TABLE DES MATIÈRES

Contenu de la boîte 105
Guide du panneau de commande 106
Granulés Ninja Woodfire 108
Échelle des saveurs fumées 109
Guide de démarrage rapide : utiliser les modes 110
Cuisiner avec la thermosonde 112
Les barbecues de la semaine 116

Barbecue
Pour démarrer : Steak fumé au barbecue et asperges grillées 118
Hamburgers de bœuf fumé 120
Salade César au poulet fumé piri-piri 122
Burgers de haricots noirs avec sauce harissa (VG) 125

Fumoir
Pour démarrer : Côtelettes fumées 127
Deux poulets entiers fumés 128
Jarrets de porc fumés 130
Maquereau fumé 131
Frites rustiques fumées à l'ail et aux herbes (VG) 132

Tableaux de cuisson
Tableau de cuisson au fumoir 134
Tableau de cuisson au grill (avec couvercle fermé) 136
Tableau de cuisson au grill des aliments surgelés (avec couvercle fermé) 140
Tableau de cuisson Air Fry (Frire sans huile) 142

Marinades et épices pour barbecue 146

NINJA TEST KITCHEN

SCANNEZ POUR PLUS DE RECETTES

www.ninjatestkitchen.eu

LÉGENDE DES RECETTES

- VG — VEGAN
- V — VÉGÉTARIEN
- SANS NOIX
- SANS GLUTEN
- SANS PRODUITS LAITIERS
- THERMOSONDE INTÉGRÉE
- WOODFIRE FLAVOUR — SAVEURS DE FEU DE BOIS

Cette icône indique que vous pouvez ajouter des saveurs de feu de bois à votre plat. Consultez les pages 110 à 111 pour plus d'informations.

CONTENU DE LA BOÎTE

Résistant aux intempéries, l'appareil est conçu pour une utilisation en extérieur. Un support et une protection sont disponibles sur ninjakitchen.eu

PLAQUE DE GRILL ANTIADHÉSIVE

À utiliser avec chaque mode de cuisson. Peut cuire jusqu'à 2 carrés de côtes entiers, 10 steaks hachés ou 2 poulets entiers de 3 kg chacun.

ÉCHANTILLONS DE GRANULÉS

COMPARTIMENT À GRANULÉS AMOVIBLE

Déjà installé dans l'appareil. Toujours l'insérer avant d'ajouter les granulés.

PLATEAU À GRAISSES ET INSERT

Toujours insérer le plateau à graisses avant utilisation.

INTERRUPTEUR MARCHE/ARRÊT

THERMOSONDE INTÉGRÉE

Contrôle la température des aliments en permanence pour des résultats de cuisson parfaits.

PANIER MÉTALLIQUE

Idéal pour les modes Air Fry (Frire sans huile) ou Roast (Rôtir). Peut contenir jusqu'à 1,8 kg d'aliments.

PELLE À GRANULÉS

Conçue pour la dose adéquate de granulés pour une cuisson au fumoir.

NETTOYAGE Laissez l'appareil et les accessoires refroidir avant de les déplacer et de les nettoyer. Consultez la page 80 de la notice d'utilisation pour plus d'informations.

GUIDE DU PANNEAU DE COMMANDE

ALLUMER LE GRILL Pour allumer le grill, branchez-le, vérifiez la prise RCD, puis vérifiez que l'interrupteur marche/arrêt situé à l'arrière de l'appareil est bien allumé.

A OFF (ARRÊT)
Faites tourner le bouton principal dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner le mode de cuisson.
REMARQUE : Si le panneau de commande est allumé, alors l'appareil est en marche.
N'oubliez pas de positionner le bouton sur OFF (ARRÊT) lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

B MODES DE CUISSON
Smoker (Fumoir), Grill (Griller), Air Fry (Frire sans huile) et Roast (Rôtir)

C WOODFIRE FLAVOUR (SAVEUR DE FEU DE BOIS)
Automatiquement activé lors de l'utilisation du mode Smoker (Fumoir). Appuyez sur ce bouton pour donner une saveur fumée lors de l'utilisation des autres modes. IGN (Combustion) s'affiche sur le panneau de commande lorsque Woodfire est activé.
REMARQUE : Si vous activez le bouton Woodfire Flavour (Saveur de feu de bois) avec le mode Smoker (Fumoir), la fonction Woodfire Flavour se désactive.

D TEMPÉRATURE
Utilisez les boutons ⌃ et ⌄ situés à gauche de l'écran pour régler la température.

E MANUAL (MANUEL)
Modifie l'affichage sur l'écran pour régler manuellement la température désirée sur la thermosonde.

F PRESET (PRÉRÉGLAGE)
Modifie l'affichage sur l'écran pour sélectionner une température préréglée sur la thermosonde en fonction de la quantité d'aliments et des résultats désirés. Utilisez les flèches à droite de l'écran pour sélectionner le type de protéine. Utilisez ensuite les flèches à gauche de l'écran pour sélectionner le résultat de cuisson désiré.

G TEMPS DE CUISSON
Utilisez les boutons ⌃ et ⌄ situés à droite de l'écran pour régler le temps de cuisson.

H START|STOP
Appuyez brièvement sur le bouton pour démarrer ou arrêter le mode de cuisson en cours, ou appuyez pendant 4 secondes pour ignorer le préchauffage.
PRÉCHAUFFER POUR OBTENIR DE MEILLEURS RÉSULTATS
Pour obtenir des plats parfaitement grillés, pensez à préchauffer l'appareil.

CONSIGNES DE NETTOYAGE

Laissez l'appareil et les accessoires refroidir avant de déplacer l'appareil et de retirer les accessoires.

ÉTAPE 1
Retirez la thermosonde intégrée (le cas échéant) et essuyez-la avec un chiffon humide.

REMARQUE : Les thermosondes intégrées et le support doivent être nettoyés exclusivement à la main et ne doivent en aucun cas être immergés dans l'eau ou dans tout autre liquide.

ÉTAPE 2
Retirez le compartiment à granulés et videz tout le contenu refroidi avec précaution après chaque utilisation. Utilisez une brosse métallique pour retirer la suie accumulée toutes les 10 utilisations. **NE PAS** utiliser de solution de nettoyage liquide avec le compartiment à granulés.

ÉTAPE 3
Retirez avec précaution le plateau à graisses refroidi à l'arrière de l'appareil et videz-en le contenu après chaque utilisation. Lavez le plateau à graisses à la main avec de l'eau tiède et savonneuse.

ÉTAPE 4
Nettoyez le couvercle intérieur à l'aide d'un chiffon humide après chaque utilisation pour enlever les résidus de graisse et désodoriser l'appareil. Retirez la plaque de grill et le panier Crousti (le cas échéant) après chaque utilisation et lavez-les à la main avec de l'eau tiède savonneuse.

GRILL (GRILLER)

Pour des aliments parfaitement saisis et grillés à haute température (steaks, hamburgers et plus encore)
Pages 118 à 125

SMOKER (FUMOIR)

Fumage lent et basse température pour les incontournables du barbecue, comme les travers de porc ou le porc effiloché
Pages 126 à 131

AIR FRYER (FRIRE SANS HUILE)

Pour savourer sans culpabiliser vos plats frits préférés en extérieur
Pages 132 à 133

ROAST (RÔTIR)

Pour préparer des viandes tendres, des légumes rôtis, etc.

DES PLATS AUX SAVEURS FUMÉES

Il suffit d'ajouter les granulés, de sélectionner un mode de cuisson et d'appuyer sur le bouton Woodfire Flavour. Le grill se charge du reste.

REMARQUE : La technologie Woodfire Flavour (Saveur de feu de bois) est automatiquement activée lors de l'utilisation du mode Smoker (Fumoir).

WOODFIRE FLAVOUR

SCANNEZ ICI POUR ACHETER PLUS DE GRANULÉS

NINJA
GRANULÉS WOODFIRE

BOIS 100 % NATUREL
SAVEURS FUMÉES 100 % AUTHENTIQUES

Les granulés apportent de la **SAVEUR**, mais ne servent pas de **COMBUSTIBLE.** Une seule dose par cuisson suffit.

Afin d'obtenir les meilleurs résultats, performances et saveurs, nous suggérons d'utiliser uniquement des granulés Ninja Woodfire. La technologie Ninja Woodfire est destinée à un usage exclusif avec les granulés Ninja. L'utilisation de granulés d'autres marques peut entraîner des problèmes de combustion et des résultats non satisfaisants.

100 % BOIS NATUREL SANS ADDITIF

Chaque granulé contient un mélange de bois de feuillus de qualité supérieure dans des proportions idéales pour obtenir les meilleures saveurs.

QUALITÉ SUPÉRIEURE POUR DES SAVEURS FUMÉES AUTHENTIQUES

Nos granulés de bois haute densité présentent un taux d'humidité très faible : la combinaison parfaite pour obtenir de la fumée.

SAVEURS INTENSES

La taille et la forme de nos granulés sont prévues pour fournir un flux d'air optimal et une saveur fumée homogène.

ÉCHELLE DES SAVEURS FUMÉES

Nos recettes sont destinées à un usage exclusif avec des granulés Ninja Woodfire.

LÉGÈRES — INTENSES

Quel que soit votre choix, vous pouvez utiliser nos granulés avec toutes vos préparations :

MÉLANGE POLYVALENT

SAVEURS : équilibrées, légères, sucrées
COMPOSITION : cerisier, érable, chêne
IDÉAL POUR : poissons, légumes, fruits, protéines végétales

MÉLANGE CORSÉ

SAVEURS : intenses, barbecue classique
COMPOSITION : caryer, cerisier, érable, chêne
IDÉAL POUR : bœuf, porc, agneau et poulet

CONSEILS ET ASTUCES

Il n'est pas de nécessaire de remettre des granulés pendant la cuisson. Déposez le contenu d'une pelle à granulés pleine dans le compartiment et laissez le grill se charger du reste.

Certains aliments, tels que les légumes, peuvent absorber plus de saveurs fumées que d'autres.

Nous ne recommandons pas l'utilisation de la technologie Ninja Woodfire avec des aliments surgelés.

Les cendres de bois sont une excellente source de nutriments pour les plantes. Pour en profiter dans votre jardin, dispersez délicatement les cendres (une fois refroidies) sur la terre ou ajoutez-les à votre compost.

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

Utiliser les modes **Grill (Griller)**, **Air Fry (Frire sans huile)** et **Roast (Rôtir)**

ÉTAPE 1 MISE EN PLACE

- Placez le grill sur une surface plane et horizontale, comme une table de jardin ou un support.
- Ouvrez le couvercle et installez la plaque de grill en la plaçant à plat sur la résistance de chauffe.
- Installez le plateau à graisses en le faisant glisser à l'arrière du grill.

CONSEIL Pour faciliter le nettoyage du plateau à graisses, protégez-le avec l'insert fourni.

ÉTAPE 2 AJOUT DES GRANULÉS

PAS ENVIE DE SAVEURS FUMÉES ?
Ignorez l'étape 2

- Sélectionnez la saveur des granulés : polyvalente ou corsée.
- Prenez la pelle à granulés et remplissez-la à ras bord. Enlevez le surplus pour ne pas en mettre à côté.
  REMARQUE : Le contenu d'une pelle suffit pour une cuisson.
- Soulevez le couvercle du compartiment à granulés et versez les granulés jusqu'à le remplir au maximum.

ÉTAPE 3 PROGRAMMATION

Appuyez pour sélectionner GRILL (GRILLER), AIR FRY (FRIRE SANS HUILE) ou ROAST (RÔTIR).

WOODFIRE FLAVOUR

Si vous avez ajouté des granulés, appuyez sur le bouton WOODFIRE FLAVOUR.

- Utilisez les boutons ⌃ et ⌄ situés à gauche de l'écran pour régler la température.
- Utilisez les boutons ⌃ et ⌄ situés à droite de l'écran pour régler le temps de cuisson.
- Appuyez sur **START/STOP** pour démarrer le préchauffage. Si vous utilisez la technologie WOODFIRE FLAVOUR (Saveur de feu de bois), les granulés passent par un cycle d'allumage (IGN), puis le grill commence le préchauffage (PRE).

ÉTAPE 4 PRÉCHAUFFAGE

Ajouter des aliments avant la fin du préchauffage peut entraîner une surcuisson.

- Appuyez sur START pour démarrer le préchauffage. Si vous utilisez la TECHNOLOGIE WOODFIRE FLAVOUR (Saveur de feu de bois), les granulés passent par un cycle d'allumage (IGN), puis le grill commence le préchauffage (PRE).

ÉTAPE 5 CUISSON

- Une fois le préchauffage terminé, « ADD FOOD » (Ajouter des aliments) s'affiche sur l'écran.
- Ouvrez le couvercle pour ajouter les ingrédients sur le grill.
- Fermez le couvercle. La cuisson commence et le minuteur se met en marche.

ÉTAPE 6 SERVICE

- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le grill émet un signal sonore et « DONE » (Terminé) apparaît sur l'écran.
- Retirez les aliments du grill et bon appétit !

Temps de préchauffage par mode :
Grill (Griller) : HI 8-12 | MED 6-11 | LO 5-9 min
Air Fry (Frire sans huile), Roast (Rôtir) : environ 5 min

L'allumage des granulés prend 2 à 4 minutes supplémentaires.

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

Utiliser le mode **Smoker (Fumoir)**

ÉTAPE 1 DÉMARRAGE

- Suivez les indications des étapes 1 et 2 de la page adjacente.
- Ajoutez les ingrédients sur le grill et fermez le couvercle.

ÉTAPE 2 CUISSON

- Sélectionnezle mode **SMOKER** (Fumoir).
- Utilisez les boutons ⌃ et ⌄ situés à gauche de l'écran pour régler la température.
- Utilisez les boutons ⌃ et ⌄ situés à droite de l'écran pour régler le temps de cuisson.
- Appuyez sur le bouton **START/STOP** pour démarrer la cuisson.
- Le minuteur démarre.

REMARQUE : Le mode Smoker (Fumoir) n'utilise pas de préchauffage. Les granulés passent par un cycle d'allumage (IGN) pendant 3 à 6 minutes, puis le grill commence à cuire et le minuteur démarre.

ÉTAPE 3 SERVICE

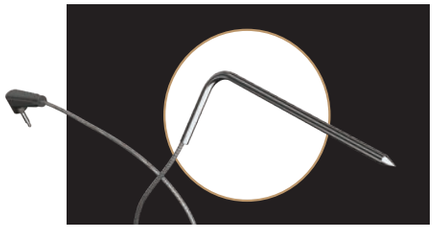
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le grill émet un signal sonore et « DONE » (Terminé) apparaît sur l'écran.
- Retirez les aliments du grill et bon appétit !

REMARQUE : Au moment d'utiliser le mode Smoker (Fumoir), il est possible qu'une quantité importante de fumée se dégage, mais elle se réduit au cours de la cuisson. Bien que la fumée ne soit pas toujours visible, beaucoup de saveur est apportée aux aliments.

CONSEILS PRATIQUES POUR OPTIMISER LES SAVEURS FUMÉES

- Pour optimiser les saveurs fumées, conservez les aliments au frais avant de les placer sur le grill et limitez autant que possible le temps d'ouverture du couvercle au moment d'ajouter ou de retourner des aliments.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser de l'huile ou des sprays antiadhésifs avec le fumoir, car la fumée pourrait ne pas bien s'imprégner dans les aliments.
- Les aliments de plus petite taille, tels que les légumes ou la viande hachée, peuvent absorber plus de fumée.
- Si vous voulez ajouter plus de granulés, versez une autre pelle pleine lorsque la première a fini de se consumer. Appuyez sur le bouton WOODFIRE FLAVOUR (saveur de feu de bois) pendant 4 secondes pour allumer des granulés dans le compartiment à granulés. Veillez à NE PAS remplir le compartiment à granulés plus de deux fois.

CUISINER AVEC LA THERMOSONDE



DES RÉSULTATS SUR MESURE

Sélectionnez le type d'aliment et le résultat de cuisson, puis insérez la thermosonde intégrée.

UNE CUISSON PARFAITE

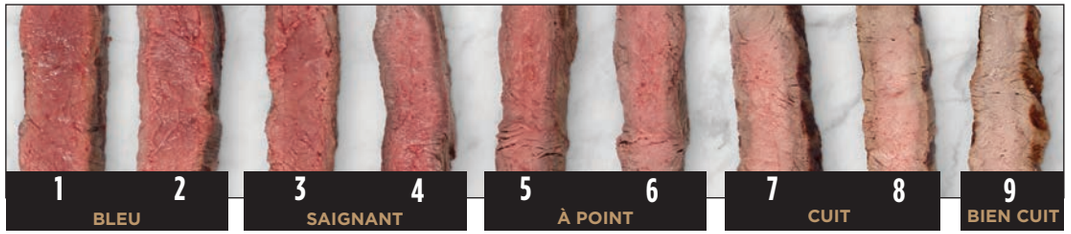
La thermosonde intégrée contrôle en permanence la température. Le grill s'éteint automatiquement lorsque les aliments sont parfaitement cuits.

FUMOIR

Obtenez une cuisson au barbecue parfaite à tous les coups. Vous n'avez pas besoin de vérifier sans arrêt les aliments ou d'ouvrir le couvercle. Le grill vous prévient lorsque vos aliments sont prêts.

GUIDE DE CUISSON DU BŒUF PAR NINJA

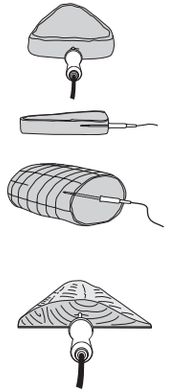
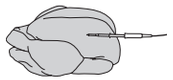
Chacun a sa propre vision du résultat de cuisson idéal. Ce guide vous indique les résultats obtenus pour chacun de nos préréglages de cuisson du bœuf.



REMARQUE : Le guide de cuisson du bœuf est basé sur la cuisson de faux-filets. L'utilisation d'autres pièces et/ou tailles de pièce de bœuf peut modifier le résultat final.

POSITIONNER LA THERMOSONDE

Consultez la page 114 de la notice d'utilisation Ninja® pour obtenir des explications complètes relatives à la thermosonde.

TYPE D'ALIMENT	POSITIONNEMENT	CORRECT	INCORRECT
Steaks Côtes de porc Côtes d'agneau Filets de poulet Burgers Filets mignons Filets de poisson	• Insérez la thermosonde horizontalement au centre de la partie la plus épaisse du morceau de viande. • Veillez à introduire l'embout de la thermosonde tout droit dans le centre du morceau, et non incliné vers le bas ou vers le haut. • Assurez-vous que la thermosonde se trouve à proximité de l'os (sans le toucher) et à distance de corps gras ou de cartilage. **REMARQUE :** *La partie la plus épaisse d'un morceau n'est pas toujours située au centre. Il est essentiel que l'extrémité de la thermosonde se trouve dans la partie la plus épaisse pour obtenir les résultats souhaités.*		
Poulet entier	• Insérez la thermosonde horizontalement dans la partie la plus épaisse du filet, parallèle à l'os (sans le toucher). • Assurez-vous que la pointe se trouve au centre de la partie la plus épaisse du filet et ne le traverse pas de part en part jusque dans la cavité.		

Veillez à **NE PAS** utiliser la thermosonde avec des aliments surgelés ou des morceaux de moins de 2 cm d'épaisseur.

Consultez la page suivante pour les consignes par étapes.

CUISINER AVEC LA THERMOSONDE

Le Système Smart Cook et la thermosonde contrôlent en permanence le résultat de cuisson tout au long du programme, contrairement à une thermosonde à lecture instantanée classique.

ÉTAPE 1
MISE EN PLACE

- Retirez le compartiment de rangement situé à l'avant de l'appareil, sous le panneau de commande.
- Déroulez le câble et retirez la thermosonde.
- Branchez la thermosonde dans sa prise située à gauche du panneau de commande.

Si vous souhaitez ajouter des saveurs de feu de bois, ouvrez un sac de granulés Ninja Woodfire.

Remplissez la pelle de granulés en la plongeant dans le sac et enlevez le surplus pour ne pas en mettre à côté.

Soulevez le couvercle du compartiment à granulés et versez les granulés jusqu'à le remplir au maximum.

ÉTAPE 2
SÉLECTION DU MODE DE CUISSON

- Allumez l'appareil en tournant le bouton principal dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner SMOKER (Fumoir), **GRILL (Griller)**, AIR FRY (Frire sans huile) ou ROAST (Rôtir).

Si vous avez ajouté des granulés, appuyez sur le bouton WOODFIRE FLAVOUR.

REMARQUE : La technologie Woodfire Flavour (Saveur de feu de bois) est automatiquement activée lors de l'utilisation du mode Smoker (Fumoir).

- Utilisez les flèches de gauche pour sélectionner la température de cuisson souhaitée (il n'est pas nécessaire de régler une durée lorsque vous utilisez la thermosonde).

ÉTAPE 3
PROGRAMMATION DE LA THERMOSONDE

- Appuyez sur le bouton **PRESET** (Préréglage).
- Utilisez les flèches de droite pour sélectionner la protéine souhaitée.
- Utilisez les flèches de gauche pour sélectionner le résultat de cuisson souhaité.

REMARQUE : Si vous utilisez le bouton MANUAL (Manuel), utilisez les températures de cuisson à cœur recommandées dans la notice d'utilisation.

ÉTAPE 4
POSITIONNEMENT DE LA THERMOSONDE

- Appuyez sur le bouton **START/STOP** pour démarrer le préchauffage.

REMARQUE : Bien que le préchauffage soit fortement recommandé, vous pouvez ignorer cette étape en appuyant sur le bouton START/STOP pendant 4 secondes.

- Patientez jusqu'à la fin du préchauffage avant de mettre les aliments dans l'appareil.
- Insérez la thermosonde dans la protéine conformément aux explications du guide « Positionner la thermosonde » de la page précédente.

REMARQUE : Le mode SMOKER (Fumoir) n'utilise pas de préchauffage. Ajoutez vos aliments avant d'appuyer sur START. L'allumage des granulés prend 3 à 6 minutes, puis le minuteur de cuisson se met en marche.

ÉTAPE 5
AJOUT DES ALIMENTS

- Une fois le préchauffage terminé, « ADD FOOD » (Ajouter des aliments) s'affiche à l'écran.
- Ajoutez les aliments en plaçant la poignée de la thermosonde en totalité dans l'appareil, puis fermez le couvercle sur le câble pour lancer la cuisson.

REMARQUE : Veillez à NE PAS fermer le couvercle sur la poignée de la sonde, car cela empêche le couvercle de se fermer correctement et entraîne des erreurs de mesure.

ÉTAPE 6
CONTRÔLE DE LA CUISSON

- La barre de progression en haut de l'écran permet de contrôler le résultat de cuisson.
- Le clignotement du résultat de cuisson indique la progression de la cuisson vers le résultat souhaité.
- Avec le mode Grill (Griller), l'appareil émet un signal sonore et affiche FLIP (Retourner). Cette action n'est pas obligatoire, mais elle est recommandée.

ÉTAPE 7
GESTION DE LA CUISSON RÉSIDUELLE ET REPOS

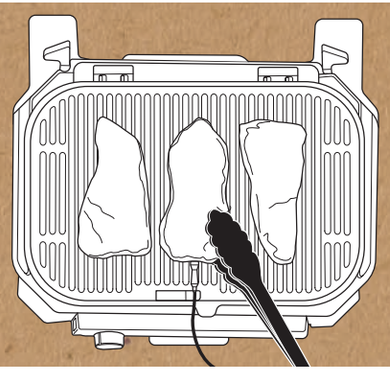
- L'appareil émet un signal sonore et affiche « GET FOOD » (Sortir les aliments) pour indiquer le début de la cuisson résiduelle. Il faut alors sortir les aliments et les laisser reposer sur une assiette pendant 3 à 5 minutes.
- Lors de la cuisson résiduelle, les aliments continuent à cuire par le biais de la chaleur acquise, même s'ils sont éloignés de la source de chaleur.

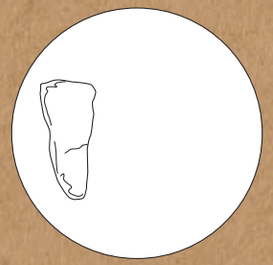
LE SAVIEZ-VOUS ?

La viande continue à cuire lorsque vous la retirez de la plaque de grill.

Pour éviter une surcuisson, l'appareil tient compte de la cuisson par chaleur résiduelle et émet un signal sonore avant que les aliments n'atteignent le résultat de cuisson désiré.

REMARQUE : Si vous ne respectez pas ce temps de pause et découpez directement votre morceau, le résultat risque d'être moins cuit que prévu.



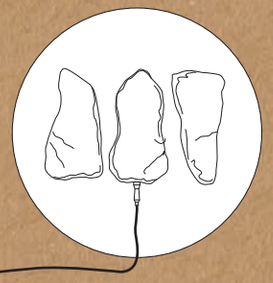


SORTIR VOS ALIMENTS

GET FOOD

Transférer le morceau de viande/poisson sur une assiette à l'aide d'un ustensile avec des embouts en silicone, en laissant la thermosonde à l'intérieur.

AVERTISSEMENT : La thermosonde et la poignée sont chaudes.



CUISSON PAR CHALEUR RÉSIDUELLE ET REPOS

REST 00:01

Laissez reposer la protéine pendant 3 à 5 minutes afin de terminer la cuisson grâce à la chaleur résiduelle. « REST » (Repos) apparaît et un minuteur se déclenche.

Pour plus d'inspiration et de recettes, consultez les tableaux de cuisson au grill à partir de la page 136 ou rendez-vous sur **ninjatestkitchen.eu**

LES BARBECUES DE LA SEMAINE

	POULET	BŒUF	PORC	POISSON	PROTÉINE VÉGÉTALE
1. CHOISIR UN ALIMENT PROTÉINÉ	**AIGUILLETTES DE POULET (500 g)**	**4 FAUX-FILETS (225 g chacun)**	**8 SAUCISSES (400 g)**	**4 FILETS DE SAUMON (120 g chacun)**	**4 STEAKS HACHÉS VÉGÉTAUX POUR HAMBURGERS (113 g chacun)**
2. ÉPICES OU MARINADE POUR PROTÉINES	Mélange d'épices Cajun	Mélange d'épices de café moka	Marinade au vinaigre de cidre	Mélange classique d'épices à barbecue	Marinade à la moutarde épicée
3. CHOISIR UN LÉGUME (À ajouter dès le début, sauf indication contraire)	2 courgettes (250 g), coupées dans le sens de la longueur en bâtonnets de 1 cm OU Asperges vertes (250 g), entières **(À ajouter 3 minutes après le poulet)**	2 tomates cœur de bœuf (125 g chacune), coupées en deux OU 4 champignons Portobello entiers (380 g) OU 4 épis de maïs	3 oignons (300 g), coupés en deux avec les racines ET 4 épis de maïs OU 1 patate douce (400 g), coupée en tranches de 1 cm	Asperges vertes (250 g) entières **(À ajouter 3 minutes après le saumon)** OU 2 courgettes (600 g), coupées dans le sens de la longueur en bâtonnets de 1 cm	4 épis de maïs **(À cuire 3 minutes avant les steaks hachés)** OU Aubergine (300 g), coupée en tranches de 1 cm OU 2 tomates cœur de bœuf (125 g chacune), coupées en deux OU 4 champignons Portobello entiers (380 g)
4. PRÉPARATION DES LÉGUMES	Badigeonnez avec 1 à 2 cuillères à soupe d'huile, assaisonnez selon les goûts	Badigeonnez avec 1 à 3 cuillères à soupe d'huile, assaisonnez selon les goûts	Badigeonnez avec 1 à 3 cuillères à soupe d'huile, assaisonnez selon les goûts	Badigeonnez avec 1 à 2 cuillères à soupe d'huile, assaisonnez selon les goûts	Badigeonnez avec 1 cuillère à soupe d'huile, assaisonnez selon les goûts
5. RÉGLER LA TEMPÉRATURE DU GRILL (Ajouter la saveur de feu de bois selon les goûts)	HI	HI	LO	HI	HI
6. RÉGLER LA DURÉE ET APPUYER SUR START/STOP	7 à 8 min	8 à 10 min	10 à 13 min	7 à 8 min	8 à 10 min

RECETTE POUR DÉMARRER

STEAK FUMÉ AU BARBECUE ET ASPERGES GRILLÉES

WOODFIRE FLAVOUR

RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○

PROGRAMME : GRILL | **PRÉPARATION :** 5 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 12 À 14 MINUTES
TEMPS DE CUISSON : ENV. 12 À 16 MINUTES (SELON LE RÉSULTAT SOUHAITÉ) | **QUANTITÉ :** 5 PORTIONS

INGRÉDIENTS

5 x faux-filets (entre 225 et 280 g chacun), environ 2 cm d'épaisseur
2 1/2 cuillères à soupe d'huile de tournesol, divisées
Sel et poivre noir moulu, selon les goûts
750 g d'asperges, extrémités coupées

CONSEIL Utilisez le mélange corsé pour obtenir des saveurs fumées intenses de barbecue classique.

PRÉPARATION

1 Pour installer la plaque de grill, posez-la à plat sur la résistance de chauffe et appuyez délicatement dessus jusqu'à la mettre correctement en place. Fermez ensuite le couvercle. Branchez la thermosonde dans l'appareil.

2 Soulevez le couvercle du compartiment à granulés, puis versez les granulés à l'intérieur avec la pelle jusqu'à le remplir au maximum. Refermez ensuite le couvercle du compartiment à granulés.

3 Tournez le bouton principal sur **GRILL**. Appuyez sur **WOODFIRE FLAVOUR** (Saveurs de feu de bois). Utilisez les flèches de gauche pour régler la température sur HI et sélectionnez **PRESET**. Pour régler la thermosonde, utilisez les flèches de droite pour sélectionner **BEEF** (Bœuf), puis les flèches de gauche pour sélectionner le résultat de cuisson souhaité. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer le préchauffage (la combustion et le préchauffage prendront environ 12 à 14 minutes).

4 Pendant le préchauffage, badigeonnez tous les côtés de chaque steak avec 1 ½ cuillère à soupe d'huile, puis assaisonnez avec du sel et du poivre. Insérez la thermosonde horizontalement au centre du plus gros steak. Mélangez les asperges avec le reste d'huile, puis assaisonnez avec du sel et du poivre.

5 Lorsque l'appareil émet un bip pour indiquer qu'il est préchauffé et que « **ADD FOOD** » (Ajouter des aliments) est affiché, ouvrez le couvercle et placez les steaks sur le grill, puis pressez-les délicatement pour bien imprimer les marques de la grille. Fermez le couvercle sur le câble pour commencer la cuisson.

* Voir page 113 pour le placement correct de la sonde.

6 Lorsque l'appareil émet un bip et que le panneau de commande indique **FLIP** (Retourner), ouvrez le couvercle et utilisez les pinces à embouts en silicone pour retourner les steaks. Fermez le couvercle sur le câble pour commencer la cuisson.

7 Lorsque l'appareil émet un bip pour indiquer que les steaks sont pratiquement cuits, ouvrez le couvercle, transférez les steaks sur une planche à découper et laissez reposer 5 minutes.

8 Pendant que les steaks sont réservés de côté, disposez les asperges sur la plaque à griller et fermez le couvercle. Tournez le bouton principal sur **GRILL**, puis réglez la température sur HI et le temps de cuisson sur 8 minutes. Appuyer sur **START/STOP** pour démarrer la cuisson. Remuez les asperges à mi-cuisson

9 Lorsque les temps de cuisson et de réserve sont terminés, ouvrez le couvercle et retirez les asperges du grill. Coupez les steaks en tranches et servez-les avec les asperges.

RECETTE POUR DÉMARRER
HAMBURGERS DE BŒUF FUMÉ

WOODFIRE FLAVOUR

RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○

PROGRAMME : GRILL | **PRÉPARATION :** 20 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 12 À 14 MINUTES
TEMPS DE CUISSON : ENV. 12-15 MINUTES (SELON LE RÉSULTAT SOUHAITÉ) | **QUANTITÉ :** 12 PORTIONS

INGRÉDIENTS

1,5 kg de bœuf haché 12 %
2 cuillères à café de sel de mer
1 cuillère à café de poivre noir moulu
2 cuillères à café d'un mélange d'herbes
1 cuillère à café d'ail en poudre selon les goûts, facultatif
1 cuillère à café d'oignon en poudre selon les goûts, facultatif
12 pains à hamburger

GARNITURES (FACULTATIVES)

Tranches de cheddar fumé
Tomate, en tranches
Oignon rouge, pelé et finement émincé
Laitue iceberg
Cornichons
Ketchup
Moutarde jaune

CONSEIL Utilisez le mélange corsé pour obtenir des saveurs fumées intenses de barbecue classique.

DIRECTIONS

1 Pour installer la plaque de grill, posez-la à plat sur la résistance de chauffe et appuyez délicatement dessus jusqu'à la mettre correctement en place. Fermez ensuite le couvercle. Branchez la thermosonde dans l'appareil.

2 Soulevez le couvercle du compartiment à granulés, puis versez les granulés à l'intérieur avec la pelle jusqu'à le remplir au maximum. Refermez ensuite le couvercle du compartiment à granulés.

3 Tournez le bouton principal sur **GRILL**. Appuyez sur **WOODFIRE FLAVOUR** (Saveurs de feu de bois). Utilisez les flèches de gauche pour régler la température sur **HI** et sélectionnez **PRESET**. Pour régler la thermosonde, utilisez les flèches de droite pour sélectionner **BEEF** (Bœuf), puis les flèches de gauche pour sélectionner le résultat de cuisson souhaité. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer le préchauffage (la combustion et le préchauffage prennent environ 12 à 14 minutes).

4 Dans un grand saladier, ajoutez les ingrédients à mettre dans le pain, puis mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène. Séparez la préparation en 12 parts, puis façonnez-les en steaks de 8 cm de large et 2 cm d'épaisseur (voir le conseil). Faites une fente au centre de chaque steak pour qu'ils conservent leur forme pendant la cuisson. Insérez la thermosonde horizontalement au centre d'un steak.

CONSEIL Pour réaliser le hamburger parfait, placez le steak haché entre deux morceaux de papier cuisson. Puis, à l'aide d'une assiette, appuyez doucement jusqu'à ce que les steaks aient une épaisseur de 2 cm.

* Voir page 11 pour le placement correct de la sonde.

5 Lorsque l'appareil émet un bip pour indiquer qu'il est préchauffé et que « **ADD FOOD** » (Ajouter des aliments) est affiché, ouvrez le couvercle et placez les steaks sur le grill, puis pressez-les délicatement pour bien imprimer les marques de la grille. Fermez le couvercle sur le câble pour commencer la cuisson.

6 Lorsque l'appareil émet un bip et que le panneau de commande indique **FLIP** (Retourner), ouvrez le couvercle et utilisez les pinces à embouts en silicone pour retourner les steaks. Fermez le couvercle sur le câble pour commencer la cuisson.

7 Lorsque la cuisson est terminée, réservez les steaks de côté sur une assiette chaude. Ajoutez les pains à hamburger sur le grill face coupée vers le bas et refermez le couvercle. Tournez le bouton principal sur **GRILL**, puis réglez la température sur **HI** et le temps de cuisson sur 3 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour commencer la cuisson. Les pains à hamburger sont dorés en 1 minute environ.

8 Une fois dorés, enlevez-les et répétez l'opération avec le reste des pains à hamburger. Ajoutez la garniture de votre choix dans les hamburgers.

SALADE CÉSAR AU POULET FUMÉ PIRI-PIRI

VG

RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○

PROGRAMME : GRILL (GRILLER) | **PRÉPARATION :** 15 MINUTES | **MARINADE:** 10 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 8 MINUTES
TEMPS DE CUISSON : 22 MINUTES | **QUANTITÉ :** 8 PORTIONS

INGRÉDIENTS

100 ml de sauce piri-piri

4 cuillères à soupe d'huile de tournesol

Sel de mer et poivre noir moulu, selon les goûts

8 blancs de poulet (150 g-175 g chacun)

2 gousses d'ail, pelées et émincées

100 ml de mayonnaise

Jus de 1 citron

75 g de copeaux de parmesan, et un peu plus pour la présentation

2 petites laitues romaines, coupées en morceaux à la main

40 g de croûtons

DIRECTIONS

1. Pour installer la plaque de grill, posez-la à plat sur la résistance de chauffe et appuyez délicatement dessus jusqu'à la mettre correctement en place. Fermez ensuite le couvercle.
2. Soulevez le couvercle du fumoir et versez les granulés à l'intérieur avec la du jusqu'à la remplir au maximum. Puis refermez le couvercle du fumoir.
3. Tournez le bouton principal sur **GRILL**. Appuyez sur **WOODFIRE FLAVOUR** (Saveurs de feu de bois). Réglez la température sur **HI** (Élevée) et le temps de cuisson sur 22 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer le préchauffage (la combustion et le préchauffage prendront environ 8 minutes).
4. Pendant que l'appareil préchauffe, mélangez dans un grand saladier la sauce piri-piri, l'huile, le sel et le poivre. Tamponnez le poulet avec de l'essuie-tout pour le sécher, plongez-le dans la marinade et laissez mariner pendant 10 minutes minimum.
5. Lorsque l'appareil émet un bip pour indiquer qu'il est préchauffé et que **ADD FOOD** (Ajouter des aliments) est affiché, ouvrez le couvercle et placez le poulet sur le grill, puis pressez-le délicatement pour bien imprimer les marques de la grille. Fermer le couvercle pour commencer la cuisson.
6. Lorsque l'appareil émet un bip et que le panneau de commande indique **FLIP** (Retourner), ouvrez le couvercle et utilisez des pinces à embouts en silicone pour retourner le poulet. Badigeonnez la viande avec plus de marinade. Fermer le couvercle pour continuer la cuisson.
7. Pendant que le poulet cuit, préparez la salade. Dans un grand saladier, mélangez l'ail, la mayonnaise, le jus de citron et le parmesan. Ajoutez la laitue coupée et mélangez pour la recouvrir uniformément.
8. La cuisson du poulet est terminée lorsque le thermomètre indique 75 °C. Ouvrez le couvercle, transférez le poulet sur une planche à découper et laissez reposer 5 minutes. Découpez-le ensuite en tranches avant de le servir sur la salade César.

CONSEIL Utilisez le **mélange polyvalent** pour obtenir des saveurs fumées intenses de barbecue classique.

CONSEIL Laissez mariner le poulet toute une nuit pour plus de saveurs.

BBQ GRILLAGE

CÔTELETTES FUMÉES

WOODFIRE FLAVOUR

RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○

PROGRAMME : SMOKER (FUMOIR) | **PRÉPARATION :** 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON :** 2 HEURES ET 15 MINUTES
QUANTITÉ : 6 À 8 PORTIONS

INGRÉDIENTS

4 x racks de côtelettes de porc (environ 500 g chacun), coupés en deux

75 g d'un mélange classique d'épices à barbecue (suggestions disponibles page 147)

2 cuillères à café de sel de mer fin

150 ml de vinaigre de cidre pour le badigeonnage, divisés

300 ml de sauce barbecue

ACCOMPAGNEMENT (en option)

Épi de maïs

Coleslaw

Haricots à la sauce tomate et barbecue

1 Pour installer la plaque de grill, posez-la à plat sur la résistance de chauffe et appuyez délicatement dessus jusqu'à ce qu'elle soit correctement en place.

2 Recouvrez librement les côtelettes d'assaisonnement barbecue et de sel en pressant bien. Placez les côtelettes ou les racks de côtelettes sur la plaque de grill. Badigeonnez délicatement les deux côtés des côtelettes avec le vinaigre. Fermez le couvercle.

3 Soulevez le couvercle du compartiment à granulés, puis versez les granulés à l'intérieur avec la pelle jusqu'à le remplir au maximum. Refermez ensuite le couvercle du compartiment à granulés. Sélectionnez **SMOKER** (Fumoir) avec le bouton principal, puis réglez la température sur 120 °C et le temps de cuisson sur 2 heures et 15 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson (le préchauffage n'est pas nécessaire).

4 Après 45 minutes, ouvrez le couvercle et badigeonnez les deux côtés des côtelettes avec le vinaigre. Fermez le couvercle pour continuer la cuisson. Répétez ce processus après 45 minutes.

5 Quand il reste 10 minutes, ouvrez le couvercle et badigeonnez les côtelettes avec de la sauce barbecue. Fermez le couvercle et laissez cuire pendant 5 minutes. Après 5 minutes, ouvrez le couvercle, retournez les côtelettes et badigeonnez-les de nouveau avec de la sauce barbecue. Fermez le couvercle et continuez la cuisson. La cuisson est terminée lorsque le thermomètre indique une température comprise entre 88 et 95 °C.

6 Lorsque la cuisson est terminée, ouvrez le couvercle, transférez les côtelettes sur un plateau et laissez-les reposer pendant 10 minutes avant de les servir avec l'épi de maïs, le coleslaw ou les haricots, selon vos goûts.

CONSEIL Utilisez le mélange corsé pour obtenir des saveurs fumées intenses de barbecue classique.

REMARQUE Si vos côtelettes sont plus grosses, ajoutez jusqu'à 15 minutes de cuisson ou poursuivez-la jusqu'au résultat de cuisson souhaité.

FUMOIR BBQ

BBQ GRILLAGE

BURGERS DE HARICOTS NOIRS AVEC SAUCE HARISSA

VG

RECETTE DE NIVEAU INTERMÉDIAIRE ●●○

PROGRAMME : GRILL | **PRÉPARATION :** 20 MINUTES PLUS 20 MINUTES DE CONGÉLATION
PRÉCHAUFFAGE : ENV. 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL :** 8 MINUTES | **QUANTITÉ :** 10 BURGERS

INGRÉDIENTS

200 g de champignons blancs, nettoyés et découpés grossièrement

100 g de courgette, grossièrement découpée

2 boîtes de 400 g de haricots noirs, égouttés

6 cuillères à soupe de pâte de harissa, divisée

1 oignon blanc moyen, pelé et coupé en dés

2 grosses gousses d'ail, pelées et émincées

1 cuillère à soupe de cumin moulu

½ cuillère à soupe de paprika

30 ml de sauce soja foncée

2 cuillères à soupe de persil ciselé

100 g de chapelure panko

1 cuillère à café de sel

½ cuillère à café de poivre noir moulu

200 g de mayonnaise

2 cuillères à soupe de jus de citron vert

10 pains à hamburger briochés

GARNITURES (facultatives)

Laitue

Tranches de tomate

Tranches d'oignon

Tranches d'avocat

PRÉPARATION

1. Pour installer la plaque de grill, posez-la à plat sur la résistance de chauffe et appuyez délicatement dessus jusqu'à la mettre correctement en place. Fermez ensuite le couvercle.
2. Ajoutez les champignons et la courgette dans un robot pour les hacher finement, puis transférez-les dans un grand saladier. Ajoutez les haricots et 2 cuillères à soupe de pâte de harissa dans le robot, puis mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène. Transférez le mélange de haricots dans le grand saladier, puis ajoutez les oignons, l'ail, le cumin, le paprika, la sauce soja, le persil, la chapelure panko, le sel et le poivre. Mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.
3. Séparez la préparation en 10 boules de 110 g chacune. Façonnez-les ensuite en steaks de 1,5 cm d'épaisseur. Placez les steaks sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, puis mettez au congélateur pendant 20 minutes.
4. Tournez le bouton principal sur **GRILL**, puis réglez la température sur **HI** et le temps de cuisson sur 8 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer le préchauffage (environ 10 minutes).
5. Lorsque l'appareil émet un bip pour indiquer qu'il est préchauffé et que « **ADD FOOD** » (Ajouter des aliments) est affiché, ouvrez le couvercle et placez les steaks sur le grill, puis pressez-les délicatement pour bien imprimer les marques de la grille. Fermez le couvercle pour commencer la cuisson. Faites-les cuire pendant 8 minutes, en les retournant à mi-cuisson.
6. Dans un petit saladier, fouettez ensemble la mayonnaise, les 4 cuillères à soupe restantes de pâte de harissa et le jus de citron vert.
7. Lorsque la cuisson est terminée, placez les steaks sur les pains, recouvrez avec la sauce et ajoutez les garnitures de votre choix.

CONSEIL Vous voulez des pains grillés ? Ajoutez quelques minutes de cuisson supplémentaires en appuyant sur la flèche vers le haut. Placez les pains sur le grill, face coupée vers le bas, fermez le couvercle, puis laissez griller pendant 1 à 2 minutes.

RECETTE POUR DÉMARRER
DEUX POULETS ENTIERS FUMÉS

WOODFIRE FLAVOUR

RECETTE DE NIVEAU INTERMÉDIAIRE ●●○

PROGRAMME : SMOKER (FUMOIR) | **PRÉPARATION :** 5 MINUTES
TEMPS DE CUISSON TOTAL : 1 HEURE À 1 HEURE 20 MINUTES | **QUANTITÉ :** PLUS DE 8 PORTIONS

INGRÉDIENTS

2 poulets entiers de 2 à 2,5 kg

2 cuillères à soupe bombées de mélange d'épices au choix (suggestions disponibles page 147)

Sel et poivre noir fraîchement moulu, selon les goûts

CONSEIL Utilisez le mélange corsé pour obtenir des saveurs fumées intenses de barbecue classique.

PRÉPARATION

1 Pour installer la plaque de grill, posez-la à plat sur la résistance de chauffe et appuyez délicatement dessus jusqu'à ce qu'elle soit correctement en place. Branchez la thermosonde sur l'appareil.

2 Assaisonnez uniformément et généreusement les poulets selon vos envies avec les épices choisies, le sel et le poivre. Placez les poulets sur la plaque de grill. Insérez la thermosonde dans la partie la plus épaisse du plus gros poulet, puis fermez le couvercle sur le câble.

3 Tout en maintenant le compartiment à granulés ouvert, utilisez la pelle pour verser des granulés à l'intérieur jusqu'à le remplir au maximum. Refermez ensuite le compartiment à granulés.

4 Tournez le bouton principal pour sélectionner **SMOKER** (Fumoir), puis utilisez les flèches de gauche pour régler la température sur 140 °C. Sélectionnez **MANUAL** (Manuel), puis réglez la température interne sur 75 °C. Sélectionnez **START/ STOP** pour commencer la cuisson (préchauffage non requis).

5 À la fin de la cuisson, ouvrez le couvercle, retirez les poulets de la plaque du grill, puis laissez-les reposer pendant au moins 20 minutes. Servez avec les accompagnements et sauces de votre choix.

JARRETS DE PORC FUMÉS

RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○

PROGRAMME : SMOKER (FUMOIR) | **PRÉPARATION :** 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON :** 4 HEURES
QUANTITÉ : 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

2 cuillères à café de graines de carvi
2 cuillères à café de graines de fenouil
2 cuillères à café de baies de genévrier
2 cuillères à café de sel de mer
1 cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu
3 grosses gousses d'ail pelées
2 jarrets de porc (1,25 kg chacun)
Choucroute pour servir (facultatif)

CONSEIL Utilisez le **mélange corsé** pour obtenir des saveurs fumées intenses de barbecue classique.

PRÉPARATION

1. Dans un mortier ou un moulin à épices, ajoutez tous les ingrédients (à l'exception du porc) et moulez jusqu'à obtenir une préparation homogène. Assaisonnez uniformément et généreusement le porc selon vos envies avec la préparation d'épices.
2. Pour installer la plaque de grill, posez-la à plat sur la résistance de chauffe et appuyez délicatement dessus jusqu'à ce qu'elle soit correctement en place. Placez les jarrets de porc sur la plaque de grill, côté gras vers le haut, puis fermez le couvercle.
3. Soulevez le couvercle du fumoir et versez les granulés à l'intérieur avec la pelle jusqu'à la remplir au maximum. Puis refermez le couvercle du fumoir.
4. Sélectionnez **SMOKER** (Fumoir) avec le bouton principal, réglez la température sur 120 °C et le temps de cuisson sur 4 heures. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson (le préchauffage n'est pas nécessaire).
5. La cuisson du porc est terminée lorsque le thermomètre indique 85 a 95 ˚C. Éteignez l'appareil, gardez le couvercle fermé et laissez la viande reposer entre 30 et 45 minutes.
6. Servez en tranches ou effiloché avec de la choucroute.

REMARQUE Pendant que la viande repose, vous pouvez utiliser l'appareil pour cuire les accompagnements. Retirez la viande du grill et recouvrez-la de papier aluminium.

CONSEIL Marquez ou percez la peau pour éviter les boursouflures, en veillant à ne pas entamer la chair.

MAQUEREAU FUMÉ

RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○

PROGRAMME : SMOKER (FUMOIR) | **PRÉPARATION :** 10 MINUTES PLUS 60 MINUTES DE SAUMURAGE
TEMPS DE CUISSON TOTAL : 30 MINUTES | **QUANTITÉ :** 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

6 filets de maquereau de 80 à 100 g
Sel de mer, selon les goûts
1 ½ cuillère à café de grains de poivre noir écrasés
1 ½ cuillère à café de grains de poivre rose écrasés
1 ½ cuillère à café de graines de fenouil écrasées

DIRECTIONS

1. Recouvrez généreusement les filets de maquereau de sel de mer. Placez-les ensuite au réfrigérateur pour les laisser saumurer pendant au moins 60 minutes. Une fois l'opération terminée, rincez le sel et tamponnez les filets de maquereau avec de l'essuie-tout pour les sécher.
2. Pour installer la plaque de grill, posez-la à plat sur la résistance de chauffe et appuyez délicatement dessus jusqu'à ce qu'elle soit correctement en place. Placez les maquereaux face peau vers le bas sur la plaque de grill. Saupoudrez les grains de poivre et graines de fenouil écrasés, puis fermez le couvercle.
3. Soulevez le couvercle du compartiment à granulés, puis versez les granulés à l'intérieur avec la pelle jusqu'à le remplir au maximum. Refermez ensuite le couvercle du compartiment à granulés.
4. Sélectionnez **SMOKER** (Fumoir) avec le bouton principal, puis réglez la température sur 120 °C et le temps de cuisson sur 30 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson (le préchauffage n'est pas nécessaire). Après 20 minutes, commencez à contrôler le résultat de cuisson. La cuisson est terminée lorsque les filets sont d'une couleur brun foncé et que la température interne est comprise entre 85 et 90 °C.
5. Lorsque la cuisson est terminée, servez le maquereau chaud ou froid.

FRITES RUSTIQUES FUMÉES À L'AIL ET AUX HERBES

VG

WOODFIRE FLAVOUR

RECETTE POUR DÉBUTANTS ●○○

PROGRAMME : AIR FRY (FRIRE SANS HUILE) | **PRÉPARATION :** 40 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 5 MINUTES
TEMPS DE CUISSON : 30 À 35 MINUTES | **QUANTITÉ :** 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

1,5 kg de pommes de terre Maris Piper ou King Edward avec la peau, coupées en quartiers épais de 2,5 cm

3 cuillères à soupe d'huile de tournesol

1 ½ cuillère à soupe de romarin frais, finement haché

1 ½ cuillère à soupe de thym frais, finement haché

3 gousses d'ail, pelées et écrasées

1 ½ cuillère à café de sel de mer

Crème fraîche et ciboulette hachée en garniture

PRÉPARATION

1. Mettez les pommes de terre dans un grand saladier, couvrez d'eau et laissez tremper pendant 30 minutes pour retirer l'excès d'amidon. Dans une passoire, rincez les pommes de terre à l'eau et égouttez-les, puis enveloppez-les dans un torchon propre pour les sécher.
2. Essuyez le saladier avant de mettre les pommes de terre, l'huile, les herbes, l'ail et le sel. Mélangez pour les recouvrir uniformément.
3. Pour installer la plaque de grill, posez-la à plat sur la résistance de chauffe et appuyez délicatement dessus jusqu'à ce qu'elle soit correctement en place. Placez le panier Crousti sur le grill et fermez le couvercle.
4. Soulevez le couvercle du compartiment à granulés, puis versez les granulés à l'intérieur avec la pelle jusqu'à le remplir au maximum. Refermez ensuite le couvercle du compartiment à granulés.
5. Sélectionnez **AIR FRY** (Frire sans huile) à l'aide du bouton principal. Appuyez sur **WOODFIRE FLAVOUR** (Saveurs de feu de bois). Réglez la température sur 190 °C et le temps de cuisson sur 35 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer le préchauffage (la combustion et le préchauffage prennent environ 5 minutes).
6. Lorsque l'appareil émet un bip pour indiquer qu'il est préchauffé et que « **ADD FOOD** » (Ajouter des aliments) est affiché, ouvrez le couvercle et placez les frites rustiques dans le panier. Fermez le couvercle pour commencer la cuisson.
7. Lorsque l'appareil émet un bip et que le panneau de commande indique **FLIP** (Retourner), ouvrez le couvercle et utilisez les pinces à embouts en silicone pour retourner les frites. Fermez le couvercle pour continuer la cuisson.
8. Lorsque la cuisson est terminée, ouvrez le couvercle, retirez les frites rustiques du panier et servez.

CONSEIL Utilisez le mélange polyvalent pour obtenir des saveurs fumées intenses de barbecue classique.

TABLEAU DE CUISSON AU FUMOIR

Utilisez ces guides de cuisson à titre de référence.
Si les quantités sont différentes, ajustez les temps de cuisson selon les besoins.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS	PRÉPARATION	TEMPÉRATURE DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON	TEMPÉRATURE INTERNE
VOLAILLE					
Poulet entier	2 (2 à 2,5 kg chacun)	Assaisonner selon les goûts	140 °C	1 h 15 min à 1 h 45 min	75 °C
Cuisses de poulet sans peau ni os	10-12 (100 à 125 g chacune)	Assaisonner selon les goûts	140 °C	20 à 25 minutes (retourner à mi-cuisson)	75 °C
Blanc de poulet	8 (150 à 200 g chacun)	Assaisonner selon les goûts	140 °C	25 à 30 minutes (retourner à mi-cuisson)	75 °C
Pilons de dinde	4 (800 g chacun)	Assaisonner selon les goûts	180 °C	45 à 60 min	75 °C
Magret de canard	6 à 8 (180 à 200 g chacun)	Assaisonner selon les goûts	180 °C	12 à 15 min	65 °C
Cuisses de canard	6 à 8 (225 g chacune)	Assaisonner selon les goûts	180 °C	30 à 35 min	85 à 95 °C
BŒUF					
Jarret	3 (1 à 2 kg chacun)	Assaisonner selon les goûts	120 °C	1 h à 1 h 15 min (retourner à mi-cuisson)	58 °C
Hauts de côtes	10 (200 à 300 g chacun)	Assaisonner selon les goûts	135 °C	45 min à 1 h 30	85 à 95 °C
PORC					
Filets	4 à 6 (400 à 450 g chacun)	Assaisonner selon les goûts	150 °C	35 à 45 min	85 à 95 °C
Longe	2-3 (1 kg chacun)	Assaisonner selon les goûts	120 °C	2 à 3 heures	85 à 95 °C
Côtes	4 (500 g chacune)	Assaisonner selon les goûts	120 °C	1 h 30 à 2 h 30	85 à 95 °C
Épaule	2 (1,8 à 2,3 kg chacune)	Assaisonner selon les goûts	120 °C	3 h 30 à 5 h	85 à 95 °C
AGNEAU					
Gigot d'agneau	2 (2 à 2,5 kg chacun)	Assaisonner selon les goûts	120 °C	3 à 4 heures	85 à 95 °C
Souris d'agneau	6 à 8 (400 à 450 g chacune)	Assaisonner selon les goûts	120 °C	1 h 30 à 2 h	85 à 95 °C
POISSON					
Filets de cabillaud ou d'aiglefin	8-10 (120 à 150 g chacun)	Assaisonner selon les goûts	120 °C	15 min	58 à 60 °C
Filets de maquereau	8 (80 à 90 g chacun)	Assaisonner selon les goûts	120 °C	20 min	58 à 60 °C
Saumon, filet entier	2 (600g chacun)	Assaisonner selon les goûts	120 °C	20 min	58 à 60 °C
Filets de truite	8-10 (120 g chacun)	Assaisonner selon les goûts	120 °C	20 min	58 à 60 °C

CONSEILS DE FUMAGE

- Il n'est pas nécessaire de laisser les aliments préalablement à température ambiante. Sortez-les directement du réfrigérateur pour des saveurs fumées encore plus prononcées.
- Pour les aliments protéinés avec une épaisse couche de gras, tels que l'épaule de porc, enlevez suffisamment de gras pour ne laisser que 1 cm d'épaisseur. Placez ensuite la viande sur le grill côté gras vers le haut.
- Pour optimiser les saveurs fumées, limitez autant que possible le temps d'ouverture du couvercle au moment d'ajouter ou de retourner les aliments.
- N'ajoutez aucune huile aux aliments avant de les fumer. Si cela est nécessaire, ajoutez-en seulement une toute petite quantité.
- Pour de meilleurs résultats, emballez les pièces d'aliments protéinés dans du papier aluminium après cuisson, puis laissez-les reposer pendant minimum 10 minutes pour les plus petites et jusqu'à 1 heure pour les plus grosses.

TABLEAU DE CUISSON AU GRILL (COUVERCLE FERMÉ)

Envie de saveurs fumées ? Consultez la page 110 pour utiliser la technologie Woodfire Flavour.

ALIMENT	QUANTITÉS	PRÉPARATION	TEMPÉRATURE DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON	ACTION
VOLAILLE					
Blancs de poulet (désossés)	8-10 (150 à 200 g chacun)	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	HI	15 à 18 min	Retourner à mi-cuisson
Cuisses de poulet	6 à 8 (230 à 260 g chacune)	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	HI	16 à 18 min	Retourner 2 à 3 fois pendant la cuisson
Cuisses de poulet (désossées)	1,3 kg	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	HI	10 à 12 min	Retourner 2 à 3 fois pendant la cuisson
Cuisses de poulet, avec l'os	1,5 kg	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	HI	12 à 16 min	Retourner 2 à 3 fois pendant la cuisson
Ailes de poulet	1,5 kg	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	HI	14 à 18 min	Retourner 2 à 3 fois pendant la cuisson
BŒUF					
Hamburgers de bœuf	10-12 (90 à 125 g chacun), 2,5 cm d'épaisseur	Assaisonner avec du sel et du poivre	HI	8 à 10 min	Retourner à mi-cuisson
Filet mignon	8-10 (170 à 230 g chacun), 6,5 à 7,5 cm d'épaisseur	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	HI	5 à 8 min	Retourner à mi-cuisson
Faux-filet	6 (225 à 280 g chacun)	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	HI	3 à 6 min	Retourner à mi-cuisson
Entrecôte	6 (225 à 280 g chacune)	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	HI	3 à 6 min	Retourner à mi-cuisson
Rumsteck	6 (225 à 280 g chacun)	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	HI	3 à 6 min	Retourner à mi-cuisson
PORC					
Hot-dogs	30-36	N/A	MED	6 à 8 min	Retourner souvent pendant la cuisson
Côtes de porc	3 carrés de côtes, 1,5 kg divisés en deux	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	LO	45 min	Retourner à mi-cuisson
Tranches de bacon	8	N/A	HI	5 à 6 min	Retourner à mi-cuisson
Côtelettes de porc désossées	8-10 (120 g chacune)	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	HI	6 à 7 min	Retourner à mi-cuisson
Côtelettes de porc, avec l'os, à coupe épaisse	8 (250 g chacune)	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	HI	15 à 22 min	Retourner à mi-cuisson
Filets de porc	4-5 (500 g chacun)	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	MED	25 à 30 min	Retourner 4 fois pendant la cuisson
Saucisses	20 (1,2 kg)	N/A	LO	9 à 11 min	Retourner souvent pendant la cuisson
AGNEAU					
Côtelettes d'agneau	12 (100 g chacune)	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	HI	6 min	Retourner à mi-cuisson
VÉGÉTARIEN					
Fromage halloumi	1 kg, coupé en tranches de 1 cm	Badigeonner d'huile	HI	3 à 4 min	Retourner à mi-cuisson
Tofu	1 kg, coupé en tranches de 1 cm	Badigeonner avec de l'huile, assaisonner selon les goûts	HI	8 à 10 min	Retourner à mi-cuisson
Hamburger végétal	12 (113 g chacun)	Badigeonner d'huile	HI	10 à 12 min	Retourner à mi-cuisson

TABLEAU DE CUISSON AU GRILL (COUVERCLE FERMÉ)

Envie de saveurs fumées ? Consultez la page 110 pour utiliser la technologie Woodfire Flavour.

ALIMENT	QUANTITÉS	PRÉPARATION	TEMPÉRATURE DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON	ACTION
PRODUITS DE LA MER					
Flétan ou cabillaud, avec la peau	10 (125 g chacun) 1-2 cm d'épaisseur	Badigeonner légèrement d'huile et assaisonner selon les goûts	HI	6 à 8 min	N/A
Saumon, avec la peau	10-11 (125 g chacun)	Badigeonner légèrement d'huile et assaisonner selon les goûts	HI	6 à 8 min	N/A
Gambas	800 g	Badigeonner légèrement d'huile et assaisonner selon les goûts	HI	4 à 5 min	Retourner à mi-cuisson
Thon	8-10 (120 g chacun) 2,5 cm d'épaisseur	Badigeonner légèrement d'huile et assaisonner selon les goûts	HI	3 à 4 min	Retourner à mi-cuisson
LÉGUMES					
Asperges	3-4 bottes	Équeuter, badigeonner légèrement d'huile et assaisonner selon les goûts	HI	5 à 6 min	Mélanger souvent pendant la cuisson
Poivrons	6	Découper en quartiers, badigeonner légèrement d'huile et assaisonner selon les goûts	HI	6 à 8 min	Mélanger souvent pendant la cuisson
Brocoli	3 têtes	Découper en morceaux de 5 cm, mélanger avec de l'huile et assaisonner selon les goûts	HI	8 à 10 min	Mélanger souvent pendant la cuisson
Choux de Bruxelles	1 kg	Équeuter, découper en deux, badigeonner légèrement d'huile et assaisonner selon les goûts	HI	11 à 15 min	N/A
Chou-fleur	1,2 kg	Découper en morceaux de 4 cm, mélanger avec de l'huile et assaisonner selon les goûts	HI	8 min	Mélanger souvent pendant la cuisson
Épi de maïs	12 épis	Badigeonner légèrement d'huile et assaisonner selon les goûts	HI	10 à 15 min	Retourner 2 à 3 fois pendant la cuisson
Aubergine	2 grandes	Découper en tranches, badigeonner légèrement d'huile et assaisonner selon les goûts	HI	14 à 16 min	Retourner à mi-cuisson
Haricots verts	600 g	Équeuter, badigeonner légèrement d'huile et assaisonner selon les goûts	HI	7 à 8 min	Mélanger souvent pendant la cuisson
Oignons blancs ou rouges (émincés)	6	Éplucher, émincer, badigeonner légèrement d'huile et assaisonner selon les goûts	MED	5 à 8 min	Mélanger souvent pendant la cuisson
Champignons Portobello	10	Laver, badigeonner légèrement d'huile et assaisonner selon les goûts	HI	8 à 10 min	N/A
Courgette	1 kg	Découper en quartiers dans le sens de la longueur, badigeonner légèrement d'huile et assaisonner selon les goûts	HI	8 à 10 min	Retourner à mi-cuisson
Tomates	9-10	Découper en deux, badigeonner légèrement d'huile et assaisonner selon les goûts	HI	8 à 9 min	Retourner à mi-cuisson
FRUITS					
Bananes	8	Peler, couper en deux dans le sens de la longueur	HI	5 à 6 min	Retourner à mi-cuisson
Mangue	5	Couper en deux	HI	4 à 6 min	Retourner à mi-cuisson
Ananas	16 bâtonnets ou rondelles	Peler, couper en morceaux de 5 cm	HI	8 à 10 min	Retourner à mi-cuisson
Pêche	8-10	Couper en deux, dénoyauter	HI	3 à 5 min	N/A

TABLEAU DE CUISSON AU GRILL POUR LES ALIMENTS SURGELÉS (COUVERCLE FERMÉ)

ALIMENT	QUANTITÉS	PRÉPARATION	TEMPÉRATURE DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON	ACTION
VOLAILLE SURGELÉE					
Blanc de poulet	8-10 (120 à 140 g chacun)	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	MED	18 à 20 min	Retourner 2 à 3 fois pendant la cuisson
Hauts de cuisse de poulet	10 (1 kg)	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	MED	9 à 11 min	Retourner 2 à 3 fois pendant la cuisson
BŒUF SURGELÉ					
Steaks hachés	8-10 (110 g chacun)	Assaisonner avec du sel et du poivre	MED	9 à 11 min	Retourner à mi-cuisson
Faux-filet	6 (225 à 250 g chacun)	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	MED	9 à 11 min	Retourner à mi-cuisson
PORC SURGELÉ					
Côtelettes de porc, avec l'os, à coupe épaisse	6 à 8 (250 g chacune)	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	MED	18 à 24 min	Retourner à mi-cuisson
PRODUITS DE LA MER SURGELÉS					
Flétan ou cabillaud	8-10 (100 à 120 g chacun) 1-2 cm d'épaisseur	Badigeonner légèrement d'huile et assaisonner selon les goûts	HI	9 à 12 min	N/A
Saumon	10 (100 à 120 g chacun) 2 cm d'épaisseur	Badigeonner légèrement d'huile et assaisonner selon les goûts	HI	12 à 14 min	N/A
Gambas	800 g	Badigeonner légèrement d'huile et assaisonner selon les goûts	HI	4 à 5 min	Retourner à mi-cuisson
SURGELÉS VÉGÉTARIENS					
Hamburgers végétariens	8-10 (120 g chacun)	N/A	MED	9 à 11 min	Retourner à mi-cuisson

TABLEAU DE CUISSON AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)

Envie de saveurs fumées ? Consultez la page 110 pour utiliser la technologie Woodfire Flavour.

ALIMENT	QUANTITÉ	PRÉPARATION	TEMPÉRATURE DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON	ACTION
PORC					
Bacon	8 tranches, coupe épaisse	N/A	210 °C	10 à 12 min	Retourner souvent pendant la cuisson
Saucisses	20, 1,2 kg	N/A	200 °C	18 à 23 min	Retourner souvent pendant la cuisson
VOLAILLE					
Blanc de poulet	8-10 (150 à 200 g chacun)	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	200 °C	22 à 28 min	Retourner à mi-cuisson
Cuisses de poulet (désossées)	12 (80 à 100 g chacune)	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	200 °C	12 à 15 min	Retourner à mi-cuisson
Cuisses de poulet (avec l'os)	8 (170 à 190 g chacune)	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	200 °C	16 à 19 min	Retourner à mi-cuisson
Ailes de poulet	1,5 kg	Faire mariner ou assaisonner selon les goûts	200 °C	24 à 26 min	Retourner 2 à 3 fois pendant la cuisson
LÉGUMES					
Asperges	4 bottes (1 kg)	Couper l'extrémité, badigeonner avec de l'huile, assaisonner selon les goûts	200 °C	7 à 8 min	Retourner 2 à 3 fois pendant la cuisson
Betterave	12 (120 à 160 g chacune)	Entières, badigeonner avec de l'huile, assaisonner selon les goûts	200 °C	45 à 50 min	Retourner à mi-cuisson
Poivrons	8 poivrons	Découper en quartiers, épépiner, badigeonner d'huile et assaisonner selon les goûts	200 °C	12 à 14 min	Retourner à mi-cuisson
Brocolis Tenderstem	1,5 kg	Badigeonner avec de l'huile, assaisonner selon les goûts	200 °C	5 à 7 min	Mélanger souvent pendant la cuisson
Choux de Bruxelles	1,2 kg	Couper en deux, mélanger avec de l'huile, assaisonner selon les goûts	200 °C	20 à 25 min	Mélanger souvent pendant la cuisson
Carottes	1,4 kg	Peler, découper en morceaux de 5 cm, badigeonner d'huile, assaisonner selon les goûts	200 °C	18 à 23 min	Mélanger souvent pendant la cuisson
Chou-fleur	1,2 kg	Découper en morceaux de 4 cm, badigeonner d'huile, assaisonner selon les goûts	200 °C	12 à 14 min	Retourner 2 à 3 fois pendant la cuisson
Épi de maïs	10 épis	Badigeonner avec de l'huile, assaisonner selon les goûts	200 °C	12 à 15 min	Retourner 2 à 3 fois pendant la cuisson
Chou kale (en chips)	400 g	Enlever les grosses tiges, émincer, mélanger avec de l'huile, assaisonner selon les goûts	150 °C	10 à 12 min	Mélanger souvent pendant la cuisson
Haricots verts	900 g	Couper l'extrémité, badigeonner avec de l'huile, assaisonner selon les goûts	200 °C	10 à 12 min	Mélanger souvent pendant la cuisson
Champignons	1 kg	Essuyer, découper en quartiers, mélanger avec de l'huile et assaisonner selon les goûts	200 °C	8 à 10 min	Retourner à mi-cuisson
Pommes de terre blanches, King Edward, Maris Piper ou Russet	1,5 kg	Découper en quartiers de 2,5 cm*, mélanger avec de l'huile et assaisonner selon les goûts	200 °C	25 min	Remuer souvent pendant la cuisson
	1,5 kg	Couper en frites fines*, mélanger avec de l'huile et assaisonner selon les goûts	200 °C	20 à 25 min	Remuer souvent pendant la cuisson
	1,5 kg	Couper en frites épaisses*, mélanger avec de l'huile et assaisonner selon les goûts	200 °C	22 à 25 min	Remuer souvent pendant la cuisson
	10 entières (185 à 250 g chacune)	Piquer avec une fourchette	200 °C	45 à 50 min	Remuer souvent pendant la cuisson
Patates douces	1,2 kg	Couper en cubes de 2,5 cm	200 °C	20 à 22 min	Remuer souvent pendant la cuisson
	8-10 entières (185 à 250 g chacune)	Piquer avec une fourchette	200 °C	40 à 45 min	Remuer souvent pendant la cuisson
Courgette	1,5 kg	Découper en quartiers dans la longueur, badigeonner d'huile et assaisonner	200 °C	18 à 20 min	Retourner à mi-cuisson

TABLEAU DE CUISSON AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)

Envie de saveurs fumées ? Consultez la page 110 pour utiliser la technologie Woodfire Flavour.

ALIMENT	QUANTITÉ	PRÉPARATION	TEMPÉRATURE DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON	ACTION
SURGELÉ					
Saucisses végétariennes	18 (900 g)	N/A	200 °C	15 min	Retourner à mi-cuisson
Hamburgers végétariens	7 (100 g chacun)	N/A	200 °C	18 à 20 min	Retourner à mi-cuisson
Hamburgers	7 (110 g chacun)	N/A	200 °C	18 à 20 min	Retourner à mi-cuisson
Bâtonnets de poisson	20	N/A	200 °C	10 à 12 min	Retourner à mi-cuisson
Frites épaisses	1,5 kg	N/A	200 °C	25 à 28 min	Retourner à mi-cuisson
Frites rustiques	1 kg	N/A	200 °C	15 à 18 min	Retourner à mi-cuisson
Galettes de pomme de terre	900 g	N/A	200 °C	18 à 20 min	Retourner à mi-cuisson
Filets de poisson panés	6-7	N/A	200 °C	18 à 20 min	Retourner à mi-cuisson
Pommes de terre rôties	1,4 kg	N/A	200 °C	22 à 25 min	Retourner à mi-cuisson
Frites	700 g	N/A	200 °C	14 à 17 min	Retourner à mi-cuisson
Frites	1,3 kg	N/A	200 °C	25 à 28 min	Retourner à mi-cuisson
Nuggets de poulet	1,2 kg	N/A	200 °C	15 à 18 min	Retourner à mi-cuisson
Beignets d'oignons frits	600 g	N/A	200 °C	11 à 13 min	Retourner à mi-cuisson
Bouchées de poulet pané	1,2 kg	N/A	200 °C	14 à 17 min	Retourner à mi-cuisson
Poulet à la Kiev	10	N/A	190 °C	25 min	Retourner à mi-cuisson

MARINADES

QUANTITÉ : ENV. 500 ml | **TEMPS DE MARINADE :** 2 À 12 HEURES
CONSERVATION : JUSQU'À 2 SEMAINES AU RÉFRIGÉRATEUR

Placez tous les ingrédients dans un saladier et mélangez jusqu'à ce que la préparation soit homogène.

MAYONNAISE AU RAIFORT

250 ml de mayonnaise
65 ml de vinaigre de cidre
2 cuillères à soupe de sucre brun
1 cuillère à soupe de moutarde brune
2 cuillères à café de raifort prêt à l'emploi
1 cuillère à café de jus de citron
1 cuillère à café de sauce piquante
Sel et poivre noir moulu, selon les goûts

SAUCE BARBECUE SUCRÉE

250 ml de ketchup
215 g de sucre roux
85 ml de vinaigre de cidre
2 cuillères à café de moutarde jaune
1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire
1 cuillère à soupe de miel
2 cuillères à café de piment en poudre
Sel de mer et poivre noir moulu, selon les goûts

SAUCE PIQUANTE

250 ml de mayonnaise
125 ml de sauce chili sucrée
65 ml d'huile de tournesol
65 ml de ketchup
2 cuillères à soupe de jus de citron
1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire
1 cuillère à soupe de moutarde jaune
2 cuillères à café d'ail en poudre
1 cuillère à café d'oignon en poudre

SAUCE À LA MOUTARDE ÉPICÉE

250 ml de moutarde jaune
65 ml de vinaigre de cidre
65 ml de miel
1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire
1 cuillère à soupe de sauce soja
1 cuillère à soupe de piment en poudre
1 cuillère à café d'ail en poudre
Sel et poivre noir moulu, selon les goûts

SAUCE AU VINAIGRE DE CIDRE

500 ml de vinaigre de cidre
2 cuillères à soupe de sucre brun
1 cuillère à soupe de ketchup
1 cuillère à soupe de sauce chili sucrée
Sel de mer et poivre noir moulu, selon les goûts

ÉPICES POUR BARBECUE

QUANTITÉ : ENV. 125 g À 250 g (DOUBLER LES QUANTITÉS POUR OBTENIR UN PLUS GROS VOLUME) | **ASSAISONNEMENT :** GÉNÉREUX
CONSERVATION : JUSQU'À 6 MOIS DANS UN CONTENANT HERMÉTIQUE À L'ABRI DE LA LUMIÈRE ET DE LA CHALEUR

Placez tous les ingrédients dans un saladier et mélangez jusqu'à ce que la préparation soit homogène.

MÉLANGE D'ÉPICES JERK DE JAMAÏQUE

1 cuillère à soupe d'ail en poudre
1 cuillère à soupe d'oignon en poudre
1 cuillère à soupe de sucre roux
1 cuillère à soupe de persil séché
2 cuillères à café de piment de Cayenne
1 cuillère à café de cannelle moulue
1 cuillère à café de sel
½ cuillère à café de poivre noir moulu
½ cuillère à café de quatre-épices moulu
½ cuillère à café de clou de girofle moulu
½ cuillère à café de piment concassé
½ cuillère à café de piment en poudre
½ cuillère à café de paprika
½ cuillère à café de noix de muscade moulue

MÉLANGE D'ÉPICES CAJUN

1 cuillère à café d'ail en poudre
1 cuillère à café d'oignon en poudre
½ cuillère à café de poivre blanc
¼ cuillère à café de piment de Cayenne
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de paprika
½ cuillère à café de thym séché
1 cuillère à café d'origan séché

MÉLANGE D'ÉPICES MEXICAIN

2 cuillères à café de cumin moulu
1 cuillère à café de coriandre moulue
1 cuillère à soupe de sel
2 cuillères à café de piment en poudre
2 cuillères à café d'oignon en poudre
2 cuillères à café d'ail en poudre
1 cuillère à café d'origan séché
½ cuillère à café de chipotle en poudre (facultatif)

MÉLANGE D'ÉPICES ÉPICÉ

1 cuillère à soupe de sucre roux
2 cuillères à café de piment de Cayenne
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de paprika fumé
1 cuillère à café de cumin
½ cuillère à café de piment en poudre

MÉLANGE D'ÉPICES DE CAFÉ MOKA

70 g de sucre roux
2 cuillères à café de piment de Cayenne (facultatif)
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à soupe de paprika fumé
50 g de café
50 g de cacao en poudre

MÉLANGE CLASSIQUE D'ÉPICES À BARBECUE

55 g de sucre roux
60 g de paprika fumé
3 cuillères à soupe de poivre noir moulu
2 cuillères à soupe de sel
2 cuillères à café d'ail en poudre
2 cuillères à café d'oignon en poudre

Gear up with accessories for your new grill on **ninjakitchen.co.uk**

Hol dir das passende Zubehör für deinen neuen Grill **ninjakitchen.de**

Équipez-vous d'accessoires pour votre nouveau grill sur **ninjakitchen.eu**

SCAN HERE
for accessories
HIER SCANNEN,
um zum Zubehör zu gelangen
SCANNEZ CE QR CODE
pour découvrir les accessoires

GRILL COVER
GRILLABDECKUNG
HOUSSE DE GRILL

HEIGHT ADJUSTABLE OUTDOOR STAND WITH 1 SIDE TABLE
HÖHENVERSTELLBARER OUTDOOR-STÄNDER MIT EINEM BEISTELLTISCH
SUPPORT RÉGLABLE EN HAUTEUR AVEC UNE TABLETTE D'APPOINT

900G PELLETS
900 G PELLETS
900 G DE GRANULÉS

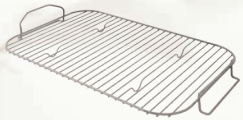
10 PACK OF LARGE GREASE TRAY LINERS
10ER-PACKUNG GROSSE INNENSCHALEN FÜR FETTAUFFANGSCHALEN
10 INSERTS POUR PLATEAUX À GRAISSES

RIB RACK
RIPPCHENHALTER
SUPPORT DE RÔTISSAGE POUR CÔTES

CLEANING BRUSH
REINIGUNGSBÜRSTE
BROSSE DE NETTOYAGE

FLAT PLATE
PLANCHA
PLANCHA

GRILL & FLAT PLATE
GRILLPLATTE UND PLANCHA
GRILL ET PLANCHA



ROAST & SMOKE RACK
BRAT- UND SMOKEROST
PLAQUE DE RÔTISSAGE ET DE FUMAGE

OG850EU_IG_MP_Mv1_231205

© 2023 SharkNinja Operating LLC.
NINJA is a registered trademark in the European Union of SharkNinja Operating LLC.
NINJA ist ein in der Europaischen Union eingetragenes Marken von SharkNinja Operating LLC.
NINJA est une marque deposee de SharkNinja Operating LLC au sein de l'Union Europeenne.