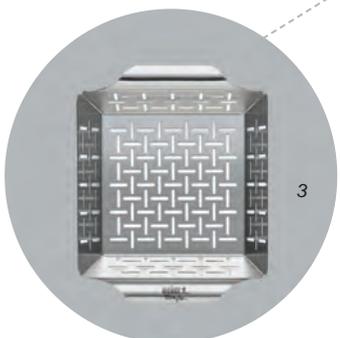
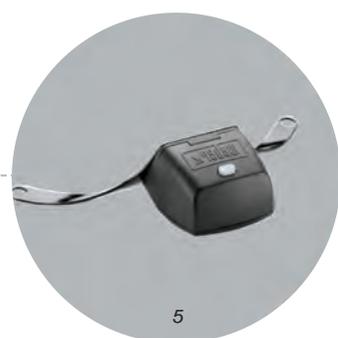


DOSSIER WEBER

BARBECUES GAZ



Simplicité et rapidité
le barbecue à gaz
devient l'incontournable de l'été !



Barbecue à gaz "Q3200"

669€ 0077924025679

Design et ergonomie, découvrez le dernier né de la gamme "Weber Q" à gaz. D'une précision incontestée, la cuisson à gaz garantira réussite et saveurs lors de tous vos repas.

Laissez libre court à votre imagination et concoctez de délicieux plats pour vous et vos proches grâce à une multitude d'accessoires spécialement adaptés à ce modèle. De la rôtissoire au panier à légumes, cet été vous deviendrez le maître incontesté de la grillade !

1. "La bible Weber du barbecue". **22,90€** 0077924075124 2. Plancha en fonte Weber pour séries Q300 et Q3000. **74,99€** 0077924075063 3. Panier à légumes Weber Style, 19x19cm. **19,99€** 0077924011122 4. Housse de luxe Weber pour séries Q300 et Q3000. **39,99€** 0077924075155 5. Lampe pour poignée Weber pour séries Q300 et Q3000. **44,99€** 0077924010989 6. Rôtissoire Weber - Pour Weber Q série 300 et 3000. **149,99€** 0077924013720



				
préparation : 35 minutes	temps de cuisson : 50 et 30 minutes	méthode de cuisson : directe/ indirecte	accessoires : support pour poulet	difficulté : facile

Poulet "contisé" à la ricotta

Ingrédients

Pour 6 personnes

- 2 poulets fermiers
- 150g de ricotta
- 1 botte de basilic frais
- 2 branches de thym citron frais et 1 branche de laurier
- 3 échalotes rondes
- 100g de tomates confites
- 6 tomates cocktail
- 6 gousses d'ail
- Sel, poivre

Préparation

Lavez, équeutez et ciselez les feuilles de basilic. Dans un récipient mélangez le basilic et la ricotta, assaisonnez, rajoutez un filet d'huile d'olive et réservez. Préparez le poulet en lui retirant les extrémités des ailes et le croupion.

Découpez la peau des blancs du poulet en glissant délicatement vos doigts entre la chair et la peau et en démarrant du côté du bréchet. Progressez jusqu'à l'extrémité des blancs sans ouvrir les bords opposés. Attention à ne pas faire de trou dans la peau pour que la ricotta reste bien à l'intérieur pendant la cuisson. Insérer la ricotta entre la chair et la peau du poulet et bien répartir uniformément sur toute la surface des blancs. Confectionnez un bouquet garni à base de thym citron et de laurier à l'aide d'une ficelle.

Lavez les tomates et épluchez partiellement les échalotes.

Prendre le support à poulet, versez le fond de volaille dans le réceptacle prévu à cet effet ainsi que le bouquet garni. Placez l'infuseur puis mettez le poulet dessus. S'assurer que le poulet soit bien stable et placer le bouchon d'infusion à l'intérieur du cou du poulet. Disposez les tomates fraîches et confites, les échalotes et l'ail autour. Salez et poivrez le poulet.

Mettez le poulet à cuire au barbecue en chaleur indirecte environ 50 minutes à 180-200°C pour le gaz et avec une cheminée de briquettes Weber pour le charbon, capot fermé. Arrosez de temps en temps avec le reste de fond de volaille. Découpez le poulet et dressez un joli plat.

LES ACCESSOIRES



Support de cuisson pour poulet
Weber Style

59,90€ 0077924074684

DOSSIER WEBER



préparation :
7 minutes



temps de cuisson :
10/12 minutes



méthode de cuisson :
directe



accessoires :
plat+pinces



difficulté :
facile

Asperges en pagode

Ingrédients

Pour 10 personnes

- 20 asperges vertes
- 20 tranches de jambon italien
- 50g de parmesan râpé
- 2 oignons rouges
- Huile d'olive
- Poivre

Préparation

Allumez votre barbecue en chaleur directe, pas trop forte. Mettez les tranches de jambon à griller pour qu'elles soient croustillantes. Coupez les asperges pour ne garder que la pointe (vous gardez un bon tiers).

Assaisonnez les asperges avec un filet d'huile d'olive et du poivre (nous avons suffisamment de sel avec le jambon et le parmesan). Mettez deux pointes d'asperges côte à côte et maintenez-les ensemble en les transperçant en haut et en bas avec les pics en bois. Faites-les cuire 6 à 7mn de chaque côté sur un plat inox Weber Style, en maintenant le capot fermé le plus possible.

Pendant ce temps hachez au couteau les tranches de jambon et mélangez-les au parmesan râpé. 3 minutes avant la fin de cuisson, parsemez les pagodes avec de la chapelure. Retirez du barbecue et dégustez aussitôt.

LES ACCESSOIRES



Plat de cuisson en inox

Weber Style

39,99€ 0077924074899



Pinces pour mets délicats

Weber Original

24,99€ 0077924011801

DOSSIER WEBER



Saumon mi-fumé laque de soja & aigre-doux

préparation : 25 minutes	temps de cuisson : 15+7 minutes	méthode de cuisson : directe	accessoires : wok & grill	difficulté : moyen

Ingrédients

Pour 6 personnes

- | | |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| - 800g de filet de saumon | - 100g de pois gourmands |
| - 10cl de sauce soja | - 5cl de jus de yuzu |
| - 10cl de mirin | - 1 poignée de champignons enoki |
| - 50g de sucre | - 1 barquette de shiso pourpre |
| - 30g de graines de sésame | - 1 planche de cèdre pour fumer |
| - 1/2 chou chinois | - 2 c.à.s de sirop de sucre de canne |
| - 200g de champignons shiitake | - huile d'olive |

Préparation

Mettez la planche de cèdre à tremper dans de l'eau. Dans la casserole, versez la sauce soja, le mirin et le sucre. Portez à ébullition et faites réduire d'un tiers. Ciselez finement le chou chinois puis le faire mariner dans dans un récipient avec le jus de yuzu et le sirop de canne. Salez et poivrez.

Coupez les champignons shiitake en morceaux moyens. Equeutez et lavez les pois gourmands puis les couper en trois, en biseau pour faire comme des losanges. Badigeonnez le filet de saumon avec la réduction de soja.

Mettez la planche de cèdre sur le grill pour la faire brûler (utilisez un barbecue à gaz à forte chaleur) ainsi qu'un wok à chauffer sur le barbecue à charbon. Une fois brûlée, retournez la planche et disposez le filet de

LES ACCESSOIRES

Wok Weber Style 49,99€ 0077924011429	Grille de saisie Weber Gourmet System 57,99€ 0077924004353

saumon sur la peau à même la planche. Badigeonnez à nouveau le saumon avec la sauce soja et répétez l'opération 3 à 4 fois pendant la cuisson en laissant le capot fermé le plus possible (10 à 15 mn de cuisson environ). Ciselez finement le chou chinois puis le faire mariner dans un récipient avec le jus de yuzu et le sirop de sucre de canne. Salez et poivrez. Dressez de belles assiettes en utilisant le shiso, les champignons enoki et le chou chinois ainsi que tout ce qui vous semblera bien pour mettre votre assiette en valeur.

DOSSIER WEBER



Filets de bar & tomates cœur de bœuf

Ingrédients

Pour 6 personnes

- 2 bars de ligne de 2 à 5kg chacun
- 4 tomates cœur de bœuf
- 1/2 botte d'estragon frais
- Huile d'olive
- 80g de beurre en morceau bien froid
- 7cl de vin blanc
- 1/2 échalote finement ciselée
- 1/2 tomate coeur de boeuf coupée en petits dés
- 1 cuillère à soupe de crème liquide
- Sel, poivre

Préparation

Lavez et levez les filets de bars en laissant les écailles. Retirez les petites arrêtes qui se trouvent au milieu du filet à l'aide d'une pince à arrêtes ou d'une pince à épiler. Lavez et coupez les tomates en tranches épaisses, disposez-les sur une plaque et assaisonnez-les avec du sel, du poivre et de l'huile d'olive. Assaisonnez la chair des filets de bar avec du sel et rajoutez un filet d'huile d'olive. Disposez les tranches de tomates sur la chair des deux filets de bar et refermez avec les autres filets, pour faire comme un sandwich. Faites chauffer votre barbecue en chaleur directe à 200°. Mettez le panier à poissons sur la grille et laissez cuire 10 à 12mn de côté en laissant le capot fermé le plus possible. Retirez le panier à poisson du barbecue, sortez les bars et dégustez aussitôt avec le beurre blanc.



préparation :
15 minutes



temps de cuisson :
10/12 minutes



méthode de cuisson :
directe



accessoires :
panier à poisson



difficulté :

LES ACCESSOIRES



Panier à poissons

Grand modèle (pour Weber ø57cm et Q300)

39,99€ 0077924010842

Sauce au beurre blanc

Dans une casserole mettre l'échalote et le vin blanc, salez et poivrez. Portez à ébullition et laissez réduire à feu moyen jusqu'à évaporation complète du vin blanc (attention à ne pas faire colorer l'échalote). Ajoutez la crème et à l'aide d'un fouet ajoutez les morceaux de beurre bien froid un à un en fouettant énergiquement. L'émulsion se fera aux premiers bouillonnements.

Quand le beurre est prêt, rectifiez l'assaisonnement et ajoutez les dés de tomates.