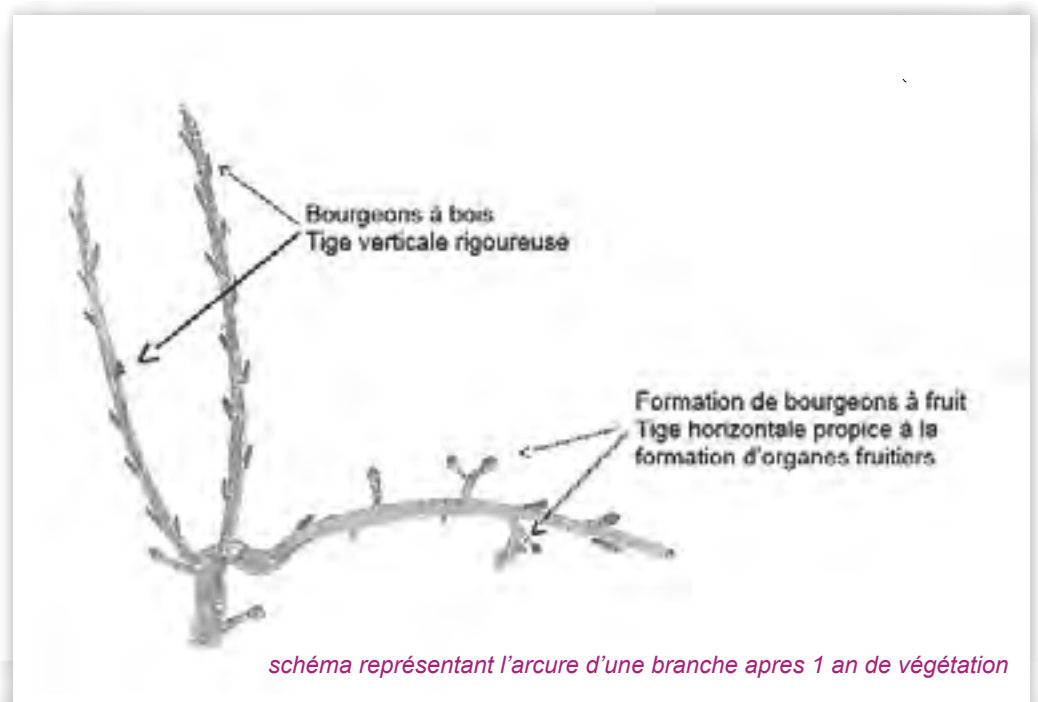
La taille de fructification n'est réellement utile que pour les arbres à pépins. Ceux à noyaux, comme les pruniers et cerisiers peuvent se débrouiller seuls. Une exception à la règle : le pêcher, il doit subir la taille en crochet qui sera expliquée par la suite. Nul besoin de taille pour les hautes tiges qui deviennent de grands arbres et produisent naturellement des fruits par l'allongement et le poids de leurs branches les faisant s'arquer.

En effet, la règle d'or pour la production de fruits est que plus une branche est horizontale, plus celle-ci sera susceptible de faire des fruits. Une branche verticale est plus alimentée en sève et produira donc en priorité du bois. Le principe

de base mais aussi le plus simple de cette taille consiste à arquer de façon artificielle par la main de l'homme une partie des branches verticale afin que celle-ci forment d'elles-mêmes des organes fruitiers l'année suivante.

Sur le schéma ci-dessous, nous pouvons voir une branche qui a été arquée à l'horizontale, il y a un an. On remarque que cette branche a formé de nombreux organes à fruits et de bourgeons floraux.

Les deux branches qui sont restées verticales n'ont que des bourgeons à bois. Il faudrait penser à les arquer de la même façon.



*schéma représentant l'arcure d'une branche après 1 an de végétation*

# LA TAILLE TRIGEMME

Le premier printemps (en février/mars), nous taillons la branche qui a poussé l'année précédente après le troisième bourgeon afin de former cette fameuse coursonne (décrite ci-contre).

Le deuxième, divers organes se sont formés dont un dard (bourgeon à bois très pointu), il n'y aura pas encore de fruit car ces organes doivent encore se développer une année. On taillera la petite branche une nouvelle fois à trois bourgeons.

Le troisième printemps, les organes ont évolué.

Le dard s'est transformé en œil à fruit et la brindille s'est aussi couronnée d'un bourgeon à fruit. La troisième petite branche continue d'évoluer en organe à bois. Cela n'est pas intéressant, elle est donc supprimée totalement.

Le quatrième printemps, les organes se sont tous transformés en organes fruitiers stables. Nous les laissons produire une dernière année et la coursonne sera supprimée complètement à l'automne. On remarque la pousse d'une nouvelle branche qui permettra de remplacer cette vieille

coursonne. Nous la taillons à trois bourgeons, une nouvelle coursonne se forme et le cycle reprend. Evidemment, nous ne nous intéressons qu'à une seule coursonne mais l'arbre en porte des dizaines. Le cas énoncé ne sera pas exactement le même sur l'ensemble de celles-ci, le bon sens du jardinier et l'appui de cet exemple permettront de s'adapter à chaque cas. Le principal est de ne pas laisser de branches trop longues et de garder le contrôle sur votre arbre, la nature fera le reste si vous respectez bien toutes ces règles.



## À SAVOIR

La taille trigemme, au-delà de son nom terrifiant veut dire taille à trois gemmes ou trois bourgeons. Cette taille est utilisée le plus souvent pour les fruits à pépins sur toutes les formes taillées, mais elle peut également être pratiquée sur les basses tiges. Dans la taille trigemme, l'organe fruitier le plus courant est la coursonne ; il s'agit d'une ramification née sur une branche et qui peut porter des bourgeons à fruits comme des bourgeons à bois. Cette coursonne peut produire des fruits pendant plusieurs années si elle est correctement taillée.

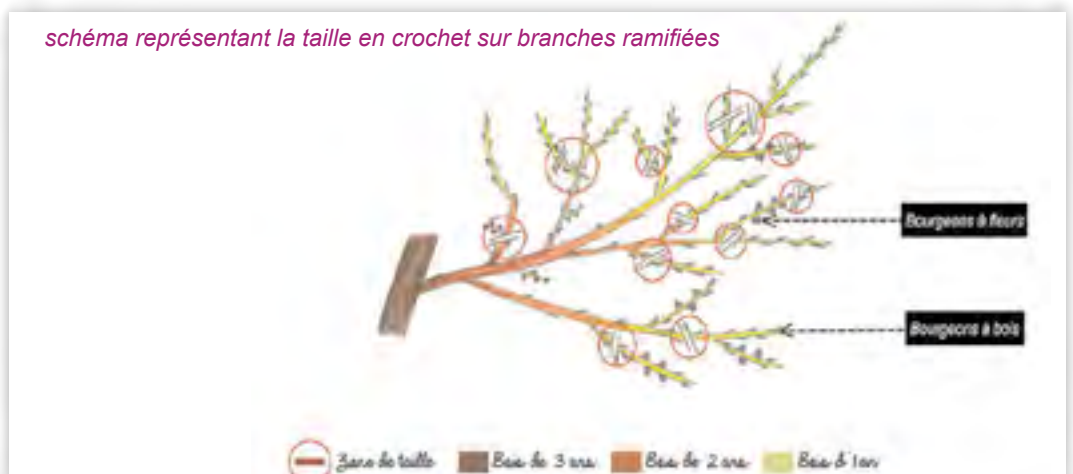
# LA TAILLE EN CROCHAET

Le pêcher doit impérativement subir une taille en crochet, pourquoi ? Tout simplement parce que cet arbre fruitier n'est capable de produire des fruits que sur les branches ayant poussé l'année d'avant. La formation des bourgeons à fruits a lieu l'année même du développement des rameaux qui les portent. Ces bourgeons se transformeront en fleurs puis en fruits l'année suivante. Au contraire le pommier ou le poirier peuvent produire des fruits sur des banches âgées d'un, deux, ou trois ans. Même si le pommier n'est pas taillé, il peut donc facilement produire des fruits sur un grand nombre de branches. Revenons au pêcher, si les branches ne sont pas maîtrisées, celles-ci vont s'allongées de plus en plus. Les fruits ne se trouveront qu'en périphérie des branches et l'intérieur se videra complètement. L'arbre vieillira donc plus vite, son port sera inesthétique et la production deviendra très aléatoire d'une année sur l'autre. Vous l'avez compris, le but principal de cette taille est de

produire chaque année le plus possible de nouveau bois afin d'éviter le dégarnissement de la base des branches. Cette taille permettra donc de maintenir les nouvelles branches le plus près possible du tronc et donc d'éviter l'allongement irrémédiable des branches. Cette taille se pratiquera tous les

ans en mars avant l'apparition des feuilles. Comme pour la taille trigemme, nous allons poursuivre par un schéma résumant cette taille sur trois années. Le schéma explique la base de cette taille à partir d'un rameau.

schéma représentant la taille en crochet sur branches ramifiées





# ALTERNANCE DES FRUITS

Les années se suivent mais ne se ressemblent pas. Vous remarquerez que la production en fruits de vos arbres peut être exceptionnelle une année et plus que médiocre l'année d'après. Certaines variétés d'arbres fruitiers produisent de cette façon plus de fruits une année sur deux : c'est ce que l'on appelle le phénomène de l'alternance. Ce phénomène sera plus réduit si vous pratiquez les tailles de fructification ainsi que l'éclaircissage des fruits. Intéressons-nous aux années de fortes productions qui peuvent être problématiques. Ces années-là, les arbres doivent déployer une énergie considérable pour pouvoir faire grossir et alimenter en sève tous les fruits.

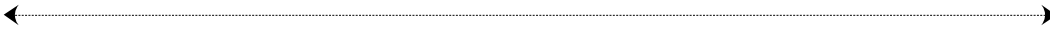
Afin de réguler le nombre de fruits sur sa ramure,

l'arbre émet naturellement des hormones au mois de mai qui font tomber une partie des fruits trop chétifs et malades. Mais un petit coup de pouce humain évitera les problèmes occasionnés par cette surproduction :

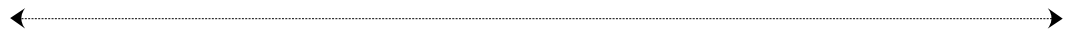
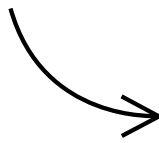
- poids considérable des fruits sur les branches pouvant arracher celles-ci à leur point de ramification, la blessure serait très compliquée à réparer,
- surnombre de fruits ayant une influence sur leur grosseur et leurs qualités gustatives,
- mûrissement des fruits incomplet et coloration plus pâle du fait que les fruits sont très rapprochés les uns des autres,
- prépondérance des maladies et des ravageurs

présents sur les fruits.

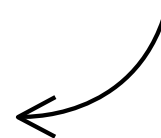
Pour cela, il suffit, à la fin mai, d'aider la nature en secouant l'arbre pour faire tomber les fruits les plus chétifs et les moins bien attachés sur leur tige pour les formes les plus hautes. Cette action sera suffisante pour les petits fruits comme les prunes et les cerises. En revanche, pour les pommiers, poiriers et pêchers en basses tiges et en formes taillées, vous ne conserverez qu'un ou deux fruits (parmi les plus beaux) par bouquet de fruits pour que toute l'énergie aille dans ceux conservés. De la même façon, conservez un fruit tous les 15 à 20 cm sur une branche.



EXEMPLE DE TAILLE 1  
AVANT/APRÈS



EXEMPLE DE TAILLE 2  
AVANT/APRÈS



# NOUS VOUS PROPOSONS :



Poirier 'Comtesse de Paris'  
Quenouille - Motte Ø23 cm  
**19,99€** 3499990025990



Pommier 'Bénédictin'  
Palmette oblique - Motte Ø23 cm  
**71,99€** 3499990004452



Cerisier 'Reverchon'  
Demi-tige - Pot Ø25 cm  
**52,99€** 3499990041457



Prunier 'Reine Claude d'Oulins'  
Quenouille - Motte Ø23 cm  
**19,99€** 3499990045318



Abricotier 'Luizet'  
Quenouille - Pot Ø23 cm  
**19,99€** 3499990063091



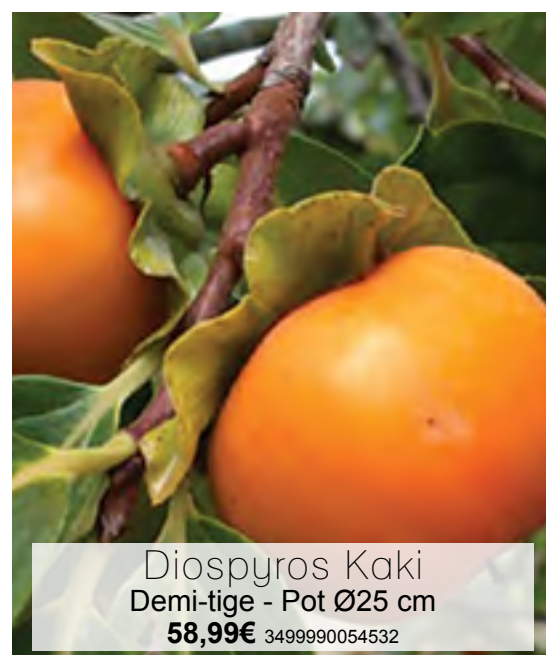
Pêcher 'Amsden'  
Quenouille - Pot Ø25 cm  
**33,90€** 3499990050626



Nectarinier 'Morton'  
Quenouille - Motte Ø23 cm  
**19,99€** 3499990048883



Figuiier 'La marseillaise'  
Pot Ø23 cm  
**14,99€** 3379088150066



Diospyros Kaki  
Demi-tige - Pot Ø25 cm  
**58,99€** 3499990054532



# BARBECUES AU CHARBON

## POURQUOI UN BARBECUE AU CHARBON ?

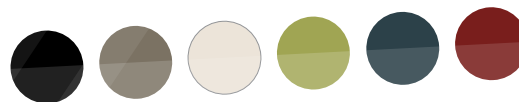
**CÔTÉ DESIGN** : La boule à charbon originelle de Georges Stephen a fait son chemin, icône indéboulonnable des jardins, et se déploie désormais en divers styles et formats. Avec toujours deux dénominateurs communs : des matériaux de premier choix, tels que l'acier émaillé ou l'acier chromé. Et une obsession de l'ergonomie pour simplifier la pratique du barbecue. La stabilité maximale de nos appareils au charbon est assurée par la conception de pieds et de roulettes ultra-résistants. Un pare-chaueur sous la poignée du couvercle assure votre sécurité. Le nettoyage devient pour sa part beaucoup plus aisé avec le Système One-Touch Weber, qui ventile la cuve et évacue les cendres dans un récupérateur amovible. Et comme la « touche déco » est un critère aussi important que la qualité de cuisson, la grande variété de coloris du One-Touch vous donnera même envie de renouveler votre mobilier de jardin !

**CÔTÉ CUISSON** : Directe, indirecte, circulaire, 50-50... les quatre types de cuisson possibles avec un barbecue au charbon Weber vous permettent « d'illimenter » vos expériences et votre créativité. Grâce au couvercle fermé et au thermomètre intégré, les braises et la cuisson sont parfaitement maîtrisées. Avec la cheminée d'allumage, vous n'avez jamais besoin de toucher la braise. Ni de la remuer ou de souffler dessus : le clapet d'aération assure à lui seul la circulation de l'air et le maintien de la température. Plancha, wok, rôtissoire, pierre à pizza... Les éléments modulables exclusifs Weber du Gourmet System® vous permettent par ailleurs de varier vos plats à l'infini.



### NOUVEAUTÉ

Master Touch  
Barbecue charbon  
Ø57 cm  
299€ 0077924019982



#### UNE PANOPLIE D'ACCESSOIRES DE GRANDE QUALITÉ

- Coupelle de cendrier amovible de grande taille
- Clapet d'aération inoxydable en aluminium isolé
- Système de nettoyage One Touch en inox
- Thermomètre de couvercle intégré
- Couvercle et cuve en acier émaillé pour une plus grande résistance à la chaleur
- Guide-couvercle intégré à la cuve
- Poignées en nylon renforcé noir, avec inscription «Master Touch»

#### LE PETIT PLUS : LA GRILLE GOURMET EST INCLUSE !

Elle vous permettra d'adopter les accessoires de la gamme Gourmet System : le centre de la grille étant amovible, vous pourrez aisément y interchanger les autres accessoires de la gamme Gourmet

# Camembert chaud

## Ingrédients

Pour 4 personnes

- 1 camembert fermier
- 2 cl d'huile d'olive
- Quelques tranches d'échalotes

## Préparation

Retirez le camembert de sa boîte et du papier. Mettre la boîte à tremper dans de l'eau chaude au moins 45 mn avant la cuisson.

Préchauffez une plancha à chaleur moyenne, huilez-la et mettez les tranches d'échalotes à rissoler des deux cotés, pour qu'elles soient bien dorées, voire même croustillantes. Débarrassez et réservez.

10 mn avant l'heure du fromage, remettre le camembert dans sa boîte et la mettre dans le BBQ. Mettre la boîte directement sur la grille du foyer et disposez le charbon tout autour sans que la braise ne touche la boîte, pendant 7 à 8 mn. Faites griller les tranches de pain. Dégustez avec du pain grillé légèrement huilé à l'huile d'olive.



COMPLEXITÉ : facile

COÛT : bon marché

TEMPS : 20 MIN



## Ingrédients

Pour 6 personnes

- 2 escalopes de poulet, d'environ 170 g
- 15 à 20 tranches fines de baguette (environ 1/2 baguette)
- 2 gros cœurs de salade romaine
- 1/2 petit oignon rouge, finement émincé
- 2 cuillères à café d'huile d'olive vierge extra
- 2 cuillères à café de moutarde de Dijon
- 1/2 cuillère à café de piment en poudre

pour la sauce :

- 2 grosses gousses d'ail
- 3 filets d'anchois
- 2 cuillères à café de moutarde de Dijon
- 1 gros jaune d'œuf
- 8 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge-extra
- 4 cuillères à soupe de bleu émietté (type Roquefort)
- 1 cuillère à soupe de jus de citron frais
- 1/4 cuillère à café de sauce Worcestershire

## Préparation

Dans un robot, hachez l'ail. Ajoutez les anchois, la moutarde et le jaune d'œuf et mixez jusqu'à obtention d'un mélange onctueux. Incorporez très lentement de fins filets d'huile d'olive pour émulsifier les ingrédients. Ajoutez le reste des ingrédients nécessaires à la préparation de la sauce pour salade et mixez par impulsions pour bien mélanger. Conservez au frais.

Dans un bol, mixez les ingrédients de la purée, puis étalez-la sur la totalité du poulet. Grillez le poulet au barbecue en cuisson directe, couvercle fermé, jusqu'à ce que la viande soit ferme au toucher et ne soit plus rose au centre, en le retournant une fois (si le feu est trop vif, déplacez temporairement les escalopes pour une cuisson indirecte à allure moyenne). Découpez en morceaux de la taille d'une bouchée.

Faites cuire les tranches de baguette au barbecue en cuisson directe pendant 1 à 2 minutes, en les retournant une fois, jusqu'à ce qu'elles soient grillées. Dressez et servez immédiatement.

\*CUISINONS !



COMPLEXITÉ : facile

COÛT : bon marché

TEMPS : 30 MIN



# BARBECUES ÉLECTRIQUES

## POURQUOI UN BARBECUE ÉLECTRIQUE ?

**CÔTÉ DESIGN** : Branchez et le tour est joué. Le premier avantage d'un barbecue électrique Weber, c'est sa facilité d'utilisation. Un allumage simple qui vous permet néanmoins d'obtenir des cuissons aussi savoureuses et moelleuses qu'avec nos barbecues au gaz et au charbon. Avec Weber, le barbecue électrique devient enfin un vrai barbecue... Notre gamme Weber Q est équipée d'une molette de réglage de la température, qui contrôle la résistance et permet de maîtriser avec précision la cuisson des aliments. Les systèmes astucieux de récupération des graisses et de pyrolyse facilitent le nettoyage de l'appareil. La grande surface de cuisson permet d'ajouter des éléments modulables Weber comme la pierre à pizza ou notre petite plancha céramique pour créer des instants barbecue toujours plus savoureux, inventifs et pratiques, toute l'année.

**SÉCURITÉ MAXIMALE** : Vous assurer de délicieux moments de grillades en toute sécurité est notre priorité. Avec une puissance maximale de 2,2Kw, nos barbecues électriques sont conçus pour éviter tout court-circuit. Veuillez seulement à les raccorder sur une prise individuelle et à protéger les raccordements contre l'humidité.

**CONSOMMATION RÉDUITE** : Griller à volonté, oui. Mais brûler l'énergie, non. Concevoir des barbecues électriques le moins énergivore possible est aussi l'une de nos préoccupations. Et grâce à notre célèbre système de cuisson couvercle fermé, qui permet d'utiliser au mieux la chaleur, nos barbecues électriques ont naturellement des besoins en énergie réduits par rapport aux appareils non siglés Weber.

**LE BARBECUE QUI RESPECTE VOS VOISINS** : En ville, les barbecues au gaz et au charbon sont souvent indésirables ou interdits. Ils font parfois l'objet d'une clause dans le contrat de bail de votre logement. Le barbecue électrique est la solution idéale des citadins. Sans charbon incandescent et rapidement prêts à l'emploi, ils vous permettent de rester en bons termes avec vos voisins. Encore plus si vous les invitez à partager quelques-unes de vos délicieuses « pommes-de-terre en robe de chambre »...



### NOUVEAUTÉ

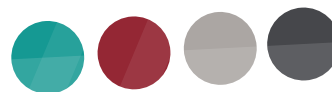
Barbecue électrique

**Q1400**

Dim. 126 x 66 x 64 cm

**389€** 0077924025860

Dont 0,13€ d'écoparticipation



### UNE PANOPLIE D'ACCESSOIRES DE GRANDE QUALITÉ

- Puissance : 2,2 Kw
- Cuve en fonte d'aluminium
- Couvercle en fonte d'aluminium
- Grandes poignées pour une manipulation aisée
- Grilles de cuisson haute résistance en fonte d'acier émaillée
- Molette de réglage de température
- 2 tablettes rabattables en plastique thermoturci
- Bac de récupération des graisses
- Châssis avec pieds en nylon renforcé à la fibre de verre
- Stand 4 pieds avec système de démontage facile avec crochets porte-ustensiles intégrés.

# Hamburger

## la recette traditionnelle

### Ingrédients

Pour 4 personnes

- 600 g de viande hachée maigre de bœuf
- 2 gousses d'ail + 1/2 oignon rouge
- 1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire
- 4 pains à hamburger aux graines de pavot
- 1 tomate
- 4 feuilles de laitue
- 225 g de cheddar
- Mayonnaise / Ketchup...

### Préparation

Dans un saladier, mélangez la viande hachée, l'ail écrasé, l'oignon haché grossièrement et la sauce Worcestershire. Salez et poivrez. Formez ensuite quatre steaks de la taille des pains à hamburger. Faites-les cuire au barbecue directement sur la grille, à température moyenne (180 - 200 °C), pendant 12 à 16 min. Retournez-les une seule fois à mi-cuisson.

Mettez les pains à cuire sur la grille, 2 à 3 min avant la fin de cuisson des steaks. Pour faire un cheeseburger, ajoutez des lamelles de fromage sur la viande au même moment. Lorsque les pains sont cuits, garnissez la base avec les ingrédients de votre choix (rondelles de tomate, lamelles d'oignon, laitue, mayonnaise, ketchup, etc.), ajoutez le steak et recouvrez avec la seconde moitié du pain, préalablement parfumé à la sauce Worcestershire.



COMPLEXITÉ : facile

COÛT : bon marché

TEMPS : 30 MIN



COMPLEXITÉ : facile

COÛT : bon marché

TEMPS : 1 heure

### Ingrédients

Pour 8 personnes

- 125 g de chocolat noir
- 115 g de beurre doux
- 300 g de sucre cristallisé
- 3 gros œufs
- 160 g de farine à pâtisserie
- 4 cuillères à soupe de cacao en poudre
- 1/2 cuillère à café de cannelle moulue
- 1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1/4 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à soupe de sucre glace

# Brownie

## au chocolat

### Préparation

Dans une casserole, faites fondre le chocolat et le beurre à feu doux, en mélangeant régulièrement (en faisant attention de ne pas brûler le chocolat). Retirez la casserole du feu. Dans un bol, fouettez les œufs et le sucre à l'aide d'un batteur électrique à vitesse moyenne pendant 4 à 5 minutes, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et s'épaississe.

Tamisez ensuite la farine, le cacao en poudre, la cannelle, le bicarbonate de soude et le sel.

Beurrez l'intérieur d'un moule à manquer de 22 cm de diamètre.

Incorporez le mélange de farine au mélange beurre-sucre en fouettant au batteur électrique à vitesse lente. Ajoutez ensuite le chocolat. Fouettez jusqu'à obtention d'une préparation onctueuse. À l'aide d'une spatule, versez la pâte dans le moule en la répartissant de manière homogène.

Faites cuire au barbecue en cuisson indirecte (environ 175°C) 35 à 45 minutes. Couvercle fermé. Laissez refroidir totalement dans le moule pendant environ 1 heure, avant de le démouler. Tamisez-le de sucre glace. Servez à température ambiante.

\*CUISINONS !





# BARBECUES À GAZ

## POURQUOI UN BARBECUE AU GAZ ?

**DESIGN & ERGONOMIE** : Pratiques, chics, rutilants et racés, disponibles en version compacte ou familiale... Les barbecues à gaz Weber jouent subtilement des styles, des tendances et des couleurs pour sublimer votre décoration jusqu'à l'extérieur de la maison. Posés sur un chariot ou un stand, ils bénéficient par ailleurs, comme tous les produits Weber, d'une ergonomie pensée pour être déplacés et utilisés le plus simplement du monde. Ils vous permettent de laisser libre court à votre créativité sans même vous soucier du nettoyage des grilles, facilité par la pyrolyse.

**CÔTÉ CUISSON** : Précis et autonomes, nos barbecues au gaz sont la garantie de repas réussis et de grands moments partagés. Grâce au réglage de la température et à un maintien homogène de la chaleur, ils permettent de cuisiner en toute tranquillité les recettes les plus simples comme les plus élaborées.

- Pour griller des steacks à température élevée, le Genesis E330 ainsi que tous les modèles de la gamme Summit (sauf le E420) possèdent un brûleur supplémentaire : le Sear Station.
- Les gammes Spirit, Genesis et Summit sont pour leur part équipées de barres Flavorizer, un système exclusif Weber qui revaporise les jus de cuisson pour garder intacts sucs et saveurs.

**EN TOUTE SÉCURITÉ** : Nos barbecues au gaz répondent aux standards de sécurité les plus élevés et sont contrôlés et certifiés par un institut indépendant. Ils sont par ailleurs dotés du système piezoélectronique, qui facilite l'allumage par la pression d'un bouton unique. Enfin, avec un barbecue Weber, le remplacement de la bouteille de gaz est entièrement sécurisé.

**CONSOMMATION RÉDUITE** : Economiser l'énergie et penser à votre budget, c'est aussi une de nos préoccupations. Un modèle de la série Weber Q-200 consomme au maximum 260 g de gaz par heure – ce qui représente une durée d'utilisation de près de 20 heures avec une bouteille de 6kg, et de 51 heures avec une bouteille de 13kg. Mais un barbecue au gaz Weber n'a pas besoin de délivrer sa pleine puissance pendant toute sa durée d'utilisation car la qualité de son brûleur et l'effet de son couvercle contribuent à réduire sa consommation.



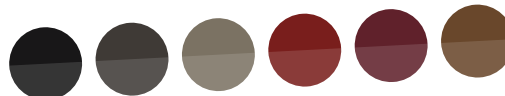
Genesis E-310

**Barbecue à gaz**

Dim. 150 x 83,5 x 163 cm

**1199€** 0077924007927

Dont 0,16€ d'écoparticipation



### UNE PANOPLIE D'ACCESSOIRES DE GRANDE QUALITÉ

Ne perdez plus de temps à allumer votre barbecue, son système d'allumage piézoélectrique et ses 3 brûleurs, son thermomètre intégré, vous permettent un contrôle parfait de la cuisson. Son couvercle protégera vos aliments des intempéries, flambées soudaines, mais aussi du dessèchement.

- Cuisson directe et indirecte grâce à sa cuve fermée, pour servir jusqu'à 14 personnes !
- Son procédé Flavorizer élimine les graisses et vaporise les jus de cuisson, garantissant goût et saveur de vos plats, tout en protégeant les brûleurs
- Installation interne de bouteilles de gaz jusqu'à 6kg.
- Revêtement en acier émaillé + grille de cuisson en fonte d'acier émaillé
- Cuve et couvercle sont garantis 25 ans.

# Crevettes

## sauce cacahuète

### Ingrédients

Pour 6 personnes

- 32 crevettes décortiquées
- 250 ml de lait de coco non sucré
- 80 g beurre de cacahuète
- 1 cuil. à café de zestes de citron vert
- 3 cuil. à soupe de jus de citron vert
- 1 cuil. à soupe de sauce soja
- 1 cuil. à soupe de sucre brun
- 1 cuil. à soupe de sauce chili épicée
- 1 cuil. à café de gingembre frais râpé

### Préparation

Préparez la sauce aux cacahuètes en mélangeant dans une casserole tous les ingrédients de la sauce.

Cuisez à feu moyen pendant 5 minutes sans laisser bouillir en remuant sans arrêt, jusqu'à obtenir une consistance lisse. Retirez du feu, la sauce épaissira davantage en refroidissant.

Piquez chaque crevette avec un cure-dent pour bien la maintenir et faciliter la dégustation et saisissez les minis brochettes de crevettes sur la grille du barbecue pendant 5 minutes en retournant une fois en milieu de cuisson.

Dégustez-les en les trempant dans la sauce cacahuète.



COMPLEXITÉ : facile

COÛT : bon marché

TEMPS : 25 min



COMPLEXITÉ : facile

COÛT : moyen

TEMPS : 15 min



# Saumon grillé

### Ingrédients

Pour 6 personnes

- 6 filets de saumon (avec la peau) assez épais (2,5 cm d'épaisseur)
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra
- 4 cuillères à soupe de sauce soja
- 4 cuillères à soupe de moutarde de Dijon
- 3 cuillères à soupe de raifort préparé
- 2 cuillères à soupe de cassonade
- 1 cuillère à café de vinaigre de riz

### Préparation

Dans un bol, fouettez les ingrédients de la marinade jusqu'à obtention d'un mélange onctueux.

Placez les filets de saumon dans un grand sachet en plastique refermable et versez-y toute la marinade sauf 5 cuillères à soupe. Faites sortir l'air du sachet puis refermez de façon à assurer une parfaite étanchéité. Secouez le sachet pour répartir la marinade, placez-le dans un bol et conservez au réfrigérateur pendant 15 à 30 minutes.

Retirez les filets du sachet et jetez la marinade. Faites cuire les filets au barbecue en cuisson indirecte, côté peau contre la grille, couvercle fermé, jusqu'à ce que la chair soit opaque, pendant 10 à 12 minutes. Au cours des 2 dernières minutes de cuisson, badigeonnez les filets avec les 5 cuillères à soupe de marinade que vous avez réservé. Faites glisser une spatule entre la peau et la chair et dressez les filets dans des assiettes de service. Servez chaud.

\*CUISINONS !

# LA PLANCHA DE A À Z



Grill ou plancha ? L'éternel dilemme de l'amateur de barbecue au moment de l'achat... Avec Weber, vous n'avez plus à choisir : tous nos modèles de barbecue intègrent les deux solutions.

Vous pouvez ainsi changer de procédé de cuisson le plus simplement du monde. Légumes, fruits de mer, oeufs, toasts, pâtisseries, petites brochettes... Avec la plancha, votre barbecue prend d'autres accents festifs et vous permet de cuire différemment les aliments les plus délicats. 85% des propriétaires de barbecue ont au moins une plancha, et Weber ne manque pas de produits et d'idées pour sublimer cette méthode de cuisson ludique et conviviale.

**IL ÉTAIT UNE FOIS UNE PETITE PLAQUE...** La plancha serait apparue au XIX<sup>ème</sup> siècle en Espagne. Sur les routes menant à Saint-Jacques-de-Compostelle, les pèlerins ont adopté cette plaque d'acier pour ses nombreuses qualités : simple à utiliser, facile à transporter et à nettoyer, il suffisait de la poser sur des braises pour cuisiner n'importe quel aliment recueilli au cours du voyage. Depuis cette version nomade, la plancha a peu à peu conquis le monde. Les plus grands chefs l'ont adoptée pour sa convivialité et ses qualités techniques qui permettent de réaliser des recettes saines et créatives en un tournemain.

## LES AVANTAGES DE LA PLANCHA

Facile à maîtriser, rapide, diététique, permettant des recettes étonnamment savoureuses et variées, la cuisson à la plancha combine beaucoup d'atouts. C'est une des méthodes de cuisson les plus efficaces pour préserver à la fois les bienfaits nutritionnels et le goût des aliments. Quel que soit l'aliment déposé sur l'épaisse plaque en acier, la température reste constante. Elle peut être douce, autour de 50°C, pour cuisiner par exemple un confit de poulpe à l'huile d'olive. Mais elle peut en quelques instants atteindre 180 / 200°C pour saisir une viande ou un poisson. Vous obtenez alors une texture croquante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur. Quant aux graisses naturelles des aliments, elles sont évacuées sans brûler. C'est donc l'assurance de préparer une cuisine très saine et savoureuse.

