

LE GUIDE DU BARBECUE WEBER®



POUR LA VIE !



SOMMAIRE

L'HISTOIRE DE WEBER

P. 4-5

LE COUVERCLE ET LES MÉTHODES DE CUISSON

P. 6-7

NOS BARBECUES À CHABON, WEBER Q OU À GAZ

P. 8-15

DES ACCESSOIRES POUR TOUTES VOS ENVIES

P. 16-21

DES IDÉES-RECETTES

P. 22-44

ÉDITO

Il n'y a rien de tel que lorsque qu'on se réunit autour d'un barbecue : les mets, la famille, les amis, les marinades et les rires des proches qui vous sont chers.

Vous reconnaissez cette délicieuse odeur fumée d'un plat concocté au barbecue, tout juste prêt sous le couvercle ? Et cette ambiance décontractée qui s'installe, la joie quand le repas est servi ?

Depuis plus de soixante ans, les barbecues Weber ont pour mission principale de rendre les moments de vie toujours plus extraordinaires. Pour nous, il a toujours été question de qualité, de plaisir et d'inspiration. Mais aussi d'innovation pour vous proposer la meilleure expérience barbecue possible.

En créant du lien social dans les jardins, nos barbecues et notre philosophie apportent cette ambiance particulière, informelle et intime qui nous rassemble !

D'où notre nouveau slogan :
Weber for life ! Weber pour la Vie !

Alors bienvenue à tous, amateurs de barbecue, passionnés, héros du jardin, gourmands, gourmets et grilleurs, les pages qui suivent sont pour vous !

LA SAGA WEBER

LA BOULE FIT UN TUBE !

TOUT COMMENCE EN 1952

dans la banlieue de Chicago, lorsque George Stephen, manager de l'entreprise Weber-Stephen, alors assembleur de plaques d'acier dans l'usine Weber Brothers Metal Works, a l'idée géniale de couper en deux une bouée nautique pour en faire un barbecue à couper le souffle !

Pour ce père de famille comblé à la tête d'une tribu de douze enfants, amateur de grillades au BBQ au grand air, un barbecue idéal doit pouvoir s'utiliser par tous les temps et en toutes saisons.

Lassé du brasier ouvert qui exposait la nourriture aux vents, aux cendres et aux flambées soudaines ; il imagine un barbecue rond à couvercle auquel il ajoute ensuite une poignée et trois pieds donnant une forme originale au produit. Avec ce barbecue « Original Kettle » c'est le début d'une nouvelle culture de barbecue aux Etats-Unis puis à travers le monde.



AUJOUR'HUI

Nous fabriquons des barbecues pour être présents à chaque étape de votre vie, en s'adaptant à VOS besoins. **Au fil du temps, nous n'avons donc cessé d'innover**, de jouer des formes, des styles et des techniques **pour décliner nos barbecues à couvercle en plusieurs énergies** (BBQ à charbon, à gaz, électriques) qui répondent à vos modes de vie ou préférences culinaires.

POURQUOI WEBER ? POUR VIVRE UNE **EXPÉRIENCE BBQ INCOMPARABLE**

Depuis toujours nous avons à coeur de vous proposer des barbecues qui réunissent tous les atouts. Des designs créatifs et contemporains, assortis à la décoration extérieure de votre jardin. Une ergonomie parfaite pour vous permettre de réaliser une cuisine délicieuse le plus simplement du monde et en toute sécurité. Une robustesse qui vous garantit des performances très longtemps...



4 AVANTAGES MAJEURS

QUALITÉ MATÉRIAUX

Tous les barbecues Weber présentent une bonne durabilité, une forte résistance aux rayures et aux intempéries. Selon les modèles le revêtement en acier ou fonte d'aluminium est combiné à un émaillage à 870°C, une expertise signée Weber®.



SÉCURITÉ

BARRES FLAVORIZER

Ces bandes de métal repliées protègent les brûleurs de la graisse qui s'écoule des aliments, empêchant ainsi les flambées soudaines. Ce système breveté exclusif Weber permet aussi de re-vaporiser les jus de cuisson pour garder intacts les sucs et saveurs.



FIABILITÉ

CLAPETS D'AÉRATION

Les clapets d'aération permettent de contrôler le flux d'air et réguler la chaleur dans le barbecue pour maîtriser ses cuissons.



GARANTIE

Tous nos barbecues sont garantis de 5 à 10 ans et les pièces détachées sont disponibles sur commande.



LE COUVERCLE

FAIT LA DIFFÉRENCE !

Fonctionnant comme un véritable four à chaleur tournante, le couvercle permet une diversité de techniques de cuisson au barbecue.

Autre intérêt : grâce au couvercle, la régulation de la température est plus aisée, les cuissons sont mieux maîtrisées et la cuisine au barbecue plus saine.

Il ne tient qu'à vous de réaliser des menus BBQ équilibrés et variés de l'entrée au dessert.

LE GÉNIE DU COUVERCLE

- ▶ **CHALEUR HOMOGENE**
Cuisson plus douce, uniforme et plus rapide.
- ▶ **SAVEURS PRÉSERVÉES**
Température maîtrisée : les aliments restent moelleux, les goûts authentiques.
- ▶ **SÉCURITÉ**
Le couvercle permet d'éviter les flambées soudaines.
- ▶ **MEILLEURE PROTECTION**
Le barbecue est protégé entre deux utilisations, pour plus de longévité.
- ▶ **CUISINE 365 JOURS**
Plus besoin de se limiter à l'été, le BBQ est de saison toute l'année.



LES MÉTHODES DE CUISSON WEBER®

BARBECUE À CHARBON

MÉTHODE DE CUISSON DIRECTE

Répartissez les braises de manière uniforme sur la grille foyer et disposez la nourriture directement au-dessus de la source de chaleur.



MÉTHODE DE CUISSON INDIRECTE

Déplacez les braises sur le côté, par exemple dans des paniers à charbon, et déposez les aliments au centre, au-dessus d'une barquette en aluminium.



MÉTHODE DE CUISSON 50/50

Combinaison entre la méthode de cuisson directe et indirecte. Déplacez les braises sur un côté du barbecue et saisissez les aliments au-dessus. Puis continuez de les cuire de l'autre côté au-dessus d'une barquette en aluminium.



*De quoi réinventer
la cuisine au BBQ !*

LA CUISSON DIRECTE POUR GRILLER ET SAISIR

Pour quels mets ?

Les brochettes, blancs de poulet, crevettes et autres saucisses... qui doivent être saisis.



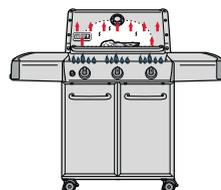
LA CUISSON INDIRECTE POUR RÔTIR ET MIJOTER

Pour quels mets ?

Volailles, gibiers, poissons, légumes, pâtisseries... qui nécessitent des cuissons lentes.

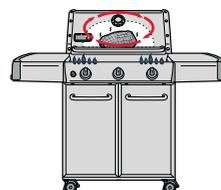


BARBECUE À GAZ



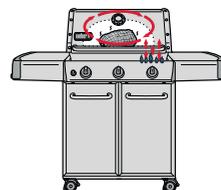
MÉTHODE DE CUISSON DIRECTE

Allumez tous les brûleurs à la température indiquée dans la recette et faites préchauffer le barbecue à couvercle fermé. Puis cuisez la nourriture directement au-dessus des brûleurs.



MÉTHODE DE CUISSON INDIRECTE

Faites préchauffer le barbecue fermé à l'aide des deux brûleurs latéraux jusqu'à atteindre la température indiquée dans la recette puis cuisez la nourriture au centre de la grille.



MÉTHODE DE CUISSON 50/50

Préchauffez le barbecue fermé avec le brûleur central et un brûleur latéral jusqu'à atteindre la température indiquée dans la recette. Saisissez la nourriture sur le côté chauffé. Éteignez le brûleur central et continuez de cuire les aliments sur le côté non chauffé.

LES AVANTAGES

DES BARBECUES

À CHARBON WEBER®

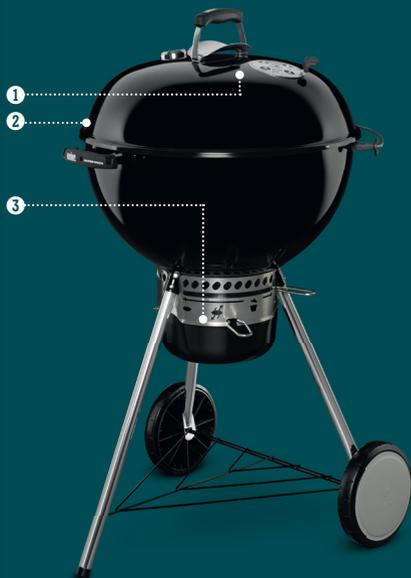
DU PLUS
COMPACT



GO-ANYWHERE



Il existe une multitude de barbecues à charbon, beaucoup se ressemblent. Pourtant il n'existe qu'une gamme de BBQ authentiques avec la qualité Weber : les barbecues « Kettles ».



1 CLAPETS D'AÉRATION EN ALUMINIUM

Les clapets d'aération supérieurs et inférieurs permettent de réguler le flux d'air ; l'air assure la combustion des briquettes ou du charbon.

L'ouverture et la fermeture de ceux-ci, assure une bonne aération du barbecue et une régulation simple de la température.

2 COUVERCLE ET CUVE EN ACIER ÉMAILLÉ

Chaque barbecue Weber est fait d'un acier de qualité supérieure, avec un émailage intérieur et extérieur porté à 870°C garantissant une excellente conservation de la chaleur et une protection anticorrosion optimale.

3 SYSTÈME DE NETTOYAGE ONE-TOUCH

Ce système exclusif de nettoyage breveté Weber facilite l'entretien du barbecue.

En faisant coulisser la poignée, les cendres tombent alors dans un cendrier qui peut être facilement retiré et vidé à son tour.

4 GRILLES DE CUISSON

En acier inoxydable ou en acier chromé ; les grilles sont résistantes à la rouille ce qui en facilite l'entretien et favorise une meilleure longévité.

ET BIEN D'AUTRES AVANTAGES :

Poignée en nylon renforcé en fibre de verre, large surface de cuisson, roues résistantes, bol doseur de combustibles, thermomètre intégré au couvercle, crochet porte-ustensiles....





SMOKEY JOE PREMIUM
Ø 37 CM



COMPACT KETTLE
Ø 47 CM



BAR-B-KETTLE GBS
Ø 47 / 57 CM



WEBER KETTLE PLUS
GBS Ø 47 CM



ORIGINAL KETTLE / ORIGINAL
KETTLE PREMIUM Ø 57 CM



MASTER-TOUCH GBS Ø 57 CM



PERFORMER GBS /
PERFORMER PREMIUM GBS Ø 57 CM



SMOKEY MOUNTAIN COOKER
Ø 37 / 47 / 57 CM



AU PLUS ÉQUIPÉ

LES AVANTAGES

DES BARBECUES

DU PLUS
COMPACT



WEBER® Q



Compacte, élégante et moderne ; la gamme Weber Q vous plonge dans un nouvel univers de barbecue. À gaz ou électrique, sur pied ou mobile trouvez le vôtre.



1 COUVERCLE ET CUVE EN FONTE

D'ALUMINIUM

Chaque modèle de barbecue Weber Q est fait en fonte d'aluminium légère. Ce matériau est également résistant à la chaleur et aux différentes conditions météorologiques.

2 CHÂSSIS ET CHARIOT SOLIDES

Il existe un chariot (version Deluxe ou pliable) pour chaque barbecue Weber Q ; ce qui vous assure une stabilité en cuisson et une hauteur de travail adéquate. Grâce aux roues des chariots, déplacez facilement votre BBQ.

3 GRILLE DE CUSSION EN FONTE D'ACIER

ÉMAILLÉE

Les barbecues Weber Q ont une grille de cuisson en fonte d'acier émaillée qui améliore la durabilité, l'entretien et assure une répartition homogène de la chaleur dans le barbecue.

Autre spécificité : la grille est composée de deux parties séparées de manière à pouvoir remplacer l'une des deux par une plancha Weber Q.

4 BRÛLEURS / RÉSISTANCE

En fonction des modèles, le Weber Q est équipé d'un ou deux brûleurs ou bien d'une résistance pour la gamme électrique.

5 À CHACUN SON WEBER Q

Ces barbecues existent en 3 tailles (séries Q 1000, 2000, 3000) pour s'adapter au mieux à vos espaces et préférences culinaires.

ET BIEN D'AUTRES AVANTAGES :

Thermomètre intégré au couvercle, système d'évacuation des graisses, plans de travail pratiques et rabattables selon les modèles, crochet porte-ustensiles....



WEBER® Q 1400



WEBER® Q 1400
COULEURS



WEBER® Q 2400



WEBER® Q 1000



WEBER® Q 2000



WEBER® Q 3000



AU PLUS ÉQUIPÉ

LES AVANTAGES

DES BARBECUES

À GAZ WEBER®

DU PLUS
COMPACT



GO-ANYWHERE



SPIRIT E0-210



Très fonctionnels, performants et faciles d'utilisation ; les barbecues à gaz connaissent un véritable engouement.

Là aussi, l'offre est pléthore. Découvrez les spécificités de nos barbecues à gaz ; des barbecues que vous conserverez des nombreuses années.



1 DESIGN RACÉ ET ÉLÉGANT

À la fois spécifique et intemporel, le design s'harmonise parfaitement avec les fonctionnalités du barbecue.

Le châssis solide en acier peint et la qualité des matériaux des barbecues Weber vous permettent une utilisation quelles que soient les conditions météorologiques.

2 GOÛT BBQ INIMITABLE AVEC LES BARRES FLAVORIZER

Tous les barbecues à gaz Weber sont équipés de ce système breveté Weber.

Non seulement les barres Flavorizer réduisent les flambées soudaines mais elles apportent en plus ce goût fumé si caractéristique à vos grillades.

3 SYSTÈME DE NETTOYAGE PRATIQUE

Nos barbecues sont conçus avec un système de nettoyage simplifié logé sous la cuve de cuisson. Le bac de récupération des graisses (ou lèche-fritte ou une barquette) facilement amovible, peut être vidé puis nettoyé.

4 SYSTÈME D'ALLUMAGE SIMPLIFIÉ

Avec un allumage piezo (électronique ou électrique selon les modèles), tous les barbecues à gaz Weber proposent un système d'allumage à la fois pratique et performant.

5 NOUVEAU SYSTÈME EXCLUSIF GS4® SUR LES BARBECUES GENESIS II

Voir page 14.

ET BIEN D'AUTRES AVANTAGES :

Thermomètre intégré au couvercle, choix de 2 à 6 brûleurs selon vos envies, qualité des matériaux, grille de réchauffage, crochets porte-ustensiles et selon les modèles : placard de rangement, plan de travail rabattable, réchaud latéral ...



SPIRIT CLASSIC
E-210 + PLANCHA



SPIRIT CLASSIC
E-310



SPIRIT ORIGINAL
E-210



SPIRIT ORIGINAL E-310
+ PLANCHA



SPIRIT ORIGINAL E-320 GBS



GENESIS® II E-210 GBS



GENESIS® II E-310 GBS



GENESIS® II E-410 GBS



GENESIS® II E-610 GBS



AU PLUS ÉQUIPÉ



LE SYSTÈME GS4® WEBER

Tous les barbecues Genesis® II sont équipés du GS4®.

Ce système de cuisson innovant s'appuie sur 65 années d'expertise technique et culinaire en matière de barbecue. L'innovation résulte surtout de l'écoute des besoins et des désirs des personnes qui comptent le plus : vous, notre communauté des grilleurs passionnés !



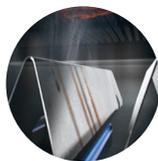
LE SYSTÈME DE GRILLADES INNOVANT !



1. BRÛLEURS HAUTES PERFORMANCES
pour une répartition optimale de la chaleur sur toute la surface de cuisson



2. INFINITY IGNITION
pour un allumage simple et fiable à tous les coups



3. BARRES FLAVORIZER
pour apporter plus de saveur à vos grillades et protéger les brûleurs



4. SYSTÈME DE RÉCUPÉRATION DES GRAISSES
pour un nettoyage facile



À CHAQUE SERIAL GRILLEUR SON WEBER



BBQ À CHARBON

BBQ À GAZ

BBQ ÉLECTRIQUES

BBQ NOMADES

Toqué du Barbec', Picador du dimanche, Dandy de la grillade, As de la brochette... Nous aimons tous le barbecue mais avons des profils très différents. Alors si vous n'êtes pas encore équipé ou si vous souhaitez renouveler votre BBQ, voici quelques conseils pour vous aider dans votre choix.

BBQ À CHARBON

pour les grilleurs en quête de retour aux sources. Vous recherchez une ambiance de barbecue authentique : les craquements des briquettes, l'odeur pleine de nostalgie de la cuisson au charbon.

BBQ À GAZ

pour les grilleurs qui aiment être parés à toute épreuve. Vous aimez les rassemblements spontanés et vous êtes disponible à chaque instant, il vous suffit d'appuyer sur un bouton pour commencer à griller.

BBQ ÉLECTRIQUES

pour les grilleurs contemporains. Vous êtes résolument urbain ou branché. Profitez de la terrasse, du balcon ou du jardin pour recevoir en toute quiétude.

BBQ NOMADES

pour les grilleurs épris de liberté. Vous aimez avoir la possibilité de griller en toutes circonstances et quels que soient vos déplacements.

Le plus Weber :

Que vous soyez plancha-maniaque, marinades addict ou pizzaiolo du dimanche, tous nos barbecues peuvent répondre à vos attentes.

Découvrez nos accessoires
page 16

RÉUSSIR L'ALLUMAGE DU BARBECUE À CHARBON

Pour rendre votre pratique de barbecue toujours plus simple et conviviale ; nous avons développé une série d'accessoires astucieux.

Réussir l'allumage, c'est faire la moitié du travail !

Les grilleurs le savent, il n'y a qu'une façon sûre, facile et rapide pour allumer le barbecue sans faire appel à un fluide d'allumage.

L'ASTUCE N°1 : LA CHEMINÉE D'ALLUMAGE WEBER

NE RATEZ PLUS JAMAIS L'ALLUMAGE DE VOTRE BARBECUE !

Avec cette cheminée d'allumage brevetée Weber®, obtenez des braises parfaites en 15 à 20 minutes chrono selon le combustible. L'allumage devient simple comme bonjour ... ou presque !



voir la vidéo



L'ASTUCE N°2 : LES BRIQUETTES

LA QUALITÉ DE VOS GRILLADES DÉPEND AUSSI DE LA RÉPARTITION DE LA CHALEUR. LES BRIQUETTES SONT IDÉALES POUR MAINTENIR UNE TEMPÉRATURE CONSTANTE.

Notre objectif est de vous permettre de déguster les meilleures grillades. Ainsi, chez Weber l'innovation ne se limite pas au barbecue.

En matière de combustible, nous avons développé les toutes nouvelles briquettes Weber. Emballées dans un sachet refermable, à l'abri de l'humidité quel que soit l'endroit où vous les stocker (garage, cave, abri de jardin...); leur conception inédite vous garantit un allumage rapide du barbecue à tous les coups et une combustion longue.

20 MIN
TEMPS D'ALLUMAGE

LES BRIQUETTES WEBER® ATTEIGNENT LA TEMPÉRATURE IDÉALE APRÈS SEULEMENT 20 MINUTES

3 HEURES
DE CUISSON HOMOGENÈME
AU BARBECUE

LES BRIQUETTES WEBER® GARANTISSENT PLUS DE 3 HEURES DE CUISSON AU-DELÀ DE 180 °C

100 %
NATURELLES

LES BRIQUETTES WEBER® SONT FABRIQUÉES DANS L'UE À PARTIR DE DÉCHETS DE BOIS NON TRAITÉ

PROTÉGÉES

UN SAC REFERMABLE PAR ZIP ET UN EMBALLAGE IMPERMÉABLE GARDENT LES BRIQUETTES AU SEC



DÉMARRER AU BARBECUE

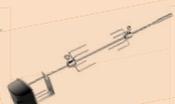
LES INDISPENSABLES



LES CUISSONS

PANIERS, PLATS, SUPPORTS, RÔTISSOIRES...

Avec sa brochette d'accessoires en tout genre, à peu près tout se cuisine au BBQ.



LES BASIQUES

TABLIERS, GANTS, KIT D'USTENSILES...

Pour être bien protégé et démarrer au BBQ dans de bonnes conditions.



L'ENTRETIEN

SPRAYS, HOUSSES, CHIFFON...

Pour faciliter le nettoyage du barbecue et en améliorer la longévité.



CUISINER EN FIN GOURMET

LE GOURMET BBQ SYSTEM

Ce système astucieux est la preuve qu'un barbecue peut servir à concocter quasiment tous les plats.



Avec les accessoires du Gourmet BBQ System (GBS), la cuisine au barbecue se réinvente à l'infini.

La grille de cuisson GBS possède une partie amovible pour permettre d'encastrer dans cette dernière des accessoires inédits qui peuvent s'utiliser sur la plupart de nos barbecues à charbon et à gaz !

Malin !



CUISINER EN FIN GOURMET

NOS PLANCHAS POUR BBQ

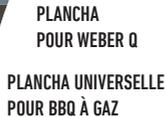


Le saviez-vous ?

On ne cuit pas nécessairement les mêmes aliments à la plancha que sur un barbecue et inversement.

À LA PLANCHA :
Pancakes, œufs au bacon, légumes grillés, crevettes, fruits de mer ...

SUR UN BARBECUE :
Steaks, brochettes, côtes de bœuf, poulets, rôtis, woks, paëllas ...



PLANCHA
POUR SPIRIT

PLANCHA
GOURMET
BBQ SYSTEM

PLANCHA
POUR WEBER Q

PLANCHA UNIVERSELLE
POUR BBQ À GAZ

PLANCHA
CÉRAMIQUE
UNIVERSELLE

PLANCHA
POUR
GENESIS II

En fonte ou en céramique, toutes nos planchas Weber atteignent rapidement de très hautes températures pour vous permettre une saisie rapide des aliments à snacker.

L'Astuce Weber :

il existe une plancha pour chaque barbecue. A déposer, à encastrier ou en substitution d'une partie de la grille de cuisson ... à vous de choisir !

RÉUSSIR SES GRILLADES COMME UN PRO !



THERMOMÈTRES CONNECTÉS -IGRILL



Véritable innovation, les objets connectés font aussi leur apparition en cuisine au BBQ.

De l'iGrill Mini à l'iGrill 3, vous n'aurez plus à vous demander si votre cuisson est réussie, ou à quel moment retourner votre steak ou vos mets ; suivez les pré-réglages et programmez-vous des alertes pour réussir à coup sûr vos plats.

WEBER APP



Pratique : L'application gratuite Weber iGrill permet de synchroniser à distance les thermomètres connectés iGrill Weber pour gérer vos cuissons en toute quiétude.

LA WEBER® GRILL ACADEMY

UN LIEU DÉDIÉ À LA CUISINE BBQ !

C'est le plus grand réseau de cuisine au monde ! Plus de 100 partenaires Weber Grill Academy à travers le monde perpétuent la tradition instaurée il y a 60 ans par notre fondateur George Stephen lorsqu'il a décidé de sillonner les États-Unis pour enseigner l'art de la cuisson au barbecue.

Gagnez vous aussi vos galons de serial-grilleur en vous inscrivant à l'un de nos cours de cuisine.

Plus d'infos sur :

www.weber.com/FR/fr/grill-academy



REJOIGNEZ LA COMMUNAUTÉ WEBER !

L'acquisition d'un barbecue Weber ne se limite pas à un simple achat.

Nous sommes fiers de vous accompagner tout au long de votre pratique du barbecue.

Notre service consommateurs est à votre écoute du lundi au vendredi toute l'année et vous propose les pièces détachées nécessaires. Vos identifiants **Weber ID** vous permettent d'enregistrer votre barbecue en ligne et d'accéder à du contenu personnalisé. Notre site internet, nos applications, nos médias sociaux vous livrent des conseils, astuces et idées-recettes pour vous inspirer au quotidien.

Bonnes grillades !

WEBER.COM



CUISINER AVEC WEBER

DES IDÉES RECETTES

- 24 *Brochettes de gambas*
- 26 *Wok de crustacés*
- 28 *Filets de bar en croûte de chorizo*
- 30 *Côte de boeuf frottée*
- 32 *Fagots d'asperges roulés au boeuf*
- 34 *Poulet épicé*
- 36 *Salade tiède de légumes grillés*
- 38 *Pizza aux deux tomates fraîches et confites*
- 40 *Moelleux au chocolat*
- 42 *Tarte fine aux pommes au sirop de vin chaud*





BROCHETTES DE GAMBAS

(POUR 4 PERSONNES)

MÉTHODE DE CUISSON :

CHALEUR DIRECTE

CUISSON DIRECTE 230 - 290 °C

TEMPS DE MARINADE :

1 H

TEMPS DE PRÉPARATION :

10 MINUTES

TEMPS DE CUISSON :

2-4 MINUTES

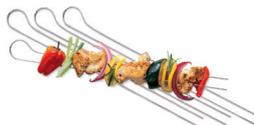
INGRÉDIENTS :

- 28 GAMBAS (7 PAR PERSONNE)
- 75 ML DE MIEL
- 2 CUILL. À SOUPE DE PIMENTS ROUGES (CHIPOTLES EN SAUCE ADOBO OU PIMENTS D'ESPELETTE)
- 1 CUILL. À SOUPE DE GROS SEL MARIN
- 2 CUILL. À SOUPE DE CORIANDRE FINEMENT HACHÉE

1. Mélangez le miel, les piments et le sel dans un grand bol.
2. Ajoutez les gambas et mélangez bien le tout pour napper les gambas de cette marinade.
3. Couvrez le bol et réservez-le 1 heure au réfrigérateur.
4. Préparez le barbecue pour une cuisson directe à chaleur directe élevée à 230-290°C. Brossez la grille de cuisson.
5. Jetez la marinade, puis décortiquez les gambas et placez-en 7 sur chaque brochette. Faites griller les brochettes à couvercle fermé pendant environ 2 à 4 minutes jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Retournez les brochettes une fois à mi-cuisson.
6. Sortez les brochettes du barbecue, assaisonnez-les de coriandre et servez les gambas chaudes.



TOOL SET 2 ACCESSOIRES, ACIER INOXYDABLE, NOIR
RÉFÉRENCE : 6645



JEU DE 8 BROCHETTES DOUBLES
RÉFÉRENCE : 8402



WOK DE CRUSTACÉS

(POUR 6 PERSONNES)

MÉTHODE DE CUISSON :

CHALEUR DIRECTE

200°C

TEMPS DE PRÉPARATION :

30 MINUTES

TEMPS DE CUISSON :

10-12 MINUTES

INGRÉDIENTS :

- 12 NOIX DE SAINT-JACQUES
- 12 GAMBAS DÉCORTIQUÉES
- 3 CHOUX PAK CHOY EFFEUILLÉS
- 200 G DE POUSSÉS DE SOJA
- 1 POIVRON ROUGE EN LAMELLES
- 150 G DE POIS GOURMANDS
- 150 G DE PETITES PLEUROTÉS JAUNES
- 50 G DE NOIX DE CAJOU HACHÉES
- SEL ET POIVRE DU MOULIN
- HUILE D'OLIVE POUR LA CUISSON

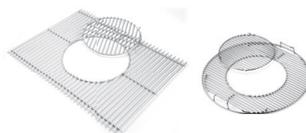
MARINADE :

- 2 BÂTONS DE CITRONNELLE CISELÉES FINEMENT
- 1 CM DE GINGEMBRE FRAIS HACHÉ
- 1 GOUSSE D'AIL ÉCRASÉE
- LE ZESTE D'UN COMBAVA (PETIT AGRUME)
- LE JUS D'UN CITRON VERT
- 1 CUILL. À SOUPE DE SAUCE SOJA
- 2 CL D'HUILE DE SÉSAME
- 5 CL D'HUILE D'OLIVE

1. Mélangez tous les ingrédients nécessaires pour réaliser la marinade, ajoutez les crevettes et les Saint-Jacques ; laissez reposer le tout 1 heure.
2. Préparez tous les légumes et réservez-les tous séparément.
3. Préchauffez votre barbecue pour une cuisson à chaleur directe à une température de 200°C.
4. Insérez le wok GBS au centre de la grille de cuisson Gourmet BBQ System.
5. Versez un peu d'huile dans le wok et faites cuire dans l'ordre : les poivrons, les pois gourmands et les pleurotes. Ajoutez chacun des légumes dans un intervalle de 2 minutes en gardant le couvercle fermé autant que possible. Terminez en ajoutant le soja et laissez cuire 2 minutes en remuant bien.
6. Réservez les légumes dans un autre récipient.
7. Remettez à chauffer le wok sur le barbecue.
8. Faites cuire à feu vif les crustacés avec la marinade pendant 4 à 5 minutes à couvercle fermé en remuant de temps en temps.
9. Ajoutez les légumes et remuez à nouveau puis, ajoutez les noix de cajou.
10. Dégustez aussitôt.



WEBER® GOURMET BBQ SYSTEM
WOK
RÉFÉRENCE : 8856



WEBER® GOURMET BBQ SYSTEM
GRILLE DE CUISSON
RÉFÉRENCES : 7586 | 8835 | 8846 | 8847



**FILETS DE BAR EN CROÛTE DE CHORIZO
BEURRE AU PIMENT D'ESPELETTE**

(POUR 4 PERSONNES)

MÉTHODE DE CUISSON :

CHALEUR INDIRECTE

200/220°C

TEMPS DE PRÉPARATION :

20 MINUTES

TEMPS DE CUISSON :

5-7 MINUTES

INGRÉDIENTS :

- 4 PORTIONS DE BARS LEVÉS EN FILETS
- 16 TRANCHES DE CHORIZO FORT
- 1 PINCÉE DE PIMENT D'ESPELETTE
- 5 CL D'HUILE D'OLIVE
- SEL ET POIVRE DU MOULIN

BEURRE NANTAIS

AU PIMENT D'ESPELETTE :

- 200 G DE BEURRE BIEN FROID
- 1 ÉCHALOTE
- 20 CL DE VIN BLANC SEC
- 5 CL DE CRÈME FLEURETTE
- 3 BRINS DE CIBOULETTE
- 1 PINCÉE DE PIMENT D'ESPELETTE
- SEL ET POIVRE

1. Demandez à votre poissonnier de lever les bars en filets et de les désarêter.
2. Coupez les tranches de chorizo en deux. Huilez, salez et poivrez les filets de bar du côté de la chair. Parsemez la chair avec le piment d'Espelette.
3. À l'aide d'un couteau bien aiguisé, faites 4 entailles sur la peau, pas trop profondes.
4. Glissez dans chacune une demie-tranche de chorizo. Celles-ci rappelleront les écailles du poisson.
5. RÉALISEZ LE BEURRE BLANC NANTAIS : dans une petite casserole, versez l'échalote et le vin blanc. Faites réduire pratiquement à sec. Ajoutez ensuite la crème fraîche, portez à ébullition puis réduisez le feu.
6. Incorporez les parcelles de beurre en fouettant vivement, assaisonnez en sel et poivre puis ajoutez une pincée de piment d'Espelette. Réservez le beurre.
7. Préchauffez votre barbecue pour une cuisson à chaleur directe avec une plancha en céramique montée à une température de 200/220°C.
8. À l'aide d'un pinceau en silicone, huilez généreusement la plancha.
9. Disposez les filets de bar, face côté chair sur la plancha, laissez cuire 5 à 7 minutes à couvercle fermé.
10. Retirez les filets du barbecue et dégustez-les aussitôt avec le beurre nantais.



PLANCHA EN CÉRAMIQUE
RÉFÉRENCES : 6465 | 17509



WEBER® STYLE™ SPATULE À POISSON
RÉFÉRENCE : 6673



CÔTE DE BOEUF FROTTÉE

(POUR 4 À 6 PERSONNES)

MÉTHODE DE CUISSON :

CHALEUR DIRECTE ET INDIRECTE

220°C

TEMPS DE PRÉPARATION :

5 MINUTES

TEMPS DE CUISSON :

20 MINUTES

INGRÉDIENTS :

1 CÔTE DE BŒUF (ENVIRON 1,2 KG)

POUR LE RUB :

- 1 CUILL. À SOUPE DE FLEUR DE SEL
- 1 CUILL. À CAFÉ DE PAPRIKA
- 1 CUILL. À CAFÉ D'ESTRAGON SEC
- 1 CUILL. À CAFÉ DE SUCRE CASSONADE
- 1 CUILL. À CAFÉ D'AIL DÉSHYDRATÉ
- 1 CUILL. À CAFÉ D'ÉCHALOTE DÉSHYDRATÉE

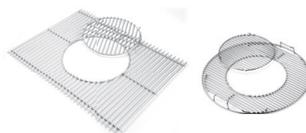
L'ASTUCE DU CHEF

.....
Pour une cuisson saignante, utilisez un thermomètre connecté, et sortez la côte de bœuf lorsqu'elle atteint 48°C à cœur.

1. Sortez la côte de bœuf du réfrigérateur 1 heure à l'avance.
2. Mélangez tous les ingrédients du RUB (marinade sèche) dans un petit saladier.
3. Badigeonnez légèrement la côte de bœuf avec de l'huile d'olive.
4. Saupoudrez et frottez la côte de bœuf avec le rub.
5. Laissez mariner 45 minutes.
6. Insérez la grille de saisie Gourmet BBQ System au centre de la grille de cuisson GBS de votre barbecue. Préchauffez votre barbecue pour cuisson à chaleur indirecte à une température de 220°C.
7. Disposez la côte de bœuf sur la grille de saisie, faites-la cuire 5 minutes de chaque côté. Après avoir saisi la côte de bœuf passez votre barbecue en cuisson indirecte puis laissez cuire 10 minutes supplémentaires en gardant le couvercle fermé le plus possible.
8. Sortez la côte de bœuf du barbecue et laissez-la reposer 10 minutes dans du papier d'aluminium. Découpez la viande et servez aussitôt.



WEBER® GOURMET BBQ SYSTEM
GRILLE DE SAISIE
RÉFÉRENCE : 8834



WEBER® GOURMET BBQ SYSTEM
GRILLE DE CUISSON
RÉFÉRENCES : 7586 | 8835 | 8846 | 8847



FAGOTS D'ASPERGES ROULÉS AU BOEUF

(POUR 4 PERSONNES)

MÉTHODE DE CUISSON :

CHALEUR DIRECTE

180-220°C

TEMPS DE PRÉPARATION :

20 MINUTES

TEMPS DE CUISSON :

8 MINUTES ASPERGES

6 À 8 MINUTES FAGOTS

INGRÉDIENTS :

- 400 G DE STEAK DE BOEUF COUPÉ TRÈS FIN (3 À 4 MM D'ÉPAISSEUR)
- 32 ASPERGES VERTES FINES (RETAILLÉES À 10 CM), ENVIRON 800 G
- HUILE D'OLIVE POUR LES ASPERGES ET LA PLANCHA

1. Dans le steak, découpez 8 bandelettes de 4 cm de large, assez longues pour entourer 4 asperges. Salez et poivrez.
2. Salez et poivrez les pointes d'asperges, huilez-les au pinceau.
3. Préparez le barbecue pour une cuisson directe à chaleur moyenne. Préchauffez la plancha couvercle fermé 10 minutes en chaleur directe, à 180-220 °C.
4. Faites cuire les asperges environ 8 minutes, couvercle fermé autant que possible, en les faisant rouler régulièrement.
5. Laissez-les tiédir puis formez des petits fagots de 4 asperges entourés par les bandelettes de boeuf. Maintenez les fagots avec une pique en bois ou une ficelle.
6. Huilez la plancha au pinceau et faites cuire les fagots en commençant par le côté où la viande est refermée. Faites-les ensuite rouler régulièrement pour qu'ils soient bien dorés de tous les côtés, 6 à 8 minutes en tout et couvercle fermé autant que possible. Servez aussitôt.



PLANCHA EN FONTE D'ACIER
POUR GENESIS II 4/6 BRÛLEURS
RÉFÉRENCE : 7650



PINCEAU WEBER®
SILICONE
RÉFÉRENCE : 6661



POULET ÉPICÉ

(POUR 4 PERSONNES)

MÉTHODE DE CUISSON :

CHALEUR INDIRECTE

175-230°C

TEMPS POUR LA MARINADE :

1 H À 1H30 MINUTES

TEMPS DE PRÉPARATION :

10 MINUTES

TEMPS DE CUISSON :

1H30 MINUTES À 2 H

INGRÉDIENTS :

- 1 POULET ENTIER NETTOYÉ (2 À 3 KG)
- 50 G DE GROS SEL MARIN
- 20 CL DE BIÈRE

MARINADE ÉPICÉE :

- 2 CUILL. À CAFÉ D'OIGNON EN POWDRE
- 2 CUILL. À CAFÉ D'AIL HACHÉ EN POWDRE
- 1 CUILL. À CAFÉ DE CHILI
- ½ CUILL. À CAFÉ DE POIVRE NOIR DU MOULIN

L'ASTUCE DU CHEF

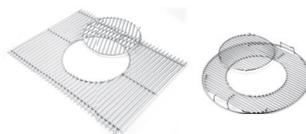
.....
durant les 20 à 30 dernières minutes de cuisson, profitez-en pour cuire des légumes en accompagnement du poulet. Placez-les dans le support autour de la volaille.

1. Saupoudrez le sel à l'intérieur et à l'extérieur du poulet pour le couvrir entièrement d'une couche de sel. Roulez le poulet dans un film plastique et réservez-le au réfrigérateur pendant 1h30 minutes à 2 heures.
2. Mélangez les ingrédients de la marinade épicée dans un petit bol.
3. Rincez le poulet à l'eau froide, puis séchez-le avec du papier essuie-tout.
4. Assaisonnez le poulet avec la marinade épicée et repliez les ailes sur le dos du poulet.
5. Préparez le barbecue pour une cuisson à chaleur moyenne indirecte à 175-230°C et enlevez la grille ronde au centre de la grille de cuisson Gourmet BBQ System.
6. Prenez le support de cuisson pour poulet GBS ; fixez le réceptacle en métal au support et versez la bière dedans.
7. Glissez le poulet au-dessus de la barquette, et insérez le support dans la grille de cuisson.
8. Faites griller le poulet pendant 1h à 1h30 minutes en cuisson à chaleur indirecte avec le couvercle fermé.
9. Retirez le poulet prudemment du barbecue, quand un liquide clair en sort et que le poulet est tendre. Faites attention, à la bière chaude dans la barquette.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Remplacez la bière par un autre liquide (ex. bouillon de volaille...) si vous le préférez.



WEBER® GOURMET BBQ SYSTEM
SUPPORT DE CUISSON POUR VOLAILLE
RÉFÉRENCE : 8838



WEBER® GOURMET BBQ SYSTEM
GRILLE DE CUISSON
RÉFÉRENCES : 7586 | 8835 | 8846 | 8847



SALADE TIÈDE DE LÉGUMES GRILLÉS

(POUR 4 PERSONNES)

MÉTHODE DE CUISSON :

CHALEUR DIRECTE

180-200°C

TEMPS DE PRÉPARATION :

10-15 MINUTES

TEMPS DE CUISSON :

4-5 MINUTES

INGRÉDIENTS :

- 2 COURGETTES
- 2 CAROTTES
- 4 ARTICHAUX POIVRADE
- 1 GROS POIREAU (OU 2 PETITS)
- 1 POIVRON ROUGE (OU JAUNE)
- 1 POIGNÉE DE TOMATES COCKTAIL
- 1 POIGNÉE DE CHAMPIGNONS DE PARIS
- 1 CITRON JAUNE
- 10 CL D'HUILE D'OLIVE FRUITÉE
- 1 CUILL. À SOUPE DE VINAIGRE BALSAMIQUE
- SEL ET POIVRE DU MOULIN

PESTO DE ROQUETTE :

- 100 G DE ROQUETTE
- 15 CL D'HUILE D'OLIVE
- 1 GOUSSE D'AIL
- 4 CUILL. À SOUPE DE POUDRE D'AMANDE (OU PIGNONS DE PIN)
- 60 G DE PARMESAN
- SEL ET POIVRE DU MOULIN

1. Lavez les légumes et détaillez-les (sauf les tomates, les champignons et les artichauts) en tranches d'environ 1 cm. Préparez ensuite les artichauts : cassez les tiges, éliminez les grosses feuilles, parez les extrémités et tournez les artichauts jusqu'aux feuilles tendres. Prenez soin de citronner les artichauts pendant le tournage pour éviter qu'ils noircissent. Coupez enfin les artichauts en quatre et réservez-les dans une eau froide légèrement citronnée avant de ne les égoutter.
2. Salez, poivrez et huilez légèrement les légumes puis disposez-les dans le panier à légumes pour barbecue.
3. Réalisez le pesto de roquette : Mixez la roquette et l'ail avec l'huile d'olive, ajoutez la poudre d'amandes et le parmesan. Rectifiez l'assaisonnement et réservez le pesto.
4. Préparez le barbecue pour une cuisson moyenne à chaleur directe à 180-200°C.
5. Faites cuire les légumes 4 à 5 minutes en les retournant une fois en milieu de cuisson.
6. Débarrassez les légumes grillés dans un saladier et assaisonnez-les d'un pesto de roquette et d'un trait d'huile d'olive si besoin. Salez poivrez.
7. Ajoutez quelques copeaux de parmesan et servez les légumes grillés accompagnés éventuellement d'une salade de mesclun.



WEBER® PANIER À LÉGUMES
RÉFÉRENCE : 6678



WEBER® TOOL SET 2 ACCESSOIRES,
ACIER INOXYDABLE, NOIR
RÉFÉRENCE : 6645



PIZZA AUX DEUX TOMATES FRAÎCHES ET CONFITES

(POUR 4 PERSONNES)

MÉTHODE DE CUISSON :

CHALEUR DIRECTE

220°C

TEMPS DE PRÉPARATION :

20 MINUTES

TEMPS DE CUISSON :

4/6 MINUTES

INGRÉDIENTS :

- 1 PÂTE À PIZZA
- 250 G DE TOMATES CERISE OU COCKTAIL
- 150 G DE TOMATES CONFITES
- 10 BILLES DE MOZZARELLA
- 6 BELLES DE FEUILLES DE BASILIC
- 80 G DE SAUCE TOMATE POUR PIZZA

1. Étalez la pâte à pizza. Nappez-la de sauce tomate et disposez les tomates confites ainsi que les billes de mozzarella.
2. Coupez en 2 ou 4 les tomates fraîches et disposez-les à leur tour. Gardez-en quelques-unes pour les rajouter après la cuisson.
3. Préchauffez le barbecue pour une cuisson à chaleur directe à 220°C.
4. Préparez une cheminée d'allumage remplie avec 100 briquettes pour allumer le barbecue à charbon. Disposez les braises de manière circulaire et mettez la pierre à pizza GBS (que vous aurez placée au centre de la grille de cuisson Gourmet BBQ System) à chauffer 15 minutes.
5. Faites cuire la pizza sur la pierre à pizza 4 à 6 minutes dans le barbecue à couvercle fermé.
6. Retirez la pizza à l'aide d'une pelle à pizza, ajoutez les dernières tomates et les feuilles de basilic.
7. Découpez et dégustez aussitôt.



WEBER® ORIGINAL PELLE À PIZZA
RÉFÉRENCE : 6691



WEBER® GOURMET BBQ SYSTEM - PIERRE À PIZZA
RÉFÉRENCE : 8836



MOELLEUX AU CHOCOLAT

(POUR 4 PERSONNES)

MÉTHODE DE CUISSON :

CHALEUR INDIRECTE

185 °C

TEMPS DE PRÉPARATION :

15 MINUTES

TEMPS DE CUISSON :

20 - 25 MINUTES

INGRÉDIENTS :

- 130 G DE CHOCOLAT NOIR
- 100 G DE BEURRE
- 150 G DE SUCRE
- 4 ŒUFS
- 50 G DE FARINE DE FROMENT
- BEURRE OU HUILE NEUTRE
- 50-100 G DE CHOCOLAT BLANC POUR LA GARNITURE

1. Faites fondre le chocolat, le beurre et le sucre à feu doux dans une petite casserole (ou sur le réchaud latéral de votre BBQ). Placez le chocolat au-dessus afin qu'il fonde dans le beurre et le sucre chauds. C'est le meilleur moyen d'éviter que le chocolat ne chauffe de trop et devienne granuleux.
2. Retirez la casserole du feu, incorporez puis battez-y les œufs.
3. Incorporez la farine tamisée, puis mélangez vigoureusement la préparation.
4. Graissez légèrement le support de cuisson au beurre ou à l'huile neutre puis remplissez-le de la préparation au chocolat. Laissez reposer au réfrigérateur jusqu'au moment de la cuisson. Hachez le chocolat blanc en morceaux.
5. Préparez le barbecue pour une cuisson à chaleur indirecte, à environ 185 °C.
6. Placez le support de cuisson avec le gâteau au centre de la grille du barbecue laissez-le cuire pendant 20-25 minutes. Le gâteau doit être légèrement fondant au centre quand vous le retirez.
7. Déposez le chocolat haché dans le réservoir de cuisson de façon à le faire fondre le temps que le gâteau refroidisse légèrement. Servez le gâteau chaud.



WEBER® STYLE™
SUPPORT DE CUISSON POUR VOLAILLE
RÉFÉRENCE : 6731



SET DE DEUX GANTS KEVLAR
RÉFÉRENCES : 6669 | 6670



**TARTE FINE AUX POMMES
AU SIROP DE VIN CHAUD**

(POUR 6 PERSONNES)

MÉTHODE DE CUISSON :

CHALEUR INDIRECTE

180-200°C

TEMPS DE PRÉPARATION :

10 MINUTES

TEMPS DE CUISSON :

20-25 MINUTES ENVIRON

INGRÉDIENTS :

- 1 ROULEAU DE PÂTE FEUILLETÉE
- 2 POMMES TYPE GALA ÉPLUCHÉES, COUPÉES EN DEUX, ÉPÉPINÉES ET ÉMINCÉES TRÈS FINEMENT
- 60 G DE SUCRE SEMOULE
- 20 G DE BEURRE FONDU

SIROP DE VIN CHAUD :

- 20 CL DE VIN ROUGE
- 1 BÂTON DE CANNELLE
- 1 ÉTOILE D'ANIS
- 60 G DE SUCRE SEMOULE

NAPPAGE :

- 2 CUILL. À SOUPE DE CONFITURE DE CASSIS
- 1 CUILL. À SOUPE DE SIROP DE VIN CHAUD

1. Mettez le vin, le sucre, le bâton de cannelle et l'étoile d'anis dans une casserole et portez le tout à ébullition. Réduisez le feu et faites réduire de moitié.
2. Sur la plaque en métal de la pierre à pizza, saupoudrez 1/3 du sucre, recouvrez avec la pâte, disposez les pommes comme des tuiles.
3. Badigeonnez avec le beurre et saupoudrez le reste du sucre
4. Préchauffez le barbecue pour cuisson à chaleur indirecte à 180 / 200°C avec une pierre à pizza rectangulaire.
5. Disposez la tarte sur la pierre et laissez cuire à couvercle fermé pendant 15 à 20 minutes. À l'aide d'un pinceau badigeonnez délicatement la tarte avec le sirop, prolongez ensuite la cuisson de 5 à 7 minutes.
6. Vérifiez si la tarte est cuite et que la pâte est bien caramélisée en dessous.
7. Sortez la tarte à l'aide d'une pelle à pizza et laissez refroidir quelquel instant.
8. Mélangez le sirop à la confiture de cassis et nappez la tarte avec un pinceau.
9. Découpez et dégustez.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



WEBER® ORIGINAL PELLE À PIZZA
RÉFÉRENCE : 6691



WEBER® PIERRE À PIZZA RECTANGULAIRE
RÉFÉRENCE : 17059

Rejoignez la communauté Weber !

WEBER.COM



Weber Spirit® France - 428 24 978 RCS Pnn Nise - Né pas jeter sur la voie publique © Valérie Lacombe



POUR LA VIE !