



MARQUE: WEBER

REFERENCE: 1131004

CODIC: 3849783



# **CHARCOAL & GO-ANYWHERE® GRILL OWNER'S GUIDE & RECIPES**

## **MANUEL DE L'UTILISATEUR ET DE RECETTES POUR WEBER GO-ANYWHERE® & GRILS DE CHARBONS**

## **GUÍA DEL PROPIETARIO Y RECETAS PARA LOS ASADORES DE CARBÓN Y GO-ANYWHERE®**

Do not discard. This contains important product dangers, warnings, and cautions.



# TABLE OF CONTENTS

|   |       |   |       |  |       |
|---|-------|---|-------|--|-------|
| General Safety .....                          | 2-3   | Consignes de Sécurité Générales ...                 | 16-17 | Instrucciones Generales de Seguridad.....                  | 30-31 |
| Helpful Hints.....                            | 4-5   | Conseils Utiles .....                               | 18-19 | Sugerencias Prácticas .....                                | 32-33 |
| Go-Anywhere® Helpful Hints .....              | 6     | Indices utiles pour le Weber Go-Anywhere® .....     | 20    | Sugerencias Prácticas para los Asadores Go-Anywhere® ..... | 34    |
| Charcoal Grill Cooking, Direct Method.....    | 7     | Cuisson au Charbon de Bois, Méthode Directe .....   | 21    | Cocinando en Asador de Carbón, Método Directo.....         | 35    |
| Charcoal Grill Cooking, Indirect Method ..... | 8     | Cuisson au Charbon de Bois, Méthode Indirecte ..... | 22    | Cocinando en Asador de Carbón, Método Indirecto .....      | 36    |
| Grilling Guide .....                          | 9-10  | Guide de Cuisson au Barbecue ...                    | 23-24 | Guía para Asar.....  | 37    |
| Recipes.....                                  | 11-15 | Recettes.....                                       | 25-29 | Guía para Cocinar en el Asador .....                       | 38    |
|   |       |   |       | Recetas .....  | 39-43 |

---

If you need replacement parts or have questions about the assembly, use or maintenance of your grill, please call Weber Customer Service.

**For purchases made in the U.S.**

1-800-446-1071

**For purchases made in Canada**

1-800-265-2150

**For purchases made in Mexico**

(33) 31 22 12 23

---

Si vous avez besoin de pièces de rechange ou si vous avez des questions sur le montage, l'utilisation ou l'entretien de votre grill, veuillez consulter le Service Client de Weber.

**Pour les achats effectués aux États-Unis:**

1-800-446-1071

**Pour les achats effectués au Canada:**

1-800-265-2150

**Pour les achats effectués au Mexique:**

(33) 31 22 12 23

---

Si necesita partes de repuesto o tiene preguntas acerca del ensamblaje, uso o mantenimiento del su asador, por favor llame al Departamento de Soporte y Servicio al Cliente de Weber.

**Para compras hechas en los Estados Unidos:**

1-800-446-1071

**Para compras hechas en Canadá:**

1-800-265-2150

**Para compras hechas en México:**

(33) 31 22 12 23

## Les **SYMBOLES DE**


**SÉCURITÉ** attirent votre attention sur d'importantes consignes de **SÉCURITÉ**.



Les termes se signalement **DANGER, AVERTISSEMENT**

et **MISE EN GARDE** sont utilisés avec le **SYMBOLE DE SÉCURITÉ**.



 **DANGER** indique les risques les plus importants.

Veillez lire toutes les consignes de sécurité de ce Guide de L'utilisateur.

## **DANGERS**

- Ce barbecue est conçu pour être utilisé uniquement à l'extérieur. À l'intérieur, des fumées toxiques s'accumuleraient et pourraient provoquer des blessures graves, voire mortelles.
- N'ajoutez pas d'allume-feu liquide pour

charbon de bois ou de charbon directement imprégné d'allume-feu sur

des charbons déjà chauds ou brûlants. Rebouchez l'allume-feu liquide après usage et placez-le à une distance suffisante du barbecue.

- N'utilisez pas de pétrole, d'alcool ou d'autres liquides hautement volatils pour allumer le charbon de bois. Si vous employez un allume-feu liquide, retirez tout liquide qui aurait pu s'écouler par les orifices de ventilation du bas avant d'allumer le charbon.
- Ne laissez pas de bébés, d'enfants ou d'animaux sans surveillance près d'un barbecue chaud.
- Ne tentez pas de déplacer un barbecue chaud.
- N'utilisez pas le barbecue d'une distance moins de cinq pieds des matériaux combustibles. Ceux ci incluent, mais ne sont pas limités au bois ou aux ponts de bois traités, les patios ou les vérandas.
- N'utilisez pas le barbecue si toutes ses pièces ne sont pas en place. Vérifiez si le bac à cendres est correctement fixé aux pieds sous la cuve du barbecue.

- Ne retirez pas les cendres tant que le charbon n'a pas entièrement brûlé et n'est pas complètement éteint.
- Ne portez pas de vêtements avec des manches larges et flottantes lors de l'allumage et de l'utilisation du barbecue.
- N'utilisez pas le barbecue par vent fort.

## **LES DANGERS DU WEBER GO-ANYWHERE®**

- Se débarrasser des réservoirs à carburant vide et usagé dans un place de sécurité.
- Mettre en réserve, les réservoirs à carburant, dans une zone bien aérer loin du grill.
- Ne crevé ou ne brûlé pas les réservoirs à carburant.
- Enlevez toujours le couvercle avant d'allumer votre grill.
- N'utilisez pas le grill si Il y a des fuites de gaz.
- N'utilisez pas une flamme pour vérifier une fuite de gaz
- N'essayez pas de débrancher le régulateur ou aucun ajustage de précision de gaz tandis que l'unité est

en fonction.

- Ne placez pas le gril sur le verre ou sur une surface combustible, la chaleur peut être conduite par les jambes des grils portatifs.
- N'agrandissez pas les orifices ou les ports du brûleur en nettoyant les soupapes or le brûleur.
- N'utilisez pas les roches valconiques ou le charbon dans votre gril à gaz.
- Utilisez le régulateur qui est fourni avec le gril.

## AVERTISSEMENTS

- Le barbecue doit toujours être bien calé.
- Retirez le couvercle lors de l'allumage et de la prise du charbon de bois.
- Placez toujours le charbon de bois sur sa grille, et non directement au fond de la cuve.
- Ne touchez jamais la grille de cuisson ou de charbon de bois ni le barbecue pour vérifier s'ils sont chauds.
- Utilisez des maniques ou des gants pour vous protéger les mains lors de la cuisson ou du réglage des orifices de ventilation.

- Utilisez des ustensiles adaptés au barbecue avec de longues poignées résistantes à la chaleur.
- Utilisez le crochet situé à l'intérieur du couvercle pour suspendre ce dernier sur le côté de la cuve. Évitez de placer un couvercle chaud sur un tapis d'extérieur ou sur l'herbe. N'accrochez pas le couvercle à la poignée de la cuve.
- Pour éteindre les charbons, placez le couvercle sur la cuve et fermer tous les conduits d'aération. Assurez que les conduits du couvercle et de la cuve sont complètement fermés. N'utilisez pas d'eau car il endommagera la porcelain émaillée .
- Pour réduire les flammes intempestives, placez le couvercle sur le barbecue. N'utilisez pas d'eau.
- Manipulez et conservez les allume-feux électriques avec précaution.
- Maintenez les fils électriques loin des surfaces chaudes du barbecue.

## AVERTISSEMENT DU WEBER GO-ANYWHERE®

Les sous-produits de combustion fabriqué en utilisant ce produit contiennent des produits

chimiques connus à l'état de la Californie pour causer le cancer, les défauts de naissance, ou à d'autre mal au reproduction.

## MISES EN GARDE

- Tout papier d'aluminium placé afin de recouvrir l'intérieur de la cuve boucherait la ventilation. Il convient donc d'utiliser une lèchefrite pour récupérer le jus de la viande lors de la méthode de cuisson indirecte.
- L'usage d'objets tranchants pour nettoyer la grille de cuisson ou retirer les cendres endommagerait le revêtement.
- L'emploi de nettoyeurs abrasifs sur la

**LA NON-OBSERVATION DE CES AVIS DE DANGER, DE CES AVERTISSEMENTS ET DE CES MISES EN GARDE POURRAIT PROVOQUER DES BLESSURES GRAVES, VOIRE MORTELLES, OU DES DOMMAGES MATÉRIELS PAR INCENDIE OU EXPLOSION.**

## DÉMARRAGE DU BARBECUE

- Retirez le couvercle et ouvrez tous les orifices de ventilation avant de construire le feu. **REMARQUE** – Pour un débit d'air approprié, retirez, le cas échéant, les cendres accumulées au bas du barbecue (seulement après l'extinction complète du charbon de bois). Le charbon de bois a besoin d'oxygène pour brûler. Assurez-vous que rien n'obstrue les orifices de ventilation.
- Formez une pyramide avec les briquettes ou empilez le charbon dans un allume-feu cheminée RapidFire® de Weber®.
- Placez des cubes allume-feu FireStarters™ Weber® (non toxiques, sans odeur et sans goût) ou froissez du papier journal sous la pile de charbon et allumez. **REMARQUE** – Si nous ne mentionnons pas ici l'allume-feu liquide, c'est parce que nous pensons que les méthodes spécifiées ci-dessus sont meilleures. L'allume-feu liquide est peu pratique et peut donner un goût de produit chimique à vos aliments s'il n'a pas entièrement brûlé. Si vous décidez d'employer un allume-feu liquide, suivez les instructions du fabricant et n'ajoutez JAMAIS de produit sur un feu déjà allumé.

- Lorsque les charbons de bois sont recouverts de cendres de couleur gris clair (ce qui prend normalement entre 25 et 30 minutes), déplacez-les avec une grande pince selon la méthode de cuisson choisie.
- Pour un goût fumé plus prononcé, vous pouvez également ajouter des copeaux ou des cubes de bois (plongés dans l'eau pendant au moins 30 minutes et égouttés) ou des herbes aromatiques mouillées comme du thym, du laurier ou du romarin. Placez le bois ou les herbes aromatiques mouillés directement sur le charbon, juste avant la cuisson.
- Lors du retrait du couvercle pendant la cuisson, soulevez-le d'un côté plutôt que verticalement, car cela pourrait provoquer une aspiration et déposer des cendres sur les aliments.

## CONSEILS POUR UNE CUISSON PARFAITE

Avec les conseils ci-dessous, vous ne pourrez pas vous tromper ni rater votre dîner.

- Cuisson directe, indirecte ou un petit peu des deux? Lisez la recette et consultez les instructions sur la préparation du barbecue. Le barbecue Weber® propose deux méthodes de

cuisson: directe et indirecte. Référez-vous aux pages suivantes pour les instructions spécifiques.

- N'essayez pas de gagner du temps en plaçant des aliments dans un barbecue qui n'est pas tout à fait prêt. Laissez le charbon brûler jusqu'à ce qu'il soit recouvert d'une pellicule de cendres grises (avec les orifices de ventilation ouverts pour que le feu ne s'éteigne pas).
- Jonglez avec vos pinces et votre spatule, mais oubliez la fourchette. Vous avez sûrement vu des gens piquer leur viande avec elle. Vous l'avez même peut-être déjà fait. Il est grand temps de perdre cette habitude. Elle ne fait que contribuer à perdre le jus et le goût des aliments et à les dessécher.
- Assurez-vous que les aliments rentrent sur le barbecue une fois le couvercle fermé. Il convient de laisser un espace d'au moins 2,5 cm entre les aliments et le couvercle.
- Résistez à la tentation d'ouvrir le couvercle toutes les deux minutes pour jeter un oeil sur votre dîner. Chaque fois que vous soulevez le couvercle, la chaleur s'échappe, ce qui augmente le temps de cuisson.

- Sauf mention contraire dans la recette, ne retournez les aliments qu'une seule fois.
- L'utilisation du couvercle permet de réduire les grandes flambées et le temps de cuisson, et d'obtenir de meilleurs résultats.
- N'utilisez pas votre spatule pour écraser la viande des hamburgers, par exemple. Vous ne feriez qu'éliminer tout leur bon goût.
- Une légère couche d'huile permet aux aliments de brunir de manière uniforme et les empêche de coller à la grille de cuisson. Vaporisez toujours de l'huile sur vos aliments (ou passez-les au pinceau) et non pas sur la grille de cuisson.
- Ne décongelez pas la viande, le poisson ou le poulet à température ambiante ou sur un comptoir, mais au réfrigérateur.
- Ne placez jamais d'aliments cuits dans une assiette où se trouvaient des aliments crus.
- Lavez tous les plats et les ustensiles de cuisson ayant été en contact avec du poisson ou de la viande crus dans de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle et rincez-les.

## UTILISATION DES RECETTES WEBER

- Toutes les recettes de ce guide ont été créées pour une température ambiante de 21°C avec un vent faible ou inexistant. S'il fait froid ou s'il y a du vent, ou si vous êtes en haute altitude, des temps de cuisson supérieurs peuvent s'avérer nécessaires.
- Les temps de cuisson de ce guide sont fournis à titre indicatif et ne doivent pas être considérés comme exacts, car ils varient en fonction de la taille et de l'épaisseur des aliments.

## CONSEILS DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- Lavez-vous bien les mains à l'eau chaude savonneuse avant de commencer à préparer le repas et après avoir touché de la viande, du poisson ou du poulet crus.

## ENTRETIEN FACILE DU BARBECUE

Chaque année, un nettoyage approfondi permet d'ajouter des années de vie à votre barbecue Weber®.

RIEN N'EST PLUS FACILE:

- Assurez-vous que le barbecue est froid et que le charbon est totalement éteint.
- Retirez la grille de cuisson et celle du charbon de bois.
- Retirez les cendres.
- Lavez ensuite le barbecue avec de l'eau et un détergent doux. Rincez-le bien à l'eau claire et essuyez-le.
- Il n'est pas nécessaire de nettoyer la grille de cuisson après chaque usage. Il suffit de décoller les résidus avec une brosse pour barbecue en laiton ou avec du papier aluminium froissé, puis d'essuyer la grille avec des serviettes en papier.

## RELIER LE CYLINDRE DE PROPANE

- Dans le sens des aiguilles d'une montre, tournez le bouton de contrôle à la position de LOCK/OFF. Poussez le cylindre légèrement dans la soupape avec la même rotation jusqu'à un ajustement confortable est obtenue.
- Examinez le raccordement de gaz pour déceler les fuites. Préparer une solution savonneuse avec les quantités égales d'eau et de détergent liquide. Assurez que les soupapes du brûleur sont à la position de LOCK/OFF. Trempez le raccord avec la solution savonneuse, tournez la soupape de control du chaleur et regardez pour les bulles. Si les bulles forment ou si une bulle se développe, il y a une fuite.
- Si il y a une fuite, examinez l'ajustage de précision de gaz, assurez que c'est serré et examinez de nouveau les raccords.
- Examinez les raccords chaque fois que vous reliez et débranchez l'alimentation de gaz pour les fuites.

## ALLUMER VOTRE GRIL A GAZ

- Enlevez toujours le couvercle avant d'allumer votre gril.
- Avec la Flavorizer® Bar en place, tournez la soupape de contrôle du brûleur à la

position HIGH et poussez l'allumeur à plusieurs reprises jusqu' à une flamme s'apparaître sur le brûleur. Vérifiez que les deux cotés du brûleur sont allumés en regardant par le trou de visionnement dans la Flavorizer® Bar.

- Fermez le couvercle et préchauffer pour 10 minutes.

**AVERTISSEMENT:** Si le brûleur ne s'allume pas, tournez la soupape de contrôle du brûleur à la position OFF et attendez cinq minutes pour librez le gaz avant que vous essayiez encore ou essayiez de s'allumer avec une allumette.

**Allumage manuel** - Avec une allumette illuminé dans un main, tournez la soupape de contrôle à la position HIGH et placez l'allumette dans un des quatre trous en-dessous le gril.

## SOIN FACILE DE GRIL A GAZ

- Votre gril à gaz est équipé avec la système Flavorizer® qui élimine les roches valconique malpropres et graisser-rassemblants. Le soin d'un gril à gaz (et cuisine délicieux de gril à gaz) n'était jamais plus facile. Suivez ces étapes faciles fréquemment:
- Tandis que le couvercle est chaud, essuyez l'intérieur avec les serviettes de papier pour empêcher l'accumulation de graisse.
- Après la cuisine, brûler le résidu de graisse

sur les grilles par tournant la soupape de contrôle à la haute position pendant plusieurs minutes avec le couvercle en place.

- Ne laver pas les grilles après chaque usage. Simplement, détachez le résidu avec une brosse en laiton ou un papier d'aluminium chiffonné. Puis essuyez avec la serviette de papier.
- Nettoyez complètement votre gril de gaz au moins une fois par année.

### C'EST FACILE A FAIRE:

- Enlèvez les grilles de caisson et la Flavorizer® Bar.
- Enlèvez le brûleur tubulaire avant de nettoyer (référez à la feuille d'instruction d'Assemblée).
- Pour enlever: Enlèvez le collier du brûleur et sortez l'assemblage de soupape. Enlevez l'écrou-papillon et et rondelle de freinage (sur l'extrémité opposée à l'intérieur de l'unité). Soulevez le brûleur tubulaire vers le haut et glissez hors du gril.
- Lavez avec du l'eau et un détergent doux. Rincez bien. Lavez la Flavorizer® et les grilles de caisson avec du l'eau chaude. Rincez, essuyez avec une serviette de papier.
- Réinstallez le brûleur tubulaire, Flavorizer® Bar, et les grilles de cuisson.

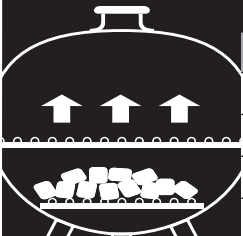


## MÉTHODE DIRECTE

Avec la méthode directe, les aliments cuisent directement sur le charbon de bois. Pour une cuisson uniforme, ils doivent donc être retournés à mi-cuisson. Utilisez la méthode directe pour les aliments qui exigent moins de 25 minutes de cuisson: les steaks, les côtelettes, les brochettes, les légumes, etc.

1. Ouvrez tous les orifices de ventilation.
2. Empilez la quantité nécessaire de briquettes sous le centre de la grille de charbon de bois (cf. schéma ci-dessous).

3. Allumez le charbon. Attendez qu'il soit recouvert d'une pellicule de cendres grises, soit 25 à 30 minutes, avant de mettre le couvercle en place.
4. Répartissez le charbon préparé uniformément sur sa grille.
5. Placez la grille de cuisson au-dessus du charbon.
6. Placez les aliments sur la grille de cuisson.
7. Placez le couvercle sur le barbecue. Consultez votre recette pour connaître les temps de cuisson recommandés.



| Quantité de briquettes nécessaires pour le mode de cuisson directe |                      |
|--|----------------------|
| Diamètre du barbecue   | Nombre de briquettes |
| 37 cm  | 30                   |
| 47 cm  | 40                   |
| 57 cm  | 50                   |
| 95 cm  | 150                  |

## MÉTHODE INDIRECTE

Utilisez la méthode indirecte pour les aliments qui demandent au moins 25 minutes de cuisson ou pour ceux qui sont très délicats et qui seraient desséchés ou brûlés en cas d'exposition directe à la source de chaleur. C'est le cas, par exemple, des rôtis, des morceaux de poulet avec os et des poissons entiers, ainsi que des filets de poisson. Pour préparer une cuisson indirecte, placez les briquettes de charbon de bois sur les côtés des aliments. La chaleur monte, est réfléchiée par le couvercle et les surfaces internes du barbecue, et circule pour cuire lentement les aliments de manière

uniforme. Il n'est pas nécessaire de les retourner. REMARQUE: pour les viandes qui exigent plus d'une heure de cuisson, il convient d'ajouter des briquettes de chaque côté, comme indiqué sur le schéma.

1. Ouvrez tous les orifices de ventilation.
2. Placez la quantité nécessaire de charbon de chaque côté de la grille (cf. schéma ci-dessous). Laissez assez d'espace pour placer une lèchefrite entre le charbon.

3. Allumez le charbon. Attendez que le charbon soit recouvert d'une pellicule de cendres grises, soit 25 à 30 minutes, pour mettre le couvercle en place.
4. Placez une lèchefrite entre le charbon au centre de la grille pour charbon de bois.
5. Placez la grille de cuisson au-dessus du charbon.
6. Placez les aliments sur la grille de cuisson, juste au-dessus de la lèchefrite.
7. Placez le couvercle sur le barbecue. Consultez votre recette pour connaître les temps de cuisson recommandés.



**Quantité de briquettes nécessaires pour le mode de cuisson indirecte**

| Diamètre du barbecue | Briquettes standard pour la première heure | Briquettes standard à ajouter par heure supplémentaire |
|----------------------|--|--|
| 37 cm                | 9 de chaque côté                           | 6 de chaque côté                                       |
| 47 cm                | 20 de chaque côté                          | 7 de chaque côté                                       |
| 57 cm                | 25 de chaque côté                          | 8 de chaque côté                                       |
| 95 cm                | 75 de chaque côté                          | 22 de chaque côté                                      |

Les prochaines coupes, épaisseurs, pois et temps de cuisson sont des guides de cuisson et non pas des règles. Les temps pour cuire vont être affectés par l'altitude, le vent, les températures et l'à point désiré. Deux règles à vue nez: griller les biftecks, filets de poissons, les morceaux de poulets et légumes en utilisant la méthode directe en tournant seulement 1 fois en accord

avec le temps donné sur le guide ou à la point désiré. Griller les rôtis, les volailles avec os, les poissons entiers et les coupes de viande plus épaisses en utilisant la méthode indirecte pour les temps sur le guide de cuisson ou lorsque un thermomètre indique une température désirable. Le temps de cuisson pour les rôtis et l'agneau sont une définition USDA

à point moyenne au moment d'être dit d'autre façon. Laisser les rôtis, coupes de viande plus large et les côtelettes et biftecks assaisonner pour 5 à 10 minutes avant de les découper. La température à l'intérieur de la viande va augmenter de 5 à 10 degrés pendant ce temps.

| <b>Boeuf</b>   | <b>Épaisseur/Poids</b> | <b>Temps De Cuisson Approximatif</b> |
|--|------------------------|--------------------------------------|
| Biftecks (New York, bifteck de gros filet, faux-filet, surlonge, aloyau ou filet mignon) | 2,5 cm                 | 10-12 min. Directe/Moyenne           |
|  | 3,75 cm                | saisir 10 min, griller 6-8 min.      |
| Bifteck de flanc   | 450 à 675 g, 2 cm      | 12-15 min. Directe/Moyenne           |
| Fricadelles de boeuf   | 2 cm                   | 8-10 min. Directe/Moyenne            |

| <b>Porc</b>                                    | <b>Épaisseur/Poids</b> | <b>Temps De Cuisson Approximatif</b> |
|--|------------------------|--------------------------------------|
| Côtelettes (longe, côte)                       | 2 à 2,5, cm            | 10-15 min.                           |
|  | 3 à 4 cm               | saisir 8 min, griller 6-10 min.      |
| Rôti de longe, désossé                         | 1,35 à 2,25 kg         | 1-3/4 – 2-1/2 h                      |
| Côtes — longues, longe, de dos ou côtes levées | 1,35 à 1,75 kg         | 1-1/2 – 2 h                          |

| <b>Volaille</b>                                | <b>Épaisseur/Poids</b> | <b>Temps De Cuisson Approximatif</b> |
|--|------------------------|--------------------------------------|
| Poitrines de poulet, désossées, sans peau      | 175 g chacune          | 8-12 min.                            |
| Morceaux de poulet, poitrines et ailes avec os |                        | 30-40 min.                           |
| Morceaux de poulet, pilons et cuisses avec os  |                        | 40-50 min.                           |
| Poulet, entier                                 | 1,5 à 2,25 kg          | 1 – 1-1/2 h.                         |
| Poulet de Cornouailles sauvages, entiers       | 675 à 900 g chacun     | 30-45 min.                           |
| Dinde entière, farcie                          | 4,5 à 5 kg             | 1-3/4 – 2-1/2 h.                     |
|  | 5,5 à 6,25 kg          | 2-1/4 – 3 h.                         |
|  | 6,75 à 7,5 kg          | 2-3/4 – 3-3/4 h.                     |

| <b>Filets Et De Poisson Et Fruits De Mer</b>  | <b>Épaisseur/Poids</b> | <b>Temps De Cuisson Approximatif</b> |
|---|------------------------|--------------------------------------|
| Filets de poisson   | 0,50 à 1,25 cm         | 3-5 min.                             |
| Darnes de poisson   | 1,25 à 2,50 cm         | 5-10 min.                            |
| Entier  | 450 g                  | 15-20 min.                           |
|   | 1,35 kg                | 30-45 min.                           |
| Note: le règle general pour cuire le poisson: 4 à 5 minutes pour chaque pouce d'épaisseur; 8 à 10 minutes par chaque pouce d'épaisseur. |                        |                                      |

| <b>Légumes</b>                            | <b>Temps De Cuisson Approximatif</b>   |
|---|--|
| Asperges                                  | 6-8 minutes Directe Moyenne  |
| Maïs en papillote/épluché                 | 25-30 minutes Directe Moyenne, en papillote / 10-12 minutes Directe Moyenne, épluché         |
| Champignons shiitaké ou bouton/portabello | 8-10 minutes Directe Moyenne, shiitaké ou bouton / 12-15 minutes Directe Moyenne, portabello |
| Oignons, tranches 1,25 cm                 | 8-12 minutes Directe Moyenne   |
| Pommes de terre entières/tranches 1,25 cm | 45 minutes à 1 heure Indirecte Moyenne/14-16 minutes Directe Moyenne                         |

## POULET RÔTI

Indirect/Moyen

- 1 poulet entier, entre 1,8 et 2,2 kg
- Huile
- Sel et poivre fraîchement moulu

Rincez le poulet et séchez-le avec du papier absorbant. Placez l'extrémité des ailes sous le dos et attachez les pattes avec de la ficelle. Badigeonnez toute la surface du poulet avec de l'huile et assaisonnez légèrement avec du sel et du poivre.

Placez le poulet, blancs vers le haut, sur la grille de cuisson jusqu'à ce que la température interne atteigne 82°C dans la partie la plus épaisse de la cuisse et 77°C dans les blancs, soit entre 1 h 15 et 1 h 30. Placez le poulet sur un plat et attendez une dizaine de minutes avant de le découper.

Pour 4 à 6 personnes.

## DINDE

Indirect/Moyen

- 1 dinde, entre 4,5 et 5,4 kg
- Huile
- Sel et poivre fraîchement moulu

Retirez le cou et les abattis. Rincez abondamment la dinde et essuyez-la avec du papier absorbant.

Badigeonnez l'extérieur de la dinde avec de l'huile et assaisonnez avec du sel et du poivre à l'intérieur et à l'extérieur. Tirez la peau sur le cou et fixez la derrière le dos avec une broche. Retournez les ailes sous le dos et attachez bien les pattes et le croupion, ou coincez les pattes sous une bande de peau. Placez la dinde, blancs vers le haut, au centre de la grille de cuisson et faites-la cuire jusqu'à ce qu'elle soit tendre, soit 11 à 13 minutes pour 450 g, ou jusqu'à ce qu'elle atteigne une température interne de 82°C à l'endroit le plus épais de la cuisse et 77°C dans les blancs. Lorsque la dinde est à peu près aux deux tiers cuite, coupez la bande de peau ou la ficelle retenant les pattes.

Retirez la dinde de la grille de cuisson et attendez 10 minutes avant de la découper.

Pour 10 à 12 personnes.

## BROCHETTES D'AGNEAU ÉPICÉES

Direct/Moyen

### Marinade épicée à l'orange:

- 1/2 tasse (125 ml) d'huile d'olive ou de cuisson
- 1/4 tasse (60 ml) de vinaigre de vin rouge
- 1 cuiller à table (10 ml) de jus de citron
- 2 cuillers à table (12 g) de zeste d'orange râpé
- 1 oignon vert avec fane, haché
- 1/4 cuiller à thé (0,5 g) de cannelle moulue
- 1/8 cuiller à thé (0,25 g) de clous de girofle moulus

900 g d'agneau maigre, coupées en cubes de 4 cm

### Préparer la marinade épicée à l'orange:

Mélanger tous les ingrédients. Verser sur l'agneau placé dans un plat de cuisson en verre peu profond ou dans un sac en plastic. Couvrir et réfrigérer de 4 à 6 heures. Laisser égoutter l'agneau, réserver la marinade. Verser la marinade réservée dans un petit poêlon. Amener à ébullition à feu vif et laisser bouillir pendant 1 minute complète.

Disposer l'agneau sur 4 à 6 brochettes en métal. Placer les brochettes sur la grille de cuisson, faire griller jusqu'au degré de cuisson recherché, environ 10 minutes pour une cuisson à point. Badigeonner les cubes de viande de la marinade pendant la cuisson. Retourner les brochettes à mi-cuisson.

Pour 4 à 6 personnes.

**BURGERS SIMPLES**

Direct/Moyen

- 680 grammes d'épaule hachée (maigre à 80 %)
- Sel kasher
- Poivre noir fraîchement moulu
- 4 Petits pains à hamburgers
- Ketchup (facultatif)
- Moutarde (facultative)

Avec la viande hachée, formez délicatement quatre burgers de taille et d'épaisseur égales (environ 2 cm d'épaisseur). Assaisonnez avec le sel et le poivre. Faites cuire les hamburgers à feu direct moyen jusqu'à ce que leur température interne atteigne 71°C, pendant 8 à 10 minutes, pour une viande à point, en les retournant une fois à mi-cuisson. Pendant les 30 dernières secondes, faites cuire les pains à feu direct moyen jusqu'à ce qu'ils soient légèrement grillés.

Servez les hamburgers chauds dans leurs pains avec du ketchup et de la moutarde, selon les goûts.

Pour 4 personnes.

**STEAKS SIMPLES**

Direct/Moyen

- 4 steaks de filet, contre-filet, aloyau, surlonge, ou faux-filet d'environ 410 grammes chacun et 2,5 cm d'épaisseur
- Sel kasher
- Poivre fraîchement moulu
- Huile d'olive extra-vierge

Assaisonnez les deux côtés des steaks avec le sel et le poivre, en les pressant dans la viande. Laissez à température ambiante pendant 20 à 30 minutes avant la cuisson. Vaporisez légèrement les steaks à l'huile d'olive ou huilez-les légèrement avec un pinceau. Faites cuire les steaks à feu direct moyen jusqu'à ce que leur température interne atteigne 63 oC, pendant 8 à 10 minutes, pour une viande légèrement saignante, en les retournant à mi-cuisson.

Retirez-les du barbecue et laissez-les reposer pendant 3 à 5 minutes. Servez chaud.

Pour 4 personnes.

**CÔTELETTES DE PORC CLASSIQUES DÉSOSSÉES**

Direct/Moyen

- 4 côtelettes de longe de porc désossées, d'environ 2,5 cm d'épaisseur
- Sel kasher
- Poivre noir fraîchement moulu
- Huile d'olive extra-vierge

Assaisonnez les côtelettes avec le sel et le poivre, et vaporisez-les légèrement d'huile d'olive des deux côtés (ou huilez-les avec un pinceau). Laissez à température ambiante pendant 20 minutes avant la cuisson. Faites cuire les côtelettes à feu direct moyen jusqu'à ce que leur jus soit transparent, soit 10 à 12 minutes, en les retournant une fois à mi-cuisson. Servez chaud.

Pour 4 personnes.

**BLANCS DE POULETS  
CLASSIQUES DÉOSSÉS**

Direct/Moyen

- 4 demi-blancs de poulet sans os et sans peau, d'environ 170 grammes chacun
- Sel kasher
- Poivre noir fraîchement moulu
- Huile d'olive extra-vierge

Rincez les blancs de poulet sous l'eau froide et séchez-les avec du papier absorbant. Assaisonnez les blancs avec le sel et le poivre, et vaporisez-les légèrement d'huile d'olive des deux côtés (ou huilez-les avec un pinceau). Faites cuire le poulet à feu direct moyen jusqu'à ce que le jus soit transparent et que la viande ne soit plus rosée au centre, soit 8 à 10 minutes, en les retournant une fois à mi-cuisson. Servez chaud.

Pour 4 personnes.

**BLANCS DE POULET  
CLASSIQUES AVEC OS**

Indirect/Moyen

- 4 demi-blancs de poulet (avec os et peau), d'environ 280 à 340 grammes chacun
- Sel kasher
- Poivre noir fraîchement moulu
- Huile d'olive extra-vierge

Rincez les blancs de poulet sous l'eau froide et séchez-les avec du papier absorbant. Assaisonnez les blancs avec le sel et le poivre, et vaporisez-les légèrement d'huile d'olive des deux côtés (ou huilez-les avec un pinceau). Faites cuire le poulet, peau sur le dessus, à feu indirect moyen jusqu'à ce que le jus soit transparent et que la viande ne soit plus rosée au niveau de l'os, soit 30 à 40 minutes. Pour une peau plus croustillante, faites cuire les blancs peau vers le bas, à feu direct moyen pendant les cinq dernières minutes de cuisson. Servez chaud.

Pour 4 personnes.

**FILETS DE POISSONS  
SUCCULENTS**

Direct/Fort

- 4 filets d'espadon ou de flétan, d'environ 170 à 225 grammes chacun et de 2,5 cm d'épaisseur
- Sel kasher
- Poivre noir fraîchement moulu
- Huile d'olive extra-vierge
- Tranches de citron (facultatif)

Assaisonnez les filets avec le sel et le poivre, et vaporisez-les légèrement d'huile d'olive des deux côtés (ou huilez-les avec un pinceau). Faites cuire les filets à feu direct fort jusqu'à ce qu'ils soient opaques au centre, soit 8 à 10 minutes, en les retournant une fois à mi-cuisson. Servez chaud avec des tranches de citron, selon les goûts.

Pour 4 personnes.

**DARNE DE SAUMON KYOTO**

Direct/Moyen

- 1/3 tasse (80 ml) de sauce soja
- 1/4 tasse (60 ml) de jus d'orange concentré
- 2 cuillers à table (20 ml) d'huile de cuisson
- 2 cuillers à table (20 ml) de sauce tomate
- 1 cuiller à thé (5 ml) de jus de citron
- 1/2 cuiller à thé (2,5 g) de moutarde préparée
- 1 cuiller à table (10 g) d'oignon vert et sa fane, finement hachés
- 1 gousse d'ail, finement hachée
- 1/2 cuiller à thé (2,5 g) de racine de gingembre, finement hachée
- 4 darnes de saumon d'environ 2,5 cm d'épaisseur
- Huile d'olive

Pour la marinade, combiner tous les ingrédients à l'exception des darnes de saumon et verser le mélange sur les darnes dans un plat en verre profond allant au four. Couvrir et réfrigérer pendant 30 à 60 minutes. Laisser égoutter le saumon et réserver la marinade en la versant dans une petite casserole. Porter à ébullition à feu vif et faire bouillir pendant 1 minute complète.

Badigeonner légèrement ou vaporiser les darnes avec de l'huile d'olive et les placer sur la grille de cuisson. Faire griller jusqu'à ce que le poisson soit tendre et s'effrite sous la fourchette, soit 5 à 10 minutes, selon l'épaisseur du poisson. Retourner le saumon et le badigeonner de marinade à micuisson.

Pour 4 personnes.

**BROCHETTES DE CREVETTES ET BEURRE AU CURRY**

Direct/Fort

**Beurre au curry:**

- 1/2 tasse (120 g) de beurre
- 2 cuillers à table (20 g) d'oignon finement haché
- 1 cuiller à thé (2 g) d'aneth frais ciselé
- 1 – 1-1/2 cuiller à thé (2 à 3 g) de poudre de curry
- une pincée de poudre d'ail
- 900 g de grosses crevettes déveinées
- Huile d'olive
- Quartiers de lime ou de citron
- Aneth frais ou brins de persil

**Préparer le beurre au curry:** Faire fondre le beurre dans une petite poêle à chaleur moyenne à élevée. Ajouter l'oignon, l'aneth, le curry et la poudre d'ail et faire cuire 5 minutes. Enfiler les crevettes sur six brochettes de 30 cm, en laissant de l'espace entre chaque morceau. Badigeonner légèrement ou vaporiser les crevettes d'huile d'olive. Les faire griller jusqu'à ce qu'elles deviennent roses et tendres, soit 2 à 5 minutes, selon la grosseur (ne pas cuire trop longtemps). Retourner les brochettes et les badigeonner de beurre au curry à mi-cuisson. Disposer les crevettes grillées sur le plat de service et garnir avec des quartiers de lime et de l'aneth.

Pour 4 personnes.

**MAÏS DOUX EN PAPILLOTES**

Direct/Moyen

Enlever la soie excédentaire de l'extrémité du maïs à l'aide de ciseaux de cuisine. Placer le maïs dans un contenant profond, le couvrir d'eau froide et le laisser tremper environ 1 heure. Lorsqu'il est prêt à être grillé, le retirer de l'eau et le secouer pour enlever le surplus d'eau.

Placer le maïs sur la grille de cuisson et le faire griller environ 25 minutes, en le retournant 3 fois. Utiliser des gants pour enlever les papillotes et la soie avant de servir.



## POIVRONS ROUGES GRILLÉS FARCIS AU FROMAGE MOZZARELLA

Indirecte/Moyen

- 1 miche de pain italien croustillant
  - 3 cuillers à table (30 ml) d'huile d'olive
  - 3 poivrons rouges de grosseur moyenne
  - 1 tasse (100 g) de fromage mozzarella frais coupé en petits cubes
  - 1-1/2 cuiller à thé (2 g) de basilic séché
  - 1 gousse d'ail, finement hachée
  - 1 cuiller à table (10 ml) d'huile d'olive
- Sel et poivre fraîchement moulu

Couper le pain en tranches fines, enlever la croûte et découper suffisamment de croûtons de 1,25 cm pour remplir 1 tasse. Les faire sauter dans 3 cuillers à table (30 ml) d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils deviennent dorés et les laisser égoutter sur des essuie-tout. Enlever la partie supérieure des poivrons sur une épaisseur d'environ 1,25 cm et réserver ces parties. Enlever soigneusement les graines et les membranes. Dans un plat, mélanger les croûtons, le fromage mozzarella, le basilic, l'ail et 1 cuiller à table (10 ml) d'huile. Mélanger convenablement, en ajoutant du sel et du poivre au goût. Farcir les poivrons avec le mélange, replacer les parties supérieures et les fixer avec des cure-dents. Placer les poivrons sur la grille de cuisson, la partie supérieure vers le haut, et les faire griller 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres, mais non déformés. Lorsque les poivrons sont cuits, les enlever de la grille. Retirer les parties supérieures et couper en deux sur toute la longueur.

Pour 6 personnes.

## PARADIS GRILLER

de *Weber's Big Book of Grilling™*

Indirecte/Moyen

### Pour le glaçage:

- 3/4 tasse de jus d'orange
- 1 cuiller à table de miel
- 1 cuiller à table de jus de citron
- 2 cuillers à thé de farine de maïs
- 4 tranches d'ananas, pouce d'épais
- 1 cuiller à thé de graine de poivre vert et grain de poivre noir
- 4 cuillers à glace vanille

**Pour faire le glaçage:** Dans une petite caserol combiner les ingrédients et fouetter jusqu'à temps qu'ils sont onctueux. Bouillir à une température moyenne/haute jusqu'au temps qu'ils devient épais, 1 à 2 minutes. Garder le glaçage chaude ou rechauffer lorsqu'il est prêt à utiliser. Assaisonner chaque côté des tranches d'ananas avec les graines de poivres. Griller à une température indirecte/moyenne, 6 à 8 minutes en tournant seulement 1 fois. Servir chaque tranche d'ananas avec un cuiller à glace vanille et le glaçage bruiner dessus.

Pour 4 personnes.