
Big Green Egg

Savourez les saveurs les plus exquises.



Big Green Egg a conquis le cœur de chefs célèbres du monde entier. Il trône dans les cuisines des meilleurs restaurants et même les jardins des palaces. Tout est question de saveur, des saveurs auxquelles vous n'aviez encore jamais goûté. Big Green Egg permet de saisir, griller, fumer, rôtir à la perfection. Facilement. Le tout dans un appareil de cuisson magnifique et éternel. Soyez prêt à préparer les plats les plus délicieux. Soyez prêt à surprendre vos amis et votre famille. Soyez prêt pour Big Green Egg. **Visitez biggreenegg.fr**

Big Green Egg®







Edito

Bienvenue dans le monde de Big Green Egg. Un monde de saveurs, d'expériences, de plaisirs partagés en famille et entre amis, ainsi que d'un choix infini d'options. Êtes-vous prêts à embarquer pour cette aventure riche en saveurs et découvertes ?

Vous êtes sur le point d'acheter un Big Green Egg, ou alors vous en avez déjà un, mais vous envisagez d'agrandir votre « famille » d'EGG ? Vous vous demandez peut-être aussi quels sont les accessoires disponibles pour compléter votre liste de souhaits, ou vous êtes en quête d'astuces et de conseils pratiques ? Vous trouverez toutes les réponses à vos questions et bien plus encore dans notre nouveau magazine consacré à nos produits, véritable source d'inspiration, l'idéal pour se motiver et profiter au maximum de votre EGG.

Faites connaissance avec la famille EGG au grand complet et l'excellente qualité de notre céramique exclusive. Découvrez comment est fabriqué le Big Green Egg et quelles sont les fonctions des différents accessoires et composants. Une fois que vous aurez découvert tous les secrets du Big Green Egg, vous comprendrez pourquoi ce modèle intemporel depuis 1974 est le meilleur kamado dans sa catégorie, pourquoi il est fait pour vous et quel est le modèle qui correspond le mieux à vos besoins.

En attendant que votre poitrine de porc soit cuite à point ou que votre tarte salée ou sucrée enfournée dans votre EGG soit dorée à la perfection, vous avez tout le loisir de feuilleter ce magazine consacré à nos produits. Les recettes qu'il contient vous inspireront certainement à tenter de nouvelles expériences culinaires. Pour chaque recette, la technique de cuisson est expliquée dans les moindres détails, pour vous permettre de découvrir encore plus d'options savoureuses offertes par le Big Green Egg.

Tous les accessoires et leur utilisation y sont également présentés, ainsi qu'une sélection d'articles destinés à nos fans : des cadeaux sympas à offrir et à recevoir. Vous en saurez plus sur l'importance d'utiliser du charbon de bois de qualité, et comment du bois de fumage peut donner encore plus de saveur à vos ingrédients ou à vos plats. Des chefs réputés et de vrais gourmets vous invitent dans leurs cuisines et vous expliquent pourquoi le Big Green Egg est un élément essentiel dans leur approche culinaire. Enfin et surtout, nous partageons les ressources conçues pour vous inspirer et vous permettre de perfectionner vos techniques, afin de surprendre vos convives avec des repas absolument délicieux préparés sur le Big Green Egg. Rejoignez notre grande famille !

L'équipe Big Green Egg



Etes-vous prêts ?



18



26

Catalogue officiel des produits

Le Big Green Egg en quelques mots
6 Les composants du Big Green Egg
7 Le secret derrière le Big Green Egg
9 Une céramique de la plus haute qualité et des détails innovants

Les modèles
10 Découvrez le modèle qui vous convient le mieux
11 Les accessoires EGGsentiels pour démarrer facilement
12 Les 7 modèles différents

16 Les ensembles Big Green Egg

Des possibilités de cuisson infinies
22 L'extrême polyvalence du Big Green Egg
24 Techniques de cuisine et recettes
50 Le kit d'extension (EGGspander System)

Une cuisine d'extérieur complète
40 Berceaux et tables
42 Cuisine modulaire Big Green Egg (modular EGG workspace)



24



Au travail avec votre EGG
44 Le charbon de bois : la meilleure qualité pour votre EGG
46 Tout ce qu'il faut savoir sur le bois de fumage

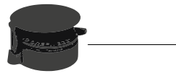
Inspiration
36 C'est toujours la bonne saison - Le Big Green Egg 365 jours par an
38 L'appli Big Green Egg
72 Interview Laurent Favre-Mot

48 Accessoires
64 Conseils d'entretien
68 Pièces détachées
71 Cuisinez à l'infini sur votre EGG
76 Articles pour les fans
83 Rejoignez la communauté Big Green Egg

Demandez les conseils de votre revendeur Big Green Egg !
Vous avez des questions particulières ou vous souhaitez en savoir plus sur nos modèles Big Green Egg ou notre impressionnante collection d'accessoires ? Les revendeurs agréés Big Green Egg disposent de toute l'expertise nécessaire pour vous conseiller. Vous trouverez la liste de nos revendeurs sur notre site **biggreenegg.fr**

Description du Big Green Egg

Un Appareil De Cuisson D'exception

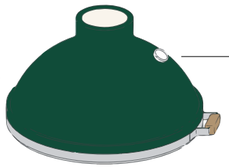


REGGULATOR

Pour réguler le débit d'air et contrôler précisément la température.

COUVERCLE AVEC CHEMINÉE

Le dôme en céramique avec cheminée peut être ouvert et fermé facilement grâce au mécanisme à ressort. Le matériau en céramique est recouvert d'un vernis de protection. Les propriétés d'isolation et de rétention de la chaleur de la céramique créent une circulation d'air à l'intérieur de l'EGG, de façon à ce que les plats soient cuits uniformément et avec goût.



INDICATEUR DE TEMPÉRATURE

Donne avec précision la température interne. Permet de surveiller l'évolution de la cuisson sans avoir à ouvrir l'EGG.

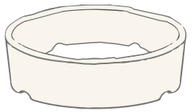


GRILLE EN ACIER INOXYDABLE

La grille en acier inoxydable est utilisée principalement comme surface de cuisson pour griller ou rôtir.

ANNEAU DU FOYER

Repose au-dessus du foyer, servant de plateforme au convEGGtor et aux grilles de cuisson.

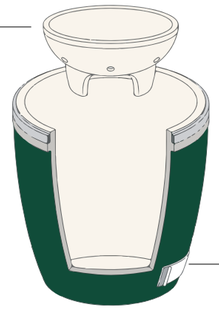


GRILLE DE FOYER

Repose à l'intérieur du foyer. Perforée de façon à permettre la circulation d'air à travers l'EGG et la chute des cendres vers le bas, pour un retrait facile après la cuisson.

FOYER EN CÉRAMIQUE

Le foyer en céramique se trouve dans la base en céramique et doit être remplie de charbon de bois. Étant donné que la grille est équipée d'ouvertures sophistiquées et fonctionne avec des découpes au fond de l'EGG, le rEGGulator et la porte de tirage sont ouvertes.



BASE

Céramique isolante robuste. Émail résistant aux éclats et égratignures.

PORTE DE TIRAGE

Fonctionne en association avec le rEGGulator, régule la circulation d'air entrant pour contrôler la température. Facilite également l'extraction des cendres.



SAGESSE ANTIQUE ET TECHNOLOGIE NOVATRICE

L'idée ayant donné naissance au Big Green Egg remonte à plusieurs siècles. Il était en effet déjà utilisé il y a plus de 3 000 ans dans l'est de l'Asie comme four traditionnel en argile, chauffé au bois. C'est là que les Japonais l'ont découvert, apprécié et emmené avec eux, en lui donnant affectueusement le nom de « kamado », ce qui signifie four ou foyer. Au début du siècle dernier, des soldats américains, présents au Japon, découvrirent le kamado et le rapportèrent au pays en souvenir. À Atlanta (Géorgie, USA), le modèle centenaire n'a cessé depuis d'être perfectionné en tenant compte des connaissances actuelles, des nouvelles techniques de production et de l'apparition de matériaux innovants. La technologie de pointe de la NASA dans le domaine de la céramique a elle aussi contribué à la naissance de cet appareil de cuisson absolument extraordinaire : le Big Green Egg.

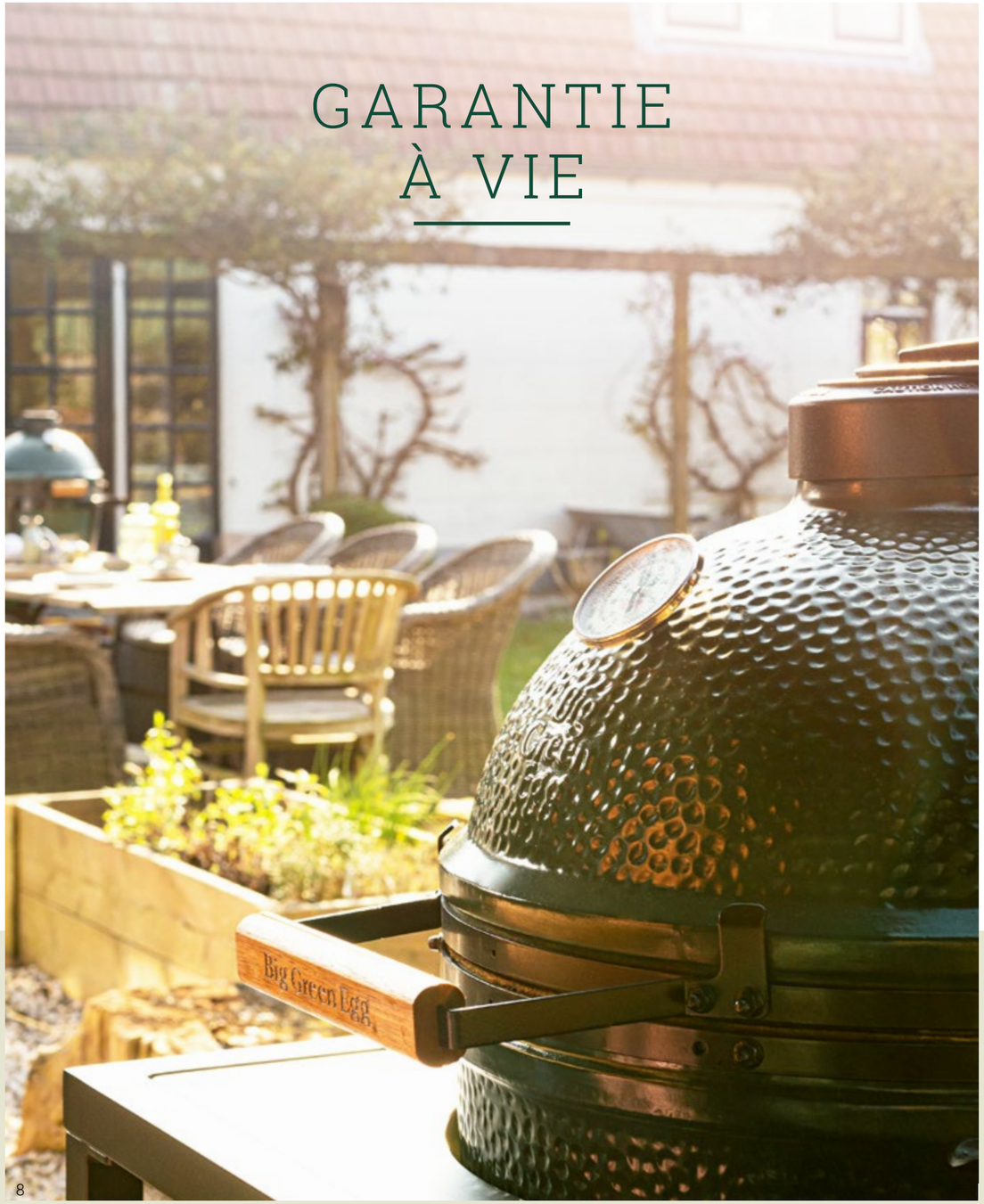
LE SECRET DERRIÈRE LE BIG GREEN EGG

Les Japonais, les Américains, les Français, bref tous ceux qui goûtent des plats préparés sur un Big Green Egg sont conquis par leur saveur inégalée. Quel est donc le secret qui se cache derrière l'EGG ? En fait, il s'agit de la combinaison de plusieurs facteurs : C'est la céramique qui réverbère la chaleur, créant ainsi un flux d'air qui rend les ingrédients et les plats encore plus tendres, et la circulation d'air parfaite, qui assure une cuisson uniforme à la température souhaitée. Citons encore le réglage précis à un degré près de la température qui est maintenue à la valeur fixée. Grâce aux propriétés isolantes supérieures de la céramique, les températures extérieures n'ont aucune incidence sur la température à l'intérieur de l'EGG. Enfin, n'oublions pas non plus son bel aspect, qui le rend très attrayant.

LA MEILLEURE CÉRAMIQUE

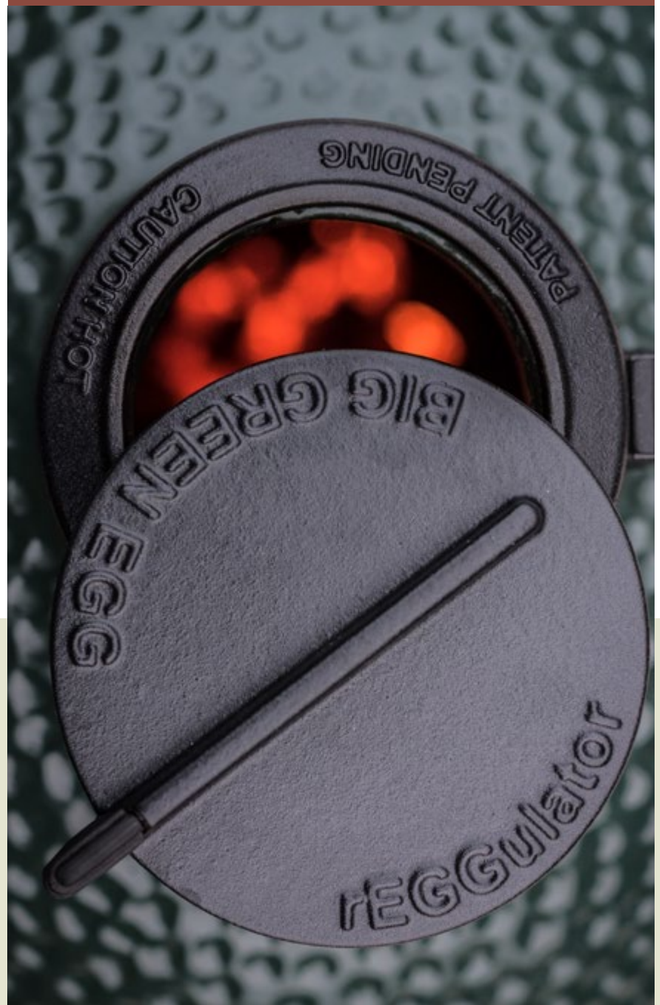
La société Big Green Egg se porte garante à 100 % de son produit. Vous bénéficiez donc d'une garantie à vie sur le matériau et la construction de toutes les pièces en céramique de l'EGG. L'appareil est fabriqué en céramique de qualité exceptionnelle. Ce matériau aux propriétés extrêmement isolantes, combiné aux divers autres éléments brevetés, confère un caractère unique à l'EGG. La céramique résiste à des températures et variations de température extrêmes. Vous pouvez donc utiliser votre EGG à chaque fois sans amoindrir la qualité de ses performances. Rien d'étonnant que toute l'entreprise soit fière de ses produits !

GARANTIE À VIE



Une céramique de la plus haute qualité : détails innovants

À première vue, ce Big Green Egg ne diffère en rien du modèle que nous avons lancé en 1974. Mais il ne faut pas se fier aux apparences. Nous avons en effet introduit une bonne dose d'innovations technologiques depuis les années 70 et continuons à le faire. Pas uniquement parce que nous nous employons à fabriquer aujourd'hui les meilleurs kamados du marché, mais aussi parce que nous avons l'ambition de produire les meilleurs kamados du futur.



Contrôle précis de la température

Fabriqué en Amérique

NASA

Céramique de la plus haute qualité développée par la NASA

Allumage rapide et prêt en seulement 15 minutes

Vous voulez voir comment le Big Green Egg est fabriqué ?

Saveurs inoubliables et utilisation ultra-facile

En tant que fin gourmet, vous êtes sûr(e) d'une chose : avec le Big Green Egg, votre maison (ou plus précisément votre balcon, jardin ou terrasse) est équipée d'un kamado de la plus haute qualité. Le Big Green Egg vous permet non seulement de faire des grillades, mais de rôtir, fumer, et cuire (lentement) à l'étouffé les aliments. Car l'EGG n'est pas qu'un simple barbecue. C'est un appareil polyvalent qui permet de cuire les pizzas, de fumer le poisson, de braiser la viande et de préparer en plein air tous les plats normalement cuits au four. Les possibilités offertes par le Big Green Egg sont infinies ! La question qui se pose n'est donc pas « pourquoi acheter un Big Green Egg ? », mais plutôt « lequel des 7 modèles répond le mieux à vos besoins ? ». Nous vous offrons ici une courte description de nos modèles afin de vous aider à trouver la réponse. L'occasion aussi de vous rendre compte que quelle que soit la taille de votre famille, de votre cercle d'amis, de votre jardin ou de votre terrasse, vous trouverez toujours l'EGG qui vous convient le mieux !



L'EGGsentiel de Big Green Egg

Notre sélection d'accessoires EGGsentiels, pour la plus belle expérience Big Green Egg.

Big Green Egg | Charcoal Starters Allume-feux pour charbon de bois | **Cast Iron Grid** Grille en fonte | **Ash Tool** Racloir à cendres | **convEGGtor** | **convEGGtor Basket** Panier à convEGGtor | **100% Natural Charcoal** Charbon de bois bio Premium







2XL

Grand, plus grand, le plus grand. Le Big Green Egg 2XL est le membre le plus spectaculaire de la famille Big Green Egg et le kamado le plus grand disponible sur le marché. Ce modèle est impressionnant à tous points de vue : par son envergure, sa hauteur et sa surface de cuisson. Le 2XL est loin de passer inaperçu en raison de son aspect. Il peut être facilement déplacé grâce à son berceau à roulettes et sa poignée, son couvercle étant par ailleurs aisément rabattu grâce à son système ingénieux de charnières. Son format et son incroyable polyvalence le placent peut-être au rang des « stars » des appareils de cuisine, il n'en demeure pas moins facile à utiliser.

Caractéristiques
Grille de cuisson : Ø 73 cm
Surface de cuisson : 4.185 cm²
Poids : 170 kg
Hauteur : 90 cm

Code 120939

Retrouvez tous nos prix sur notre site Internet. Scannez le code QR ou consultez le site ***biggreenegg.eu/fr/liste-de-prix-officielle***

XLarge

Vous avez une grande famille et/ou beaucoup d'amis ? Vous travaillez dans la restauration (vous cuisinez pour des groupes ou vous êtes traiteur) ? Si c'est le cas, le Big Green Egg XLarge est le parfait complice ! Il vous permet de partager des plats et ingrédients savoureux avec une foule de convives et, grâce à sa grille de cuisson de 61 cm de diamètre, vos rêves les plus fous de copieux morceaux de viande et de poisson ou de pizzas deviendront réalité. 61 cm ne vous suffisent pas ? Pas de souci : les 5-Piece EGGspander Kit vous permettent d'augmenter la surface de cuisson dans la hauteur !

Caractéristiques
Grille de cuisson : Ø 61 cm
Surface de cuisson : 2.919 cm²
Poids : 99 kg
Hauteur : 78 cm

Code 117649

Large

Le Big Green Egg Large est le membre le plus populaire de la famille Big Green Egg. La surface de cuisson du Large vous permet de facilement préparer tous vos plats favoris ainsi que ceux de votre famille et de vos amis. Sa grande taille se prête également à la préparation de menus complets à trois services. Vous voulez utiliser votre EGG au maximum de ses possibilités ? Pouvant être équipé du plus grand nombre d'accessoires Big Green Egg, le Large répond à tous vos besoins et à toutes vos attentes ! « Prenez le large » et embarquez dans de merveilleuses aventures gastronomiques !

Caractéristiques
Grille de cuisson : Ø 46 cm
Surface de cuisson : 1.688 cm²
Poids : 73 kg
Hauteur : 84 cm

Code 117632

Pack Start 2XL

- EGG
- Chariot à poignée intégrée
- 2 x Demi-pierre pour convEGGtor
- Panier convEGGtor

Code PS2XLCH

Pack Start XLarge

- EGG
- Chariot à poignée intégrée
- convEGGtor

Code PSXLCH

Pack Start Large

- EGG
- Chariot à poignée intégrée
- convEGGtor

Code PSLCH









Medium

Le Big Green Egg Medium est suffisamment compact pour être utilisé dans un petit jardin de ville, dans une cour ou sur un balcon, mais aussi suffisamment grand pour griller, fumer, cuire ou braiser des aliments pour 6 à 8 personnes. Vous invitez plus facilement la famille ou vos amis lorsque votre jardin est équipé d'un Medium. C'est pour cette raison aussi que ce modèle d'EGG est l'un de nos produits les plus populaires. Le convEGGtor et la pierre de cuisson vous permettent par ailleurs de très facilement transformer votre Big Green Egg Medium en four et de réaliser ainsi de délicieuses pizzas ! Une chose est certaine : même si ce modèle est baptisé Medium, il est loin d'offrir des performances « moyennes » !

Caractéristiques
Grille de cuisson : Ø 40 cm
Surface de cuisson : 1.140 cm²
Poids : 51 kg
Hauteur : 72 cm

Code 117625

Small

Cuisiner en plein air est un luxe réservé aux personnes disposant d'un jardin ? Bien sûr que non ! Le Big Green Egg Small est le compagnon préféré des citadins disposant d'un balcon ou d'une petite cour. Bien que compact, le Small vous permet de préparer des plats irrésistiblement délicieux pour 6 personnes. La grille du Small étant plus basse que celle du MiniMax et bien que ces deux modèles disposent de la même surface de cuisson, le Small se prête mieux à la préparation de plats plus volumineux. Le Big Green Egg Small est peut-être petit, mais il est capable d'incroyables performances !

Caractéristiques
Grille de cuisson : Ø 33 cm
Surface de cuisson : 855 cm²
Poids : 36 kg
Hauteur : 61 cm
Code 117601

MiniMax

Le Big Green Egg MiniMax est peut-être très discret côté format, il n'en est pas moins performant ! Bien qu'il ne dépasse le Mini que de 7 cm, sa surface de cuisson est bien plus grande et se compare même à celle du Big Green Egg Small. Ce qui signifie que vous pouvez facilement l'utiliser pour cuisiner pour un groupe de 6 personnes. Envie de partir en balade avec lui ? Avec son poids de 35 kg et son panier muni de poignées, pas la peine d'être haltérophile pour transporter le MiniMax ! Il suffit de lui ajouter un panier de transport escamotable (Portable Nest) et des tablettes latérales en acacia (EGG Mates) pour pouvoir cuisiner partout où vous voulez à hauteur confortable.

Caractéristiques
Grille de cuisson : Ø 33 cm
Surface de cuisson : 855 cm²
Poids : 35 kg
Hauteur : 50 cm

Inclus EGG Carrier
Code 119650

Mini

Le Big Green Egg Mini est le membre le plus petit et le plus léger de la famille Big Green Egg. C'est le compagnon idéal pour le camping, les ballades, sur un bateau... ou vous pouvez juste l'utiliser chez vous, sur la table, avec le panier de transport. Soyons cependant honnêtes : si vous achetez ce modèle d'EGG, vous ne pourrez plus jamais vous déplacer nulle part sans vouloir l'emporter avec vous ! Son poids plume vous permet de le transporter très facilement. Sans oublier que vous pouvez vous simplifier la tâche en équipant votre Mini du panier de transport. Vous cuisinez la plupart du temps pour 2 à 4 personnes ? Si c'est le cas, ce Mini Big Green Egg léger et facile à transporter est véritablement fait pour vous !

Caractéristiques
Grille de cuisson : Ø 25 cm
Surface de cuisson : 507 cm²
Poids : 17 kg
Hauteur : 43 cm

Berceau à poignées Mini EGG
Code 117618

Pack Start

Medium

- EGG
- Chariot à poignée intégrée
- convEGGtor

Code PSMCH

Small

- EGG
- Berceau à roulettes
- convEGGtor

Code PSBR

Pack Start

MiniMax

- EGG
- Berceau surélévateur
- convEGGtor

Code PSMXT

Mini

- EGG
- Berceau à poignées
- convEGGtor

Code PSMN

Les ensembles Big Green Egg

Les ensembles 'Pack Mini et MiniMax' incluent :
EGG, convEGGtor, panier



Big Green Egg *Pack Mini et MiniMax*

MiniMax*
Mini

MiniMax avec berceau trépied surélévateur ou panier*

Les ensembles 'Pack Chariot' incluent :
EGG, convEGGtor, chariot à roulettes et poignée intégrée



2XL
XLarge
Large
Medium
Small*

Small avec berceau*

Big Green Egg *avec Chariot*



Big Green Egg *avec table en bois d'eucalyptus*

160x80x80 cm
XLarge

150x60x80 cm
Large

inclus EGG, Table eucalyptus sur roulettes, et berceau de table





Big Green Egg *avec table modulaire*

2XL
XLarge
Large
Medium

Dimensions table : 76 x 76 cm



Existe aussi en version meuble placard. Disponible pour
2XL, XLarge, Large, Medium

Dimensions : 152 x 76 cm

Ensemble avec table modulaire *et meuble d'extension 3 étagères*

Ensemble Big Green Egg table modulaire + meuble 3 étagères + meuble placard.

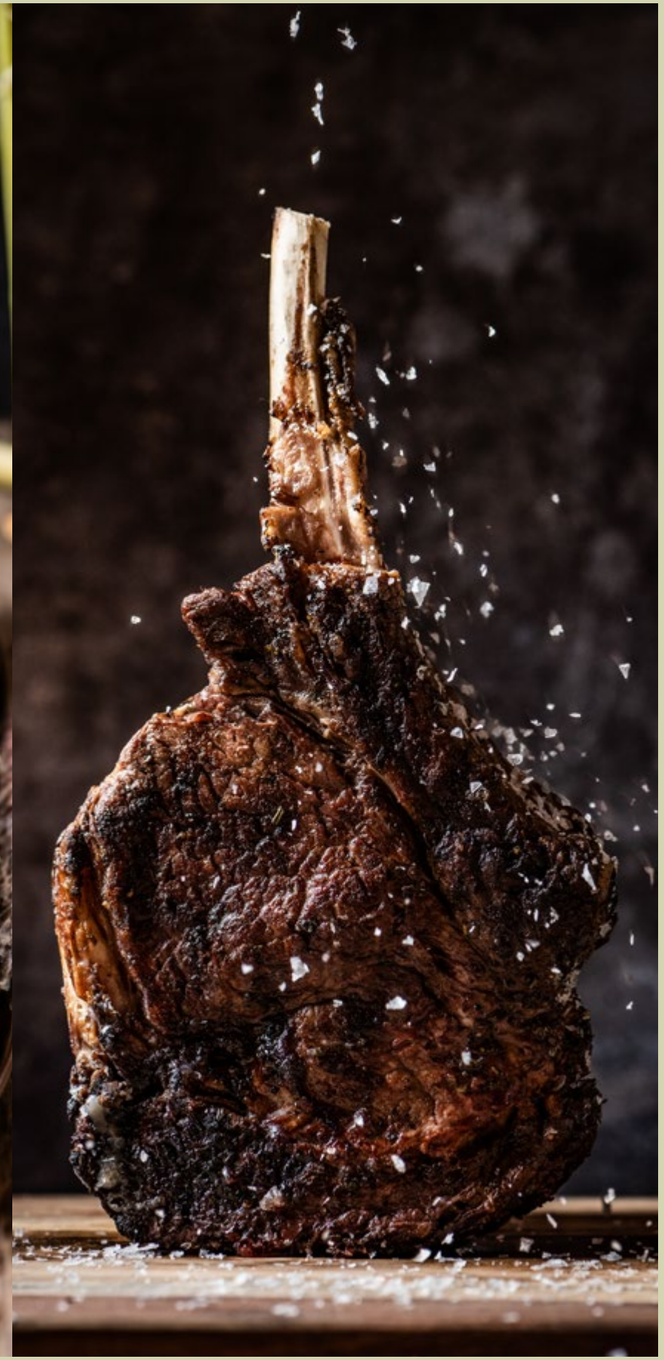
Disponible pour
2XL, XLarge, Large, Medium

Inclus EGG, Table modulaire, meuble placard et meuble 3 étagères, sur roulettes, convEGGtor.

Dimensions : 220 x 152 cm







L'EXTRÊME POLYVALENCE DU BIG GREEN EGG...

Le Big Green Egg pouvant chauffer de 70 à 350 °C, vous pouvez jouer avec de multiples techniques de cuisson : griller, fumer, sauter au wok, cuire à la vapeur, rôtir ou mijoter les aliments les plus divers, rien de plus simple sur votre Big Green Egg. Des steaks d'aloyau ou faux-filets grillés au curry végétarien en passant par le pot-au-feu madrilène. Au travail avec les huîtres vapeur, le carpaccio fumé sur foin, une soupe thaï au poulet ou une quiche aux légumes bien garnie. Tout est possible ! Arrive alors le moment de goûter... Des plats délicieux à l'arôme et à la saveur caractéristiques inégalés. Avec le Big Green Egg, c'est un monde tout nouveau qui s'ouvre à vous. Vous repousserez vos limites culinaires et vous vous étonnerez, vous et vos invités. Osez exprimer votre créativité et régalez-vous !

...TOUTE L'ANNÉE !

Qu'il gèle ou qu'il fasse extrêmement chaud : vous pouvez cuisiner sur votre EGG toute l'année ! Un barbecue seulement en été ? Plus maintenant ! Car le Big Green Egg change la donne. C'est vrai : pourquoi ne pourrait-on profiter de son kamado que quelques mois dans l'année alors qu'il peut servir 365 jours par an? Grâce à son exceptionnelle céramique isolante, la température extérieure ne compte pas pour votre EGG. La température dans l'EGG est stable en toutes saisons ; qu'il pleuve ou qu'il neige, il s'en moque.

PARTAGER ENSEMBLE UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE INOUBLIABLE

Le Big Green Egg dure toute une vie. Vous pourrez cuisiner une grande variété d'ingrédients et de plats particulièrement savoureux aussi souvent que vous le désirez. Profiter dans une ambiance conviviale des plaisirs de la vie, c'est ce que vous offre le Big Green Egg. Avec votre famille, vos amis ou vos proches, vous dégustez les plats les plus délicieux que vous ayez jamais goûtés. C'est comme cela que naissent les moments inoubliables. N'hésitez pas à préparer vos recettes préférées ou à vous lancer dans la création d'un nouveau plat avec votre EGG ! Les possibilités sont infinies : essayez-les toutes et laissez libre cours à votre créativité ! Faites-vous plaisir avec une entrecôte bien tendre, un délicieux poisson en croûte de sel, un bon ragoût, du pain croustillant, des pizzas à la pâte bien dorée ou encore un délicieux dessert. Qu'allez-vous préparer en tout premier ?

Découvrez dans les pages suivantes les différentes techniques de cuisson et les accessoires ultra pratiques pour explorer les multiples possibilités que vous offre le Big Green Egg.

Gentlemen bread

Pour 2 pièces

INGRÉDIENTS PRÉ-FERMENT
40 g d'eau tiède
3 g de levure fraîche
40 g de farine de froment

PÂTE
210 g de farine de froment
5 g de sel fin
12 g de levure fraîche
12 g de beurre froid
12 g de miel
115 g d'eau tiède

GARNITURE
70 g d'éclats de gingembre confits
70 g d'écorces d'orange confites
70 g de raisins secs

GLAÇAGE
100 g de miel
100 g de whisky
2 c. à s. d'écorces d'orange confites

ACCESSOIRES
convEGGtor
Grille en acier inoxydable (Stainless Steel Grid)
Pierre de cuisson (Baking Stone)
Poêlon à sauce (Cast Iron Sauce Pot)



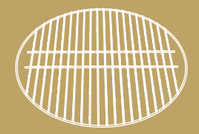


C'est parti pour... la pâtisserie !

Accessoires requis



Pierre de cuisson



Grille en acier inoxydable



convEGGtor

Le convEGGtor : pour transformer l'EGG en four et fumoir

Grâce au convEGGtor, une sorte de bouclier thermique en céramique, le charbon de bois ne chauffe pas directement les ingrédients et vous transformez le Big Green Egg en four en un tour de main. En combinaison avec la pierre de cuisson, vous réalisez les pizzas les plus succulentes à l'authentique pâte croustillante.

Consultez la page 42.



Astuce : lancez-vous aussi dans la cuisson d'un pain, d'une tarte ou de brownies. Les possibilités sont infinies !

MISE EN PLACE

1. Pour le pré-ferment, versez l'eau tiède dans le bol mélangeur d'un robot de cuisine, émiettez la levure au-dessus du bol et délayez-la dans l'eau en remuant. Incorporez la farine de froment, recouvrez le bol d'un film plastique et laissez lever la pâte pendant env. 2 heures.
2. Au bout de 2 heures, ajoutez les ingrédients pour la pâte et mixez dans le robot de cuisine muni du crochet à pâte à vitesse moyenne pendant 6 à 7 minutes pour obtenir une pâte souple et élastique. Vous pouvez naturellement aussi pétrir la pâte à la main. La pâte est prête quand elle forme une fine membrane lorsque vous l'étirez.
3. Ajoutez tous les fruits confits et secs et laissez tourner le robot jusqu'à ce que ces ingrédients soient bien incorporés à la pâte. Recouvrez le bol d'un film plastique et laissez lever la pâte pendant env. 30 minutes.
4. Divisez la pâte en 2 parties égales et pétrissez-la pour obtenir une forme pointue. Posez la pâte côté raccord sur le plan de travail, couvrez avec un torchon propre légèrement humide et laissez encore lever 50 minutes.

PRÉPARATION

1. Allumez le charbon de bois dans le Big Green Egg et faites-le chauffer à une température de 210 °C avec le convEGGtor et la grille en acier inoxydable à l'intérieur.
2. Placez la pierre de cuisson sur la grille. Posez les pains à cuire côté raccord sur la pierre de cuisson et incisez-les dans la longueur à l'aide d'un couteau tranchant. Rabattez le couvercle de l'EGG. Le fait d'avoir posé la pierre de cuisson à l'intérieur va faire tomber la température à environ 190 °C. Faites cuire les pains à point 30 à 40 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
3. Sortez les pains de l'EGG et laissez-les refroidir sur une grille. Pendant ce temps, sortez la pierre de cuisson de l'EGG. Pour le glaçage, mélangez le miel et le whisky dans le poêlon à sauce , posez celui-ci sur la grille et rabattez le couvercle de l'EGG. Portez à ébullition et laissez réduire jusqu'à obtenir un mélange sirupeux.
4. Glacez les pains avec ce mélange miel-whisky et décorez d'écorces d'orange confites.



Tournedos au lard et herbes aromatiques

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

1 morceau de filet de bœuf de 800 g, paré
8 (longues) tranches de lard
2 branches de thym
2 branches de romarin
2 c. à s. d'huile d'olive
Ficelle de boucher

ACCESSOIRES

Grille en fonte (Cast Iron Grid)
Thermomètre numérique à lecture instantanée (Instant Read Digital Thermometer)

Conseil: *Vous pouvez servir vos tournedos avec l'accompagnement de votre choix, comme par exemple des légumes grillés et des pommes de terre rôties à la suédoise. Préparez tout d'abord vos pommes de terre, puis grillez les légumes et finalement les tournedos. Réchauffez ensuite pommes de terre et légumes pendant que votre viande repose.*

MISE EN PLACE

1. Allumez le Big Green Egg et faites-le chauffer à 220 °C, grille en fonte en place.
2. Découpez pendant ce temps votre filet de bœuf en 4 beaux tournedos d'épaisseur égale. Entourez ensuite chaque tournedos de 2 tranches de lard et ficelez-les. Cassez votre branches de thym et de romarin en morceaux et piquez-les dans les tournedos. Arrosez vos morceaux de viande d'huile d'olive de chaque côté, salez et poivrez à convenance.

PRÉPARATION

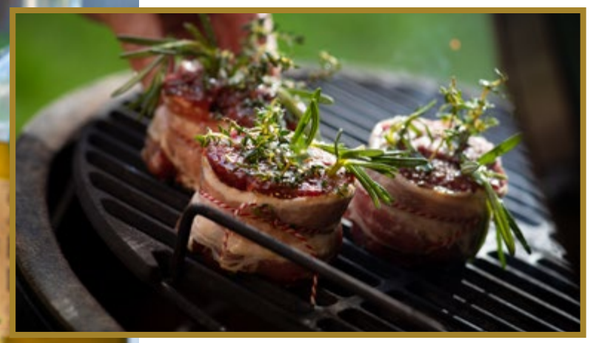
1. Déposez les tournedos sur la grille en fonte, herbes aromatiques sur le dessus, et faites-les griller pendant environ 3 minutes. Faites pivoter les tournedos d'un quart de tour et laissez-les de nouveau griller 3 minutes pour obtenir un beau quadrillage. Prenez soin de toujours bien rabattre le couvercle de l'EGG après chaque opération.
2. Retournez les tournedos et faites-les de nouveau griller 2 fois env. 3 minutes jusqu'à mesurer une température à cœur entre 48 et 52 °C pour une cuisson à point/saignant. Vous pouvez contrôler la température à cœur à l'aide du thermomètre numérique à lecture instantanée .
3. Sortez les tournedos de l'EGG et laissez-les reposer env. 5 minutes sous une feuille de papier aluminium.

Accessoire requis



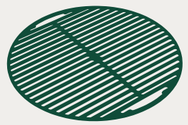
Grille en fonte



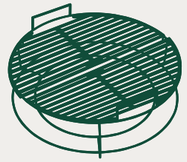


C'est parti pour... les grillades sur la fonte !

Le quadrillage de grillade parfait à des niveaux différents



La grillade de base :
la méthode simple avec la grille en fonte placée sur l'anneau du foyer. Donnez au produit la marque caractéristique des grillades obtenue par la réaction de Maillard (caramélisation des protéines) en le tournant d'un quart de tour pendant sa cuisson sur la grille.



Grillade à hauteur élevée :
Créez plus d'espace entre la braise et votre viande avec la grille en fonte posée à la surface du panier à convEGGtor.

C'est parti pour... un accompagnement spectaculaire !



Patates douces rôties et asperges grillées



Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS
PATATES DOUCES
2 grosses patates douces
1 gousse d'ail
1 branche de thym
1 branche de romarin
2 c. à s. d'huile d'olive
4 filets d'anchois
4 brins de cresson

CRÈME AUX HERBES
6 brins de ciboulette
2 c. à s. de crème fraîche

ASPERGES
12 asperges vertes
1 c. à s. d'huile d'olive

ACCESSOIRE
Grille en fonte (Cast Iron Grid)

MISE EN PLACE
1. Allumez le charbon de bois dans le Big Green Egg et faites-le chauffer avec la grille en fonte (Cast Iron Grid) à l'intérieur jusqu'à une température de 180°C. Entre temps, lavez et séchez les patates douces. Placez chaque patate douce sur une feuille de papier d'aluminium.
2. Épluchez et émincez la gousse d'ail. Prélevez les feuilles de thym et de romarin. Mélangez l'ail et les herbes aromatiques avec l'huile d'olive. Arrosez les patates douces d'huile aux herbes aromatiques et enveloppez-les dans le papier d'aluminium.

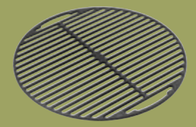
PRÉPARATION
1. Posez les papillotes contenant les patates douces sur la grille du Big Green Egg. Rabattez le couvercle et laissez rôtir les patates douces 35 minutes environ. Pendant ce temps, pour la crème aux herbes, émincez la ciboulette et mélangez-la à la crème fraîche, salez et poivrez à convenance. Coupez les extrémités dures des tiges d'asperges.
2. Sortez les patates douces du Big Green Egg. Frottez les asperges d'huile d'olive, salez et poivrez. Posez les asperges sur la grille et faites-les griller 1 à 1 minute ½. Retournez les asperges et faites-les à nouveau griller 1 à 1 minute ½. Refermez le couvercle de l'EGG entre chaque opération.
   Dans l'intervalle, sortez avec précaution les patates douces du papier d'aluminium.
3. Coupez les patates douces en deux dans la longueur et recouvrez chaque moitié d'une cuillerée à soupe de crème aux herbes. Disposez 3 tiges d'asperge et un anchois sur chaque moitié de patate douce. Décorez de cresson.

Accessoire requis

Grille en fonte

Des légumes rôtis dans l'EGG ? Bien sûr !

Vous avez envie d'un accompagnement à la fois simple et surprenant, à préparer avec votre Big Green Egg ? Voici la recette idéale ! Elle mélange patates douces rôties et asperges grillées sur le kamado, agrémentées d'une crème aux herbes. Faire rôtir et griller des légumes est simple comme bonjour, mais permet d'obtenir un résultat spectaculaire, grâce à l'arôme procuré par le Big Green Egg et au mélange de saveurs !



page 42

Porc effiloché et salade de chou blanc



Astuce : choisissez des copeaux de bois pour les temps de cuisson courts et les morceaux de bois plus gros pour les temps plus longs pour obtenir le meilleur arôme de fumée. Vous souhaitez en savoir plus sur la technique de fumage? Consultez la page 40.

Pour 8-10 personnes

INGRÉDIENTS

2 kg d'échine de porc
2 c. à s. d'huile d'olive
4 c. à s. de mélange d'épices à frotter pour viande de porc
Sauce barbecue
Salade de chou blanc
10 brins de ciboulette

ACCESSOIRES

Copeaux de bois (pommier)
Copeaux de bois (caryer)
convEGGtor
Lèchefrite rectangulaire
Grille en acier inoxydable
Thermomètre sonde à distance
Déchiqueteurs de viande

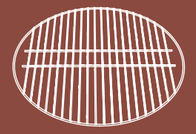
MISE EN PLACE

1. Allumez le charbon de bois dans le Big Green Egg et faites chauffer ce dernier à 160 °C.
2. Frottez d'abord l'échine de porc avec l'huile d'olive, puis avec le mélange d'épices à frotter.

PRÉPARATION

1. Posez des morceaux de bois de pommier et de caryer sur les braises. Installez le convEGGtor, posez le lèchefrite rectangulaire dessus puis placez la grille en acier inoxydable à l'intérieur de l'EGG. Placez l'échine sur la grille et enfoncez la sonde du thermomètre sonde à distance jusqu'au cœur de la viande, puis réglez la température à cœur à 72-75 °C. Fermez le couvercle de l'EGG, la température descendra à 120 °C. Laissez cuire l'échine de porc 6 heures environ jusqu'à ce que la température à cœur soit atteinte.
2. Sortez l'échine de porc de l'EGG et badigeonnez la viande de toutes parts de 3 cuillerées de sauce barbecue. Enveloppez la viande dans 3 couches de papier aluminium et reposez-la sur la grille. Enfoncez à nouveau le thermomètre sonde à distance jusqu'au cœur de la viande et réglez la température à cœur à 96 °C. Fermez le couvercle de l'EGG et amenez la température de l'EGG à 140 °C. Laissez cuire l'échine de porc 4 heures environ jusqu'à ce que la température à cœur soit atteinte ; la viande doit être molle au toucher.
3. Retirez l'échine de porc de l'EGG et laissez-la reposer enveloppée d'aluminium encore au moins 1 heure dans une glacière. La glacière a un effet isolant : la viande restera bien chaude.
4. Enlevez le papier aluminium avec précaution et mettez de côté le jus qu'il contient. Piquez la viande à l'aide des déchiqueteurs à viande pour obtenir du porc effiloché, puis ajoutez-y le jus mis de côté et la sauce barbecue à convenance. Servez le porc effiloché avec la salade de chou blanc et le reste de la sauce barbecue, et décorez de ciboulette.

Accessoires requis



Grille en acier inoxydable



convEGGtor



C'est parti pour... des heures de cuisson lente

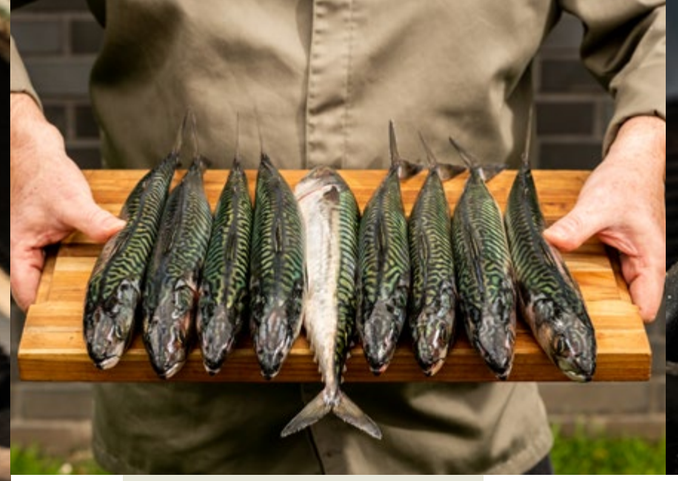
Low & slow : quels accessoires utiliser ?

La préparation est simple, la cuisson se fait toute seule et vous serez surpris(e) par la saveur de votre mets. Mais quels sont les accessoires qui conviennent le mieux ? Vous optez pour la cuisson lente avec le convEGGtor ou posez deux demi-pierres de cuisson dans le panier convEGGtor. La différence réside dans la dimension de la surface indirecte que vous créez et dans la température à utiliser en l'occurrence :

panier convEGGtor +
2x demi-pierres de cuisson
70°C – 160°C

convEGGtor
(avec ou sans panier convEGGtor)
80°C – 350 °C

C'est parti pour... le maquereau grillé !





Astuce : Délicieux avec une sauce antiboise ou une mayonnaise rafraîchissante.

Maquereau grillé

Pour 3 personnes

INGRÉDIENTS MAQUEREAU

3 maquereaux crus
½ tête d'ail frais
½ citron biologique
1 c. à s. d'huile d'olive
3 branches de thym
3 petites branches de romarin

ACCESSOIRES

convEGGtor
Grille en acier inoxydable
Demi-plaque de cuisson perforée
Thermomètre à lecture instantanée

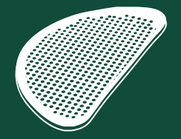
MISE EN PLACE

1. Allumez le charbon de bois dans le Big Green Egg et faites chauffer, avec le convEGGtor et la grille en acier inoxydable posés à l'intérieur, à une température de 200 °C.
2. Videz chaque poisson en ouvrant leur partie ventrale. Rincez bien l'intérieur et l'extérieur des maquereaux à l'eau courante froide, et séchez-les soigneusement avec du papier essuie-tout. Incisez 6 à 8 fois les flancs des maquereaux.
3. Coupez l'ail et le citron en gros morceaux.

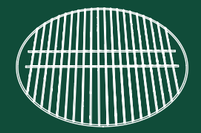
PRÉPARATION

1. Badigeonnez la peau des maquereaux avec l'huile d'olive, et saupoudrez de poivre blanc et de sel fin à convenance. Posez les maquereaux sur la demi-plaque de cuisson perforée et répartissez les brins de thym et de romarin, l'ail et le citron entre les poissons.
2. Posez la plaque de cuisson perforée sur la grille de l'EGG et rabattez le couvercle. Faites griller les maquereaux environ 15 minutes jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 65 °C. Vous pouvez contrôler cette température avec le thermomètre à lecture instantanée .
3. Retirez les maquereaux du Big Green Egg. Servez avec une garniture de votre choix ou utilisez les maquereaux pour cuisiner un plat à votre convenance.

Accessoires requis



Demi-grille perforée



Grille en acier inoxydable



convEGGtor

C'est parti pour... encore plus de techniques de cuisson

Grille en fonte



convEGGtor

Griller indirectement
Griller un « highway chicken » du début à la fin sur la peau sans le retourner, ou donner un joli quadrillage à des ingrédients délicats comme des légumes ? En grillant les aliments indirectement, vous réalisez un contact maximal avec la grille en fonte et caramélisation progressive des protéines du produit.

Demi-grille en acier inoxydable
Demi-grille en fonte



Panier convEGGtor

Demi-pierre de cuisson

Cuisson multi zones
Idéal pour griller un gros morceau de viande puis le faire cuire indirectement. Ou pour servir en un tournemain une grande quantité de hamburgers. Astuce du chef : grillez vos brochettes directement et laissez-les reposer sur la partie de cuisson indirecte.

Grille en acier inoxydable



convEGGtor

Rôtir indirectement à température élevée
Un jambon salé ou un filet de porc : vous leur donnez une délicieuse saveur de rôti avec la grille en inox et le convEGGtor à une température élevée, sans brûler le produit. L'air chaud dans l'EGG les pare d'une couleur parfaite !

Cocotte en fonte

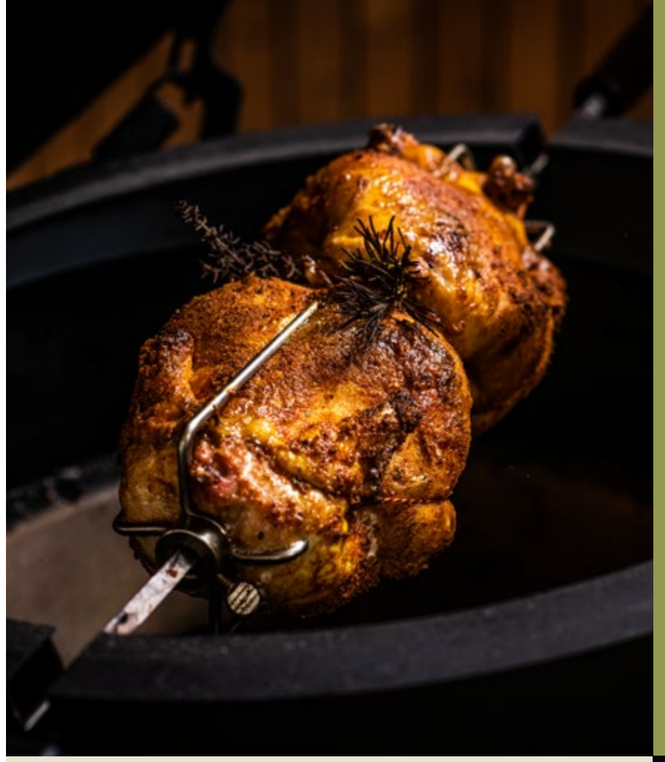
Grille en acier inoxydable



convEGGtor

Cuisson à étouffée
Astuce : Grillez votre produit d'abord sur la grille en fonte pour lui donner encore plus de saveur, puis cuisez-le à l'étouffée dans le faitout. Enlevez le couvercle du faitout pendant la cuisson à l'étuvée. Le Big Green Egg fermé transmet ainsi tous les arômes à votre mets.

Lancez-vous et laissez libre cours à votre créativité !



Découvrez notre nouvel accessoire de **Tournebroche**

L XL

Rotisserie
Tournebroche
Délicieux poulet rôti à la braise, ananas succulent et juteux, rôti parfait ou viande à la broche pour un sandwich gyros ou un kebab maison ? Désormais, préparez tous ces plats vous-même sur votre Big Green Egg à l'aide du tournebroche, un nouvel accessoire fantastique pour votre Big Green Egg. Ses possibilités sont infinies. Vos ingrédients sont constamment arrosés de jus et développent ainsi toute leur saveur. Vous pouvez utiliser le tournebroche avec ou sans le convEGGtor, en fonction de ce que vous cuisinez et de la température de l'EGG.



XLarge	128553
Large	128546

Capacité jusqu'à 17 kg.

Il suffit de placer l'anneau spécial sur la base en céramique et d'insérer la broche dans l'anneau. Rabattez ensuite le couvercle de l'EGG afin de pouvoir, comme toujours, maîtriser parfaitement la température interne et profiter des avantages combinés offerts par l'EGG et par la broche. Vos aliments cuiront à la perfection grâce à l'air qui circule à l'intérieur de l'EGG, la chaleur diffusée par la céramique et la rotation de la broche. L'anneau spécial est en acier et la broche et ses fourches sont en acier inoxydable. La broche est actionnée par un moteur de 220–240 volts silencieux mais puissant, qui va assurer une rotation très régulière.





Texte Yvonne Berkhout

LE BIG GREEN EGG 365 JOURS PAR AN **C'est toujours la bonne saison.**



Résistance sans faille et température contrôlée tout au long de l'année, peu importe les circonstances.
Pouvoir cuisiner à l'extérieur toute l'année est l'un des grands avantages offerts par le Big Green Egg. C'est possible grâce aux matériaux utilisés pour fabriquer cet appareil de cuisson outdoor. En raison des excellentes propriétés isolantes de la céramique, les températures extérieures n'ont aucune influence sur la température à l'intérieur de l'EGG. Quelle que soit la météo, vous avez toujours la garantie que votre plat cuira de façon uniforme à la température requise pour la méthode de cuisson employée. C'est ce qui s'appelle cuisiner l'esprit tranquille ! La céramique du Big Green Egg réverbère la chaleur, générant une circulation de l'air qui permet de cuire les ingrédients à la perfection.

Cette céramique est unique en son genre et a été en partie conçue par la NASA. Sa production a lieu en Amérique du Nord dans le respect des critères de qualité les plus stricts, ce qui explique sa valeur exceptionnelle. Elle a d'excellentes propriétés isolantes et peut résister à des températures et variations de températures extrêmes.

Vous pouvez cuisiner chaque jour avec votre Big Green Egg, tout au long de l'année. Et puis, pour un véritable fan de l'EGG, les saisons ne comptent pas.
C'est toujours la bonne saison ! Pour vous, un barbecue s'utilise uniquement aux beaux jours ? Vous allez changer d'avis ! En effet, pourquoi utiliser votre Big Green Egg uniquement pendant quelques mois, alors que vous pouvez le faire 365 jours par an ? Les différentes techniques de cuisson sur le Big Green Egg le rendent incroyablement polyvalent. Elles permettent d'adapter facilement les repas à l'environnement naturel et de manger des plats de saison. Vous pouvez ainsi varier les plaisirs de façon vraiment responsable ! Et en plus, les ingrédients de saison ont souvent meilleur goût. Alors, qu'attendez-vous ?

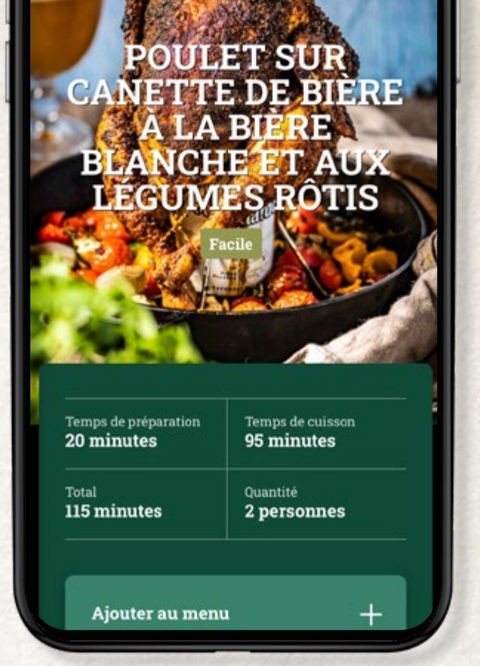


Enfilons nos tabliers… et cuisinons des produits de saison
Au début du printemps, les produits de saison sont particulièrement goûteux. Quand votre jardin commence à revivre, c'est le moment de préparer votre recette végétarienne favorite. Souriez, c'est le printemps ! Les longues soirées d'été sont idéales pour passer de bons moment en famille ou entre amis, pour boire et bavarder autour de l'EGG, et déguster toutes sortes de snacks et de gourmandises savoureuses. L'automne coïncide magnifiquement avec la saison du gibier. Un moment très attendu, et l'occasion idéale pour faire des merveilles. Préparez une somptueuse et succulente pièce de gibier. Vous n'en mangez sans doute pas très souvent, pourtant c'est une vraie fête à table. L'hiver est la saison préférée de certains fans de l'EGG, et nous comprenons parfaitement pourquoi. Quand le sol se couvre de neige, pour se mettre dans l'ambiance, il suffit d'enfiler une écharpe bien chaude et un gros bonnet et d'aller allumer le charbon de bois ! Préparez un ragoût délicieux ou une belle pièce de viande longuement braisée. Le Big Green Egg fait le travail pour vous pendant que vous dégustez un bon vin, bien au chaud à l'intérieur avec vos invités, au coin du feu.



Big Green Egg App.

Tout l'univers de l'EGG à portée de main !





Téléchargez sans attendre

Créez votre propre menu... ou chipez celui du CHEF.







Partagez et likez des plats avec vos amis de la communauté Big Green Egg.

Sauvegardez vos recettes favorites ou créez vos propres repas avec un choix infini d'ingrédients. Regardez des tutoriels sur les techniques de cuisson et découvrez les astuces du chef. Partagez ensuite vos résultats avec la communauté. Vous pouvez ajouter vos amis, rencontrer de nouveaux fans de l'EGG et échanger des photos, des plats et des conseils.

Élargissez vos horizons avec l'appli Big Green Egg.

Gardez le contact. En permanence.

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

De l'EGG à une cuisine d'extérieur

Chaque Big Green Egg mérite une installation parfaite, cela afin de le protéger, de pouvoir éventuellement le déplacer en toute sécurité et l'utiliser dans les meilleures conditions. Dès que vous avez choisi le modèle qui vous convient, vous pouvez vous mettre au travail. Transformez votre EGG en une cuisine d'extérieur parfaite et créez une base solide pour votre EGG, avec un espace de travail et de rangement.

Retrouvez tous nos prix sur notre site Internet. Scannez le code QR ou consultez le site ***biggreenegg.eu/fr/liste-de-prix-officielle***





Portable Nest MiniMax
Berceau surélévateur MiniMax pliable
Vous partez en camping, vous vous rendez au parc ou à la plage pour une petite fête en famille ou entre amis ? Il n'y a aucune raison de ne pas le faire avec style ! Comment ? Emportez facilement votre MiniMax avec vous dans son panier de transport. Il suffit de l'insérer dans son berceau à poignées pour que votre appareil multifonctionnel de cuisson à l'extérieur soit à une hauteur confortable pour cuisiner. (le support mesure 60 cm de haut !). Le festin est terminé ? Rangez, pliez et « Bye bye » !

MiniMax 120649



IntEGGrated Nest+Handler
Chariot Deluxe avec poignée
Et oui, chez Big Green Egg, nous développons des produits deux-en-un ! Le chariot est dotée d'une poignée intégrée. L'Egg est solidement vissé. Très solide, stable et équipé de grosses roulettes robustes multidirectionelles, cet accessoire vous permet de déplacer votre EGG en toute sécurité. Un produit au design épuré, parfait pour positionner et transporter votre EGG.

2XL	121011
XLarge	121158
Large	120175
Medium	122285



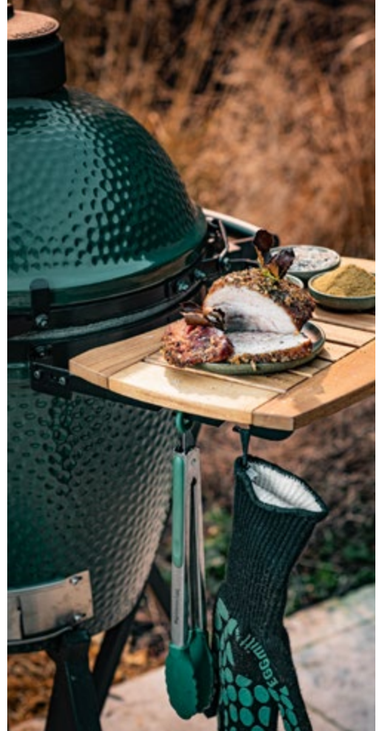
Nest
Berceau à roulettes
Tous les modèles de Big Green Egg peuvent être équipés d'un berceau adapté. Posez votre EGG dans le support et vous le verrez pour ainsi dire instantanément « grandir ». Et une fois surélevé, il sera à la parfaite hauteur : idéal pour le confort de votre dos ! Fabriqué en acier thermolaqué, le berceau est équipé de 4 roulettes pivotantes solides qui permettent de déplacer l'EGG facilement.

XLarge	301079
Large	301000
Medium	302007
Small	301062



Table Nest
Support pour pose libre
Pose Libre. Grâce au berceau de table, vous pouvez installer votre Big Green Egg partout où vous le souhaitez. Il assure une base stable pour votre Egg, tout en protégeant de la chaleur la surface sur laquelle il est posé. Ne placez jamais votre Big Green Egg sur une surface sans cet accessoire.

2XL	115638
XLarge	113238
Large	113214
Medium	113221







Nest Utility Rack
Etagère latérale pour chariot et berceau
Où ranger votre convEGGtor lorsque vous ne l'utilisez pas ? Réponse : sur le nouveau râtelier de berceau Big Green Egg. Cette solution de rangement se monte sur votre berceau à roulettes ou sur le Chariot Deluxe avec poignée. Et il est suffisamment solide pour accueillir votre pierre de cuisson (et grille fonte). Un vrai tour de force. L'étagère latérale pour berceau Big Green Egg la maintiendra parfaitement en place !

2XL, XLarge, Large, Medium, Small 122704



Acacia Wood EGG Mates
Tablettes latérales en acacia
Les nouvelles tablettes latérales en acacia Big Green Egg font de magnifiques rallonges à fixer sur votre EGG. Très pratiques pour poser les ingrédients et les ustensiles de cuisine, elles sont fabriquées dans un bois d'acacia produit de manière responsable. Cette essence de bois dur aux magnifiques nervures est généralement utilisée pour la fabrication de meubles élégants. Les tablettes se montent facilement, sont rabattables et résistent à la chaleur ; en un mot comme en cent : elles sont géniales !

XLarge	121134	MiniMax	121844
Large	121127	Small	120663
Medium	120670		



Eucalyptus Wood Table
Table en bois d'eucalyptus
Vous préférez un jardin au style naturel et êtes à la recherche d'une belle table Big Green Egg qui y correspond ? Grâce à ses nervures naturelles et à ses superbes nuances de couleurs, chaque table en bois d'eucalyptus est unique. Fabriquée de façon artisanale, elle est constituée de planches de bois d'eucalyptus massif, une essence de bois durable absolument superbe. La table en bois d'eucalyptus vous permet de transformer votre Big Green Egg et de le doter d'un beau plan de travail avec toute la place souhaitée pour les ustensiles de cuisine et la préparation des plats.

160x80x80 cm		150x60x80 cm	
XLarge	127631	Large	127624



Lot de 2 roulettes
120410



Cuisine modulaire Big Green Egg

Parce que Rome ne s'est pas construite en un seul jour, prenez vous aussi le temps de faire évoluer votre cuisine de plein air ! Commencez par la structure principale et ajoutez-y progressivement des modules d'extension, des cadres d'insertion et d'autres éléments supplémentaires. Chéri(e), j'ai agrandi la cuisine !

Le nouveau système modulaire Big Green Egg est une sorte de Lego® pour adultes. Il a été développé de manière à pouvoir vous permettre de compléter au gré de vos envies votre cuisine en combinant tous les éléments dont vous avez besoin.

Vous voulez un plus grand plan de travail ? Ce système modulaire est aussi polyvalent que l'EGG lui-même ! Vous pouvez même adapter la forme et le style de votre cuisine de plein air en fonction de vos goûts et de vos exigences personnelles.



EGG Frame
Table modulaire
76x88x77 cm
2XL 121837

76x76x77 cm
XLarge 120229
Large 120212
Medium 122193

Roulettes vendues séparément

1 Ajoutez un module d'extension.



Expansion Frame
Module extension
76x76x77 cm
120236
Roulettes vendues séparément



Expansion Cabinet
Module de rangement
76x76x77 cm
122247
Roulettes et Plateau en bois d'acacia vendues séparément

2

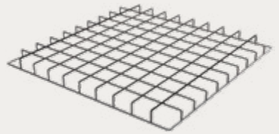


Caster Kit
Lot de 2 roulettes
10 cm - 2 pièces
120410



Tool Hooks
Barre à crochet
25 cm
120281

3 Choisissez vos plateaux.



Stainless Steel Grid Insert
Plateau-Grille acier inoxydable
120243



Acacia Wood Insert
Plateau en bois d'acacia
120250



Stainless Steel Insert
Plateau en acier inoxydable
127365



Distressed Acacia Wood Insert
Plateau en bois d'acacia vieilli
120267

4 Accessoires complémentaires



3-Piece Accessory Pack for Modular EGG Workspace
Kit de 3 accessoires pour système modulaire (Modular EGG Workspace)
À quoi reconnaît-on l'utilisateur chevronné d'un Big Green EGG ? À sa table de travail, parfaitement organisée ! Avec ce kit de 3 accessoires, vous avez tout sous la main, et pouvez donc vous consacrer entièrement à votre EGG. Vous conservez les herbes aromatiques dans le casier de rangement, suspendez le papier essuie-tout/le torchon au porte serviettes et recueillir les cendres dans le plateau prévu à cette fin. Une organisation impeccable !

126948

Retrouvez tous nos prix sur notre site Internet. Scannez le code QR ou consultez le site ***biggreenegg.eu/fr/liste-de-prix-officielle***

Charbon de bois Big Green Egg



La clé du succès d'un plat savoureux et l'élément indispensable pour réussir vos préparations, c'est de disposer d'un charbon de bois de grande qualité. Le résultat dépend en partie du type de charbon de bois utilisé, mais une choses est certaine : le goût des ingrédients ainsi cuits est absolument inégalé.

Le charbon de bois Big Green Egg est certifié FSC, d'origine naturelle à 100 % et fabriqué à partir de bois de hêtre commun et de hêtre et charme. Cette essence garantit une base neutre, de sorte que vous pouvez créer à chaque fois votre propre composition de saveurs idéale. Une touche supplémentaire d'arôme de fumée, une note de caryer, de cerisier, de pommier ou de pécanier ? En ajoutant des copeaux ou des morceaux de bois Big Green Egg, vous jouez avec les saveurs et présentez à vos convives des mets toujours inédits.

Le charbon de bois d'origine naturelle à 100% (sans ingrédients chimiques ni aromatisants ou exhausteurs de goût) est produit en Europe à partir de résidus de bois ou d'arbres plantés tout spécialement à cet effet dans des forêts bénéficiant d'une gestion durable. Chaque arbre abattu est systématiquement remplacé. Les gros morceaux brûlent lentement, produisent peu de fumée et génèrent très peu de cendres, contrairement à de nombreuses autres sortes de charbons de bois. Le bois dur naturel offre une très appréciable durée de combustion. Idéal lorsque vous cuisez lentement du porc effiloché.



100% Natural Charcoal
Charbon de bois d'origine naturelle à 100 %
Chaque nouvelle utilisation de votre EGG commence par le choix du combustible adéquat. Notre charbon de bois d'origine naturelle à 100 %, labellisé FSC, est exactement ce qu'il vous faut. Le charbon de bois Big Green Egg est fabriqué à partir de bois de hêtre commun et de hêtre et charme et offre une très longue durée de combustion. Pour une saveur fumée plus prononcée, il vous suffit d'ajouter des copeaux et des morceaux de bois Big Green Egg à votre charbon de bois.

Le charbon de bois Big Green Egg est disponible en sacs de 9 kg et de 4,5 kg. Le charbon de bois en sacs de 4,5 kg comporte des morceaux plus petits, qui conviennent parfaitement pour les modèles d'EGG de taille plus modeste.

9 kg	666298
4,5 kg	666397



Charcoal Starters
Allume-feux bio pour charbon de bois
Nos allume-feux pour charbon de bois vous garantissent le démarrage « tout feu tout flamme » de votre Big Green Egg. Ils vous permettent d'allumer le charbon de bois dans votre Big Green Egg en toute sécurité, sans allume-feu liquide ni additifs chimiques. Composés de fibres de bois compressées, ces blocs allume-feu ont l'avantage de ne produire ni émissions de fumées (noires) ni odeur pénétrante de pétrole.

24 pièces 120922



Charcoal EGGniter
Briquet au butane rechargeable spécial charbon de bois EGGniter
Un must pour tout utilisateur de l'EGG. Croisement réussi entre chalumeau réglable et soufflet, l'EGGniter est un briquet au butane rechargeable spécial charbon de bois. Il ne vous faut que quelques minutes pour allumer le feu et attiser les braises. Un briquet pour barbecue qui offre rapidité, efficacité, facilité et sécurité d'emploi : idéal pour allumer (ou rallumer) toutes les flammes !

120915





Fumer avec l'EGG ? On devient vite accro !

Les Big Green Egg confèrent une dimension supplémentaire à la technique du fumage. Lorsque vous aurez goûté cette légère saveur fumée caractéristique, vous ne pourrez plus vous en passer ! À l'aide de quelques accessoires, vous maîtriserez rapidement cette technique. Optez ainsi pour les planchettes en bois pour grillades (Wooden Grilling Planks) pour disposer vos ingrédients. Faites brièvement tremper la planchette en cèdre ou en aune dans l'eau avant de la placer à l'intérieur de l'EGG : la fumée produite par l'humidité et la chaleur apportera toute sa saveur à vos aliments. Pour donner à vos plats une touche d'originalité supplémentaire, vous pouvez soit répartir des copeaux de bois préalablement trempés sur le charbon de bois, soit les mélanger avec ce dernier. En fonction des mets que vous préparez, vous choisirez des copeaux hickory, pacanier, pommier, chêne ou cerisier. Une nouveauté dans notre assortiment : le bois de fumage 100 % naturel. Ces gros morceaux de bois ont été soigneusement testés et approuvés par des chefs réputés. Grâce à leur format, ils sont parfaits pour la cuisson lente à basse température. Choisissez le bois de pommier, de noyer, chêne ou de mesquite pour passer au niveau gastronomique supérieur !

Hickory

Fruits, noix, viande de bœuf et toutes les sortes de gibier.

Pacanier

Plats fumés relevés, en particulier pour les recettes américaines classiques au barbecue.

Pommier

Poisson, viande de porc, viande blanche et volaille comme le poulet et la dinde.

Cerisier

Poisson, agneau, toutes les sortes de gibier, canard et viande de bœuf

Chêne

Convient pour toutes les sortes de grosses pièces de viande, notamment le bœuf. Parfait avec une poitrine de bœuf (brisket) par exemple.

Mesquite

Idéal avec le bœuf, la viande de porc assaisonnée, le gibier... Souvent utilisé pour le porc effiloché et la poitrine de bœuf (« brisket »).

ASTUCE : combinez le charbon de bois naturel à 100 % Big Green Egg comme vous le souhaitez avec des copeaux et des morceaux de bois. Les morceaux de charbon de bois neutres vous permettent de composer chaque fois très facilement de nouvelles saveurs.



Wood Chips
Copeaux de bois

Chaque cuisinier amateur de Big Green Egg a un style qui lui est propre. Grâce aux différents copeaux de bois originaux Big Green Egg, vous ajouterez à vos préparations culinaires un arôme fumé caractéristique. Côté mode d'emploi, vous pouvez soit mélanger ces copeaux de bois (préalablement trempés dans l'eau) à votre charbon de bois, soit en parsemer une poignée par-dessus... Ou un peu des deux : au final, tout étant question de goût, c'est à vous de choisir ! Tout comme la variété de copeaux, d'ailleurs : noyer, pacanier, pommier, chêne ou cerisier. Les copeaux de bois (Wood Chips) conviennent pour fumer rapidement des ingrédients.

Contenus - 2,9 L

Hickory	113986
Pecan	113993
Apple	113962
Cherry	113979
Chêne	127372



Wood Chunks
Morceaux de bois

Testés et approuvés par des chefs cuisiniers spécialistes du Big Green Egg. Composé de morceaux de bois 100 % naturels, ce produit de première qualité est parfait pour fumer les aliments cuits dans le Big Green Egg et leur conférer un arôme subtil et durable en même temps qu'une riche saveur. Choisissez entre pommier, hickory, chêne ou mesquite et entrez dans une nouvelle dimension gustative avec votre votre Big Green Egg ! Les morceaux de bois (Wood Chunks) conviennent pour une cuisson lente à faible température.

Contenus - 9 L

Apple	114617
Hickory	114624
Mesquite	114631
Chêne	127389



Wooden Grilling Planks
Planchettes en bois pour grillades

Avec nos planchettes en bois pour grillades, vos talents de cuisinier atteignent un niveau jusque-là inégalé. Disposez vos ingrédients sur la planchette (préalablement trempée dans l'eau) puis posez cette dernière sur la grille de cuisson de votre Big Green Egg. L'humidité absorbée par le bois se transforme alors en une délicate fumée aromatique. Les planchettes sont proposées en version cèdre ou aulne, chacune apportant des accents différents. Les planchettes en bois pour grillades (Wooden Grilling Planks) peuvent être utilisées plusieurs fois.

Cèdre - 2x

28 cm	116307

Aulne - 2x

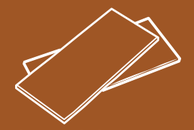
28 cm	116291

Planchettes en bois pour grillades : à utiliser de deux manières

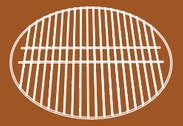
Cuisson simple et cuisson à la vapeur : placez la planchette, que vous avez fait tremper dans l'eau, avec le produit sur la grille. La vapeur dégagée donne encore plus d'arôme à vos ingrédients.

Fumage et grillade : laissez la planchette, qui a trempé dans l'eau, sécher sur la grille et posez ensuite le produit dessus. Le dessous de la planchette va se consumer, donnant une saveur fumée à vos aliments.

Accessoires requis



Planchettes de bois pour grillades



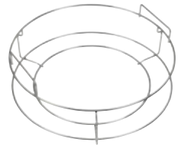
Grille en acier inoxydable





convEGGtor®
Conçue pour offrir une protection naturelle de vos préparations culinaires contre les flammes nues de votre Big Green Egg, la rehausse en céramique convEGGtor favorise une circulation optimale de l'air et une parfaite diffusion de la chaleur. La chaleur indirecte transmise par ce véritable bouclier thermique permet de transformer votre EGG en four d'extérieur. Le convEGGtor est parfait pour faire mijoter les ingrédients à feu doux et jusqu'à ce qu'ils deviennent parfaitement fondants et libèrent toutes leurs saveurs.

XLarge	401052	MiniMax	116604
Large	401021	Small	401045
Medium	401038	Mini	114341



convEGGtor Basket
Panier convEGGtor
Une petite suggestion ! Le panier convEGGtor est le partenaire idéal pour mettre en place votre convEGGtor. Il vous permet en effet d'installer ce dernier rapidement, facilement et en toute sécurité dans l'EGG. Le panier convEGGtor fait partie du système d'extension EGGspander. Pour plus d'informations, veuillez consulter la page 50.

2XL	119735	Large	120724
XLarge	121196	Medium	127242



Baking Stone
Pierre de cuisson pain/pizza
Pizzas, pains d'épeautre, focaccias ou délicieuses tartes aux pommes : avec la pierre de cuisson, vous voici prêt(e) à vous transformer en véritable boulanger-pâtissier artisanal. Placez la pierre de cuisson plate sur la grille du Big Green Egg et à vous les pains délicieusement croustillants ou les pizzas au fond bien croustillant !

XLarge	401274	Medium, MiniMax, Small
Large	401014	401007



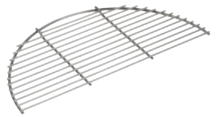
Cast Iron Grid
Grille en fonte
Vous voulez faire des grillades sur votre Big Green Egg ? Dans ce cas, une grille en fonte est indispensable ! Seule cette grille en fonte vous permet d'obtenir de belles marques ou un parfait quadrillage sur vos grillades. Non seulement c'est esthétique, mais cela donne aussi plus d'arôme, de couleur et de goût à vos ingrédients. En effet, la fonte absorbe la chaleur plus facilement et plus vite, la conserve aussi plus longtemps et la restitue de façon uniforme au produit préparé. Et en plus, la fonte est un matériau inusable qui dure toute une vie et s'entretient très facilement.

Large	122957	MiniMax	122971
Medium	126405	Small	
		Mini	128195



Half Cast Iron Grid
Demi-grille en fonte
La demi-grille en fonte est en quelque sorte la petite sœur de la grille en fonte. Et comme cette plaque ne couvre que la moitié de la surface, il vous reste de la place pour cuisiner d'autres ingrédients simultanément. Elle peut être posée directement sur l'anneau, à la place de la grille inox, ou sur le panier à convEGGtor.

XLarge	121233	Medium	128058
Large	120786		



Half Stainless Steel Grid
Demi-grille en acier inoxydable
Découvrez comment tirer le meilleur parti de votre Big Green Egg en explorant de nouvelles techniques de cuisson ! Les possibilités sont infinies avec les accessoires en forme de demi-lune proposés par Big Green Egg. Vous pouvez utiliser la demi-grille en acier inoxydable dans le panier convEGGtor. Préparez vos aliments sur deux niveaux et combinez cuisson directe et indirecte dans votre Big Green Egg en utilisant la demi-pierre de cuisson pour convEGGtor.

XLarge	121202
Large	120731
Medium	128065



Half convEGGtor Stone
Demi-pierre pour convEGGtor
La demi-pierre de cuisson pour convEGGtor vous permet de réaliser une multitude de petits plats divers ! Hyper polyvalente, vous pouvez en effet l'utiliser avec le panier pour convEGGtor en l'insérant entre deux plats, pour combiner la cuisson directe et indirecte, ou bien la juxtaposer avec une seconde demi-pierre de cuisson afin de créer un véritable tablier de convection.

2XL	120960	Large	121035
XLarge	121820	Medium	127273



Half Cast Iron Plancha
Demi-plancha réversible
Une plaque de cuisson qui remplit deux missions : griller des mets délicats ou débités en petits morceaux sur sa face rainurée et faire cuire des crêpes, des blinis ou des œufs sur sa face lisse. Et en plus il vous reste de l'espace pour préparer un autre plat simultanément. Envie d'autre chose ?

XLarge	122995
Large	122988



Half Perforated Grid
Demi-grille perforée
Vous aimez préparer les ingrédients délicats tels les crustacées et le poisson ? La plaque de cuisson perforée vous permet de procéder dans les règles de l'art. Convient également pour la cuisson des légumes débités en petits morceaux et des asperges, par exemple.

XLarge	121240	Large	120717







Système EGGspander

Des possibilités innombrables en cuisine.

L XL

Laissez libre cours à votre fantaisie culinaire avec ce kit d'extension à 5 accessoires. Créez un nombre infini de configurations avec ce système plein d'ingéniosité qui vous permettra de tirer le meilleur parti de votre EGG et de mettre à profit vos talents de cuisinier/cuisinière. Cet ensemble très bien pensé se compose d'un rack multi-niveaux doté d'une grille ronde surélevée, d'un panier convEGGtor et de 2 demi-grilles en acier inoxydable. Le kit de base indispensable pour tous les fans de l'EGG !

Toutes les possibilités offertes ne satisfont pas vos envies les plus folles ? Pas de souci : nous avons encore plus d'accessoires fantastiques à vous proposer dans notre assortiment ! Laissez vos techniques de cuisson préférées décider de quels instruments supplémentaires vous devez à tout prix faire l'acquisition.

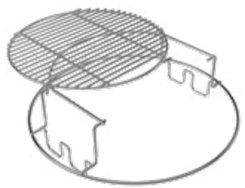
Retrouvez tous nos prix sur notre site Internet. Scannez le code QR ou consultez le site ***biggreenegg.eu/fr/liste-de-prix-officielle***

5-Piece EGGspander Kit
Kit EGGspander



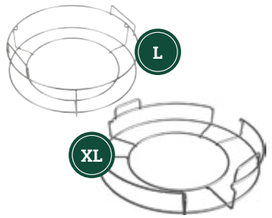
XLarge 121226
Large 120762

2-Piece Multi Level Rack
Rack Multi Niveau réversible avec grille ronde 33cm



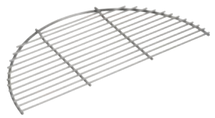
XLarge 121219
Large 120755

1-Piece convEGGtor Basket
Panier convEGGtor



XLarge 121196
Large 120724

Half Stainless Steel Grid
Demi-grille en acier inoxydable

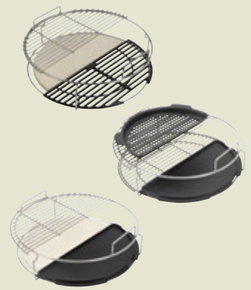


XLarge 121202
Large 120731

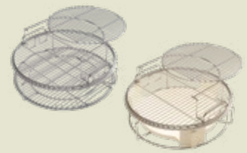




Une sélection de techniques de cuisson.



Cuisson multi-zones (directe et indirecte)
Le panier pour convEGGtor permet la cuisson directe et indirecte en même temps.



La cuisson multi-niveaux
Une surface de cuisson élargie pour la préparation de plusieurs plats en même temps ou pour cuisiner pour de larges groupes. La grille de cuisson supérieure pour pouvoir accéder facilement aux préparations.

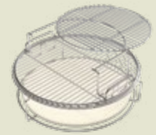




Panier convEGGtor (convEGGtor Basket)
Permet le placement et le retrait aisés du convEGGtor. Le panier sert aussi à accueillir le wok en acier au carbone (Carbon Steel Wok) pour cuisiner les meilleurs plats au wok.



Pizza et cuisson au four
Transformez votre EGG en four à pizza pour préparer de délicieuses pizzas grâce au convEGGtor et à la pierre de cuisson (Baking Stone). Utilisez la grille multi-niveaux (Multi Level Rack) pour cuire plusieurs plats à la fois.



Cuisson lente à basse température
Utilisez le kit EGGspander de complément 5 accessoires comprenant deux demi-grilles inox pour convEGGtor pour la cuisson lente et parfaite à basse température des aliments.
De longues heures de cuisson à basse température pour d'excellents résultats.





Le favori du Chef



Cast Iron Skillet
Sauteuse en fonte
Que vous disposiez de peu ou de beaucoup de temps, en ce qui concerne le poêlon en fonte, « le temps ne fait rien à l'affaire ». Extrêmement polyvalent, il est capable de saisir les viandes en quelques minutes ou au contraire de les laisser mijoter pendant des heures. Pourquoi ne pas préparer de délicieuses entrecôtes, un bon bœuf Rendang indonésien, un gratin de pommes de terre ou un petit ragoût, par exemple ? Et s'il vous reste du temps, le poêlon est également idéal pour confectionner un joli et savoureux dessert tel qu'un clafoutis. La sauteuse en fonte pour MiniMax et la plaque de cuisson en fonte pour MiniMax se complètent à merveille : la plaque de cuisson fait office de couvercle pour la sauteuse.

2XL, XLarge, Large
Ø36 cm 127846

A partir du MiniMax
Ø27 cm 127839



Cast Iron Grill Press
Presse en fonte pour gril
Le smash burger, littéralement « burger écrasé », est un grand classique de la cuisine américaine. Envie d'y goûter ? Cette presse en fonte pour gril, un tout nouvel accessoire Big Green Egg, vous permet de cuire facilement ce type de burgers dans votre kamado. Avec cette presse, vous obtenez un agréable burger croustillant à l'extérieur qui reste délicieusement juteux à l'intérieur.

127648



Cast Iron Plancha
Plancha ronde réversible en fonte
Les ingrédients les plus petits passent au travers de la grille de cuisson de votre Egg ? C'est la raison pour laquelle nous avons ajouté la plaque de cuisson en fonte à notre collection d'accessoires. Sa face rainurée est idéale pour faire griller toutes sortes de petits ingrédients délicats et sa face lisse vous permet de préparer des crêpes ou des œufs, par exemple. La plaque de cuisson en fonte pour MiniMax peut également faire office de couvercle pour la sauteuse (Cast Iron Skillet).

2XL, XLarge, Large
Ø35 cm 127860

Également disponible pour le MiniMax
Ø26 cm 127853



Cast Iron Sauce Pot with Basting Brush
Poêlon à sauce en fonte avec pinceau
Vous pouvez réchauffer des sauces et des marinades ou faire fondre du beurre vite et facilement dans ce poêlon à sauce en fonte placé sur la grille de votre Big Green Egg. Le pinceau à badigeonner en silicone s'emboite parfaitement dans la poignée de la casserole afin de ne pas risquer de faire de tâches sur la nappe. N'oubliez pas de le retirer avant de poser la casserole dans l'EGG !

2XL, XLarge, Large, Medium, MiniMax, Small
Ø 12 cm 127822



Green Dutch Oven
Cocotte en fonte
La cocotte en fonte est à juste titre un « poids lourd » de la gamme d'accessoires Big Green Egg. Fabriqué en fonte émaillée, elle est en effet idéale pour faire mijoter un ragoût, cuire une soupe ou un rôti, braiser une viande, etc. On peut véritablement presque tout préparer avec cet ustensile hyper polyvalent et on peut même utiliser son couvercle en guise de poêle peu profonde ou de moule à dessert ! La cocotte en fonte n est disponible en version ronde ou ovale.

Ovale - 5.2 L: 2XL, XLarge, Large
35cm 117670

Ronde - 4 L: 2XL, XLarge, Large
Ø23 cm 117045



Cast Iron Dutch Oven
Faitout hollandais en fonte
Extrêmement polyvalent, ce faitout en fonte est certain de vous rendre mille-et-un services. Le faitout en fonte Big Green Egg est en effet idéal pour vos ragoûts, vos purées de légumes, vos soupes et toutes sortes de cassolettes. La fonte a l'avantage de distribuer la chaleur uniformément dans le plat tandis que son lourd couvercle conserve l'humidité à l'intérieur. Vous pouvez bien sûr aussi l'utiliser sans couvercle et ainsi parfumer vos ingrédients de l'arôme si unique du Big Green Egg. Dans les deux cas, vos viandes braisées resteront aussi tendres que juteuses. Avons-nous réussi à piquer votre curiosité ? Revenez dans 4 heures...

5.2 L: 2XL, XLarge, Large, Medium
Ø27 cm 127877



Carbon Steel Grill Wok
Wok en acier au carbone
Le Big Green Egg est un appareil super polyvalent qui permet aussi de préparer des plats au wok. Avec ce wok pour gril en acier au carbone avec spatule en bambou, la cuisine exotique n'aura plus aucun secret pour vous ! Non seulement son fond plat lui assure une bonne stabilité quelle que soit la surface sur laquelle il est posé, mais en plus vous pouvez facilement l'utiliser avec le panier à convEGGtor Big Green Egg. 1, 2, 3... wok !

XLarge, Large
Ø40 cm 120779



Fire Bowl
Panier à charbon
Une fois votre EGG refroidi, comment récupérer les cendres sans contorsions ni mains sales ? Avec les nouveaux paniers à charbon en acier inoxydable bien sûr. Suspendez un panier au-dessus d'un sac poubelle et filtrez les cendres du charbon de bois éteint. Cette action garantit un flux d'air maximal pour un démarrage facile et rapide. Soulevez-moi ! Les paniers XL et 2XL sont divisés en deux compartiments séparés pour les deux zones de l'EGG.

2XL 122698
XLarge 122681
Large 122674
Medium 122667
Minimax 122650



Toujours l'accessoire qu'il vous faut.

Le Big Green Egg est le Graal pour tous les fins gourmets. Plus vous l'utiliserez, plus vous serez enchanté des possibilités, des résultats et des réactions qu'il suscite. Si vous voulez encore vous perfectionner, créer une plus grande surface de cuisson ou vous faciliter tout simplement le travail, jetez un coup d'œil sur notre énorme collection d'accessoires.





1. Butcher Paper
Papier de boucherie
Vous avez un faible pour les grosses pièces de viande préparées avec le Big Green Egg ? Cet accessoire va vite devenir un élément essentiel de votre cuisine. Emballer votre viande dans une feuille de papier de boucherie évite la perte de jus et permet ainsi à votre échine de porc ou de bœuf de rester délicieusement juteuse et tendre. Le papier de boucherie contribue en outre à maintenir une température constante à l'intérieur de votre EGG, car il ne réverbère par la chaleur comme le fait le papier d'aluminium. Les fibres naturelles du papier laissent la viande respirer tout en lui conférant une subtile saveur fumée et une surface croustillante.

127471

2. Cast Iron Grid Lifter
Extracteur pour grille en fonte
Insérez l'extracteur, faites-le pivoter d'un quart de tour et lorsqu'il est bien accroché, vous n'avez plus qu'à soulever. Si retirer la lourde grille en fonte du Big Green Egg quand elle est encore chaude, pour installer ou récupérer le convEGGtor, par exemple, est une tâche que vous redoutez, avec l'extracteur pour grille en fonte Big Green Egg, l'affaire est vite réglée ! La plaque placée directement sous la poignée protège votre main d'une éventuelle montée d'air chaud.

127341

3. Grid Gripper
Pince pour grille inox
Cette pince a été conçue pour vous garantir une prise ferme et solide de la grille de votre Big Green Egg. Vous pouvez ainsi la soulever facilement, que ce soit pour placer le convEGGtor en dessous ou le récupérer, ou tout simplement pour la nettoyer. C'est également l'accessoire idéal pour soulever ou déplacer un lèchefrites brûlant sans se brûler ni se salir les mains.

118370

4. EGGmitt
Gant pour barbecue EGGmitt
L'EGGmitt est ce qui se fait de mieux en matière de gant de barbecue : nous en mettrions notre main au feu ! Capable de supporter des températures pouvant aller jusqu'à 246° C, ce gant spécial barbecue particulièrement long a été conçu pour protéger la main droite ou gauche. Il est agrémenté d'une doublure en coton doux tandis que l'extérieur est réalisé en fibres ignifuges, un matériau également utilisé en aéronautique. Le motif en silicone garantit quant à lui une excellente prise des objets.

Taille unique 117090

5. Silicone Grilling Mitt
Gant en silicone
Totalement étanche, le gant de cuisine Big Green Egg est également antidérapant grâce à son relief en silicone. Le poignet et la doublure sont fabriqués dans un mélange coton/polyester doux au toucher. Le gant en silicone peut supporter des températures allant jusqu'à 232°C.

Taille unique 117083



Des accessoires super pratiques.



Silicone Tipped Tongs
Pinces à embouts en silicone
40 cm 116864
30 cm 116857

Bamboo Skewers
Brochettes en bambou
25 cm - 25x 117465

Knife Set
Coffret de couteaux
117687

Stainless Steel Tool Set
Coffret d'ustensiles en inox pour barbecue
Set 127655
Spatule large 127426
Spatule 127662
Pinceau 127679

Measuring Cups
Mesures graduées
4x 119551

Kitchen Shears
Ciseaux de cuisine
120106

Retrouvez tous nos prix sur notre site Internet. Scannez le code QR ou consultez le site ***biggreenegg.eu/fr/liste-de-prix-officielle***



Vous ne vous en souvenez jamais très bien ?

Voici une petite liste de températures à cœur moyennes qui pourra vous être utile.

Bœuf à point	52/54 °C
Agneau à point	54/57 °C
Cerf à point	54/56 °C
Filet de porc	70 °C
Volaille	72/75 °C
Poisson blanc	62/65 °C
Saumon	45/50 °C



Astuces :

• Mesurez toujours dans la partie la plus épaisse de la viande ou du poisson.
• Ne piquez pas dans l'os, cette température peut être différente.
• Tenez compte d'une élévation de 2-3 °C de la température à cœur lorsque vous laissez reposer la viande après la fin de la cuisson.



1. Instant Read Thermometer
Thermomètre à lecture instantanée

Vous préférez votre steak saignant ou à point ? Le thermomètre à lecture instantanée Big Green Egg mesure la température avec une telle précision que même la cuisson à point n'est plus une question de hasard. Comme il ne doit pas s'échapper trop de chaleur hors du Big Green Egg, la température (jusqu'à 232 °C) peut être vérifiée en 3 à 4 secondes maxi. En plus, l'écran suit le mouvement de rotation quand vous tournez le thermomètre pour lire la température. Fourni avec une housse pratique qui fera des envieux.

119575

2. Instant Read Thermometer with Bottle Opener
Thermomètre à lecture instantanée avec ouvre-bouteille

Le timing est un facteur essentiel pour tout utilisateur d'un EGG. Le thermomètre à lecture instantanée Big Green Egg est en l'occurrence votre arme (secrète) dans votre lutte contre un temps de cuisson trop court ou trop long. En 4 secondes, vous savez exactement quelle est la température à cœur d'un morceau de viande, de poisson ou de volaille. À quelle température le gigot d'agneau est-il cuit ? Vérifiez la liste avec les températures conseillées au dos. Le degré de perfection est atteint ! N'est-il pas temps de déguster une bonne bière ? Cet accessoire pratique multifonction est aussi un ouvre-bouteille.

127150

3. Quick-Read Thermometer
Thermomètre à lecture rapide

Un accessoire qui s'appelle officiellement « thermomètre numérique à lecture instantanée », ou si vous préférez son nom en anglais « Quick-Read Digital Food Thermometer ». Et là, nous n'avons plus rien à ajouter ! Il donne la température de votre gigot d'agneau ou de votre poulet farci en tout juste quelques secondes et au degré près (jusqu'à 300 °C !). Pratique : vous pouvez le mettre dans votre poche et sa sonde se rabat dans le manche.

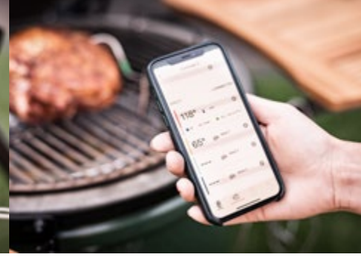
120793

4. Dual Probe Remote Thermometer
Thermomètre sonde à distance

Parce que mesurer est indispensable pour bien cuisiner. Ce thermomètre digital et sans fil vous permet de mesurer simultanément et au degré près la température à cœur des ingrédients cuisinés ainsi que la température à l'intérieur du dôme de l'EGG. Le thermomètre fonctionne avec deux sondes et un récepteur que vous pouvez conserver avec vous. Une fois la température souhaitée atteinte, le récepteur émet automatiquement un signal (portée maximale de 91 mètres).

116383





EGG Genius
Thermomètre EGG Genius

Cet accessoire technique ajuste et surveille la température de votre EGG et la transmet à votre smartphone ou votre tablette. Ainsi, pendant les froides journées d'hiver, vous pouvez vous faire un marathon de vos séries préférées tout en surveillant votre EGG en mode cuisson lente au degré près. L'EGG Genius assure un flux d'air constant pour garantir le maintien d'une température égale. Mais à vrai dire, l'EGG Genius porte bien son nom. Vous recevez une notification dès que la température dans l'EGG devient trop élevée ou trop basse, ainsi qu'au moment où vous pouvez passer à table. Il vous est même possible de consulter les statistiques de vos précédentes sessions de cuisson avec l'EGG. L'appli de l'EGG Genius est en anglais.

121059

Ajoutez de nouvelles possibilités à votre EGG Genius :

Suivez la cuisson de plusieurs plats de viande en même temps dans votre EGG avec les options supplémentaires pour l'EGG Genius. Utilisez jusqu'à trois sondes à viande simultanément ! Des sondes à viande supplémentaires munies d'un câble Y peuvent être achetées séparément.

Sonde à viande supplémentaire
121363

Câble Y supplémentaire
121387





Bluetooth Dome Thermometer
Thermomètre Bluetooth lumineux

Est-il possible d'utiliser votre EGG dans l'obscurité tout en contrôlant sa température ? Oui, et c'est vraiment facile, grâce à l'écran lumineux de ce thermomètre Bluetooth rechargeable et la possibilité de l'utiliser avec votre téléphone grâce à l'appli gratuite. Le thermomètre a une portée de 0 à 450 °C et vous permet de régler des alertes de température ou un minuteur.

127358



Conçu pour des moments inoubliables en famille.







Stainless Steel Pizza Peel
Pelle à pizza en acier inoxydable
Le véritable pizzaïolo se reconnaît à la maîtrise de son geste et à ses outils professionnels. Sur ce plan, la pelle à pizza en aluminium est l'accessoire idéal pour déposer votre pizza maison d'un geste assuré sur la pierre de cuisson chaude de votre Big Green Egg. Après cela, les compliments « di tutti » vont affluer !

127761



Compact Pizza Cutter
Coupe-pizza compact
N'est-il pas dit que nous devons tout partager de manière équitable ? La pizza ne fait pas exception à cette règle ! Mais comment découper une pizza en belles parts égales, avec soin et sans se blesser ? Avec le coupe-pizza compact Big Green Egg. Ce coupe-pizza de qualité professionnelle est agrémenté d'une poignée en plastique souple et confortable conçue pour protéger la paume de la main. Et grâce à sa roulette tranchante en acier inoxydable, il vous permet de couper rapidement et facilement votre pizza en parts parfaitement identiques. Prego.

118974



Flexible Grill Light
Lampe LED flexible
Enfin une solution pour éclairer mon EGG ! La lampe LED flexible pour gril est l'assistant idéal pour vous éclairer quand c'est nécessaire. D'une conception intelligente, cette lampe LED est équipée d'un bras flexible muni d'un aimant extrêmement puissant à son extrémité. L'étrier de montage séparé se fixe simplement sur la bande ou les tablettes latérales (Mates) de l'EGG. On allume ? Et c'est parti !

122940



Chef's Flavor Injector
Injecteur de saveur
Seul injecteur de saveur de la collection Big Green Egg, cet accessoire a le chic pour apporter à vos viandes et volailles un parfum totalement unique. Grâce à lui, les saveurs des marinades pénètrent jusqu'au cœur de vos viandes, qui en deviennent encore plus juteuses et tendres. Mission accomplie !

119537



Flexible Skewers
Brochettes flexibles
Grâce à cet accessoire, les brochettes d'ingrédients de toutes sortes deviennent un jeu d'enfant. Ces pics à brochette d'un nouveau genre vous permettent d'enfiler morceaux de viande, poisson, volaille et/ou légumes en un rien de temps sans risquer de les voir retomber à l'autre extrémité. Mission accomplie ? Pourquoi ne pas les faire brièvement macérer dans une petite marinade pour en relever le goût ?

68 cm - 2x 201348



Deep Dish Baking Stone
Moule en céramique à haut bord
Le moule en céramique à haut bord vous garantit une distribution parfaite de la chaleur pour des quiches, des tartes, des lasagnes et même des pizzas absolument incomparables. Le moule en céramique à haut bord assure une cuisson uniforme de vos préparations culinaires et leur confère une très jolie couleur dorée. Pour des plats aussi fondants à l'intérieur que délicieusement croustillants à l'extérieur.

2XL, XLarge, Large
Ø 36 cm 112750



Meat Claws
Déchiqueteurs de viande
Plantez donc vos griffes, pardon, vos « Meat Claws », dans votre morceau de porc cuit lentement dans l'EGG et tirez pour effilocher la viande. Le porc effiloché, ou « Pulled pork », est l'un des plats les plus populaires parmi les amateurs de Big Green Egg depuis des années déjà, et ces déchiqueteurs de viande vous permettront de finaliser le travail en un tournemain. Cet accessoire est également idéal pour manipuler de grosses pièces de viande.

Set 114099



Pigtail Meat Flipper
Crochet de cuisine
Nous sommes prêts à en mettre la main au feu : vous allez adorer ce crochet de cuisine Big Green Egg ! Ce crochet à viande innovant et fort ingénieux est idéal pour retourner vos viandes et pièces de volaille (tels que steaks, côtelettes ou cuisses de poulet) aussi aisément que rapidement. Son long manche en inox vous permet de travailler en toute sécurité même en cas de températures très élevées, sans avoir à vous approcher trop près du foyer ni abîmer les aliments.

48 cm 201515



Populaire









Beer Can Chicken Roaster
Support pour poulet sur canette de bière
Le « poulet sur canette de bière » est une méthode de cuisson populaire aux États-Unis, qui consiste à placer un poulet sur une canette de bière ouverte et à moitié pleine. La bière se transforme ainsi en vapeur pendant la cuisson du poulet, garantissant une volaille tendre et savoureuse à souhait. Difficile à réaliser, pensez-vous ? Pas avec le support à rôtir pour poulet à la bière de Big Green Egg ! Ce support en fil métallique a en effet été conçu pour pouvoir accueillir une canette de bière en son centre, l'empêchant ainsi de se renverser en cours de cuisson.

2XL, XLarge, Large, Medium, Small
127754



Ceramic Poultry Roaster
Support vertical en céramique pour volaille
Ou comment passer d'un « délicieux petit poulet » à une volaille totalement divine. Cuisez votre poulet ou votre dinde sur le support vertical en céramique pour volaille et vous êtes assurés d'obtenir une volaille juteuse et savoureuse à souhait, à la peau délicieusement dorée et croustillante ! Vous souhaitez lui apporter quelques arômes supplémentaires ? Ajoutez un peu de bière, de vin, de cidre et/ou d'épices aromatiques dans le support en céramique et votre volaille touchera à la perfection.

Poulet 119766 Dinde 119773



Vertical Poultry Roaster
Support à rôtir vertical pour volaille
Grâce au support à rôtir vertical, votre poulet est dûment mis sur un piédestal ! Ce support en inox spécial volaille permet en effet de faire cuire les poulets et les dindes à la verticale de sorte qu'ils baignent dans leur propre jus de cuisson. Votre volaille conserve ainsi une chair incroyablement juteuse et savoureuse tandis que sa peau devient délicieusement croustillante.

Poulet 117458
Dinde 117441



Ribs and Roasting Rack
Râtelier de rôtisserie
Le râtelier de rôtisserie multifonction est idéal pour rôtir toutes sortes de viandes. En position « debout», c'est le support idéal pour faire cuire lentement des morceaux de viande plus volumineux ou des volailles (éventuellement farcies) et une fois retourné, il vous permet de parfaitement disposer vos travers de porc au-dessus de la grille de cuisson. La circulation régulière de l'air autour du râtelier de rôtisserie vous assure une cuisson uniforme et proche de la perfection de vos mets. Un accessoire indispensable pour tous les amateurs de bonne viande.

2XL, XLarge, Large 117564 Medium, Small 117557



Grill Rings
Anneaux à griller
Grâce à ces anneaux à griller en acier inoxydable hyper pratiques, équipés d'une broche conçue pour maintenir fermement en place vos fruits et légumes, vos poivrons, tomates et oignons (farcis) ne risquent plus de tomber en cours de cuisson ! La forme en spirale de l'anneau favorise la circulation de l'air, garantissant une cuisson uniforme et rapide des ingrédients.

3x 002280



Drip Pan
Lèchefrite
Le lèchefrite Big Green Egg vous permet de récupérer les jus de cuisson, graisses et autres miettes d'aliments pour éviter qu'ils ne tombent dans les braises ou sur le convEGGtor. Vous pouvez également le remplir d'eau pour augmenter le degré d'humidité à l'intérieur de l'EGG et ainsi obtenir des plats encore plus juteux et savoureux.

Rond Ø 27 cm 117403 Rectangulaire 35 x 26 cm 117397



Disposable Drip Pans
Lèchefrites jetables
Le gras ne fait pas peur aux cuisiniers amateurs. Et c'est même le contraire, puisqu'il rehausse la saveur des plats. Mais faire la vaisselle après avoir cuisiné, c'est moins drôle... Big Green Egg vient à la rescousse en vous proposant des lèchefrites jetables ! Fabriqués en aluminium et spécialement adaptés au format du convEGGtor, ils vous permettent de cuisiner sans vous salir les mains.

XLarge - 5x 120892 Medium, MiniMax,
Large - 5x 120885 Small - 5x 120878



Un héritage pour les générations suivantes. Choyez votre EGG.

Quand on possède un EGG, c'est pour la vie. Et si vous l'entretenez correctement, il est sûr de continuer à apporter nombre de bons souvenirs à la génération suivante aussi. Vos plats n'en seront en outre que meilleurs, et il conservera sa belle apparence. La corvée de nettoyage vous rebute ? Les produits ci-après vous affranchissent du sale boulot et vous trouverez sur notre site Internet une foule de conseils pratiques pour l'entretien. Prenez-en bien soin !





Ash Removal Pan
Pelle à cendres

Le charbon de bois produit des cendres, c'est bien connu. Mais il est préférable de les éliminer régulièrement pour favoriser une meilleure circulation de l'air dans l'EGG, et le racloir et la pelle à cendres sont là pour vous aider. L'air, et avec lui l'oxygène, sont nécessaires pour amener l'EGG à la température souhaitée dans les meilleurs délais et pour l'y maintenir. La pelle à cendres s'insère parfaitement dans l'ouverture de la porte de tirage afin de prévenir une éventuelle dispersion des cendres.

2XL, XLarge, Large, Medium
106049



Ash Tool
Racloir à cendres

Le racloir à cendres cumule une double fonction : s'il vous permet de récupérer les cendres à la base de l'EGG en toute simplicité, il vous sera également fort utile dans le rôle de tisonnier lors de l'allumage du charbon de bois. Cet accessoire extrêmement pratique trouve un partenaire idéal dans la pelle à cendres.

2XL
XLarge 119490

MiniMax
Small 119513
Mini

Large
Medium 119506



Grid Cleaner
Nettoyeur de grille

Si cuisiner sur l'EGG est un véritable plaisir, il est vrai que les restes alimentaires et autres dépôts de graisses brûlées sur les grilles de votre Big Green Egg sont beaucoup moins glamour. Avec ce nettoyeur de grille, récurer vos grilles de barbecue n'a jamais été aussi simple ni rapide. Et grâce à son long manche, plus besoin d'attendre que l'EGG et ses grilles aient refroidi.

201324



Diamond-Coated Nylon Bristle Grid Scrubber
Brosse pour grilles de cuisson à poils en nylon et revêtement diamant

Parce que profiter de votre Big Green Egg de façon optimale passe par un bon entretien de votre EGG et des grilles propres. Cela vous garantit les meilleurs résultats à chaque nouvelle préparation. Et avec une brosse à récurer efficace, le travail est un jeu d'enfant ! La brosse à récurer à poils en nylon et revêtement diamant de Big Green Egg est munie d'un long manche, idéal pour préserver les doigts de la chaleur, et de poils en nylon à toute épreuve, résultat d'une sélection soigneuse par notre équipe de développement. Et maintenant : à vos fourneaux ! Pardon, à votre EGG !

127310



SpeediClean™ Long handle Scrubber
Brosse à manche long SpeediClean™

Avec cet accessoire de nettoyage ultra solide en fibres de bois naturelles, fini les poils de brosse métalliques qui se détachent. Une brosse écologique à manche long, qui résiste à la chaleur, de sorte que vous n'avez plus besoin d'attendre que votre EGG ait refroidi.

127129

2 têtes
de remplacement 127143



SpeediClean™ Dual Brush Scrubber
Brosse SpeediClean™ pour céramiques de cuisson

Une soirée inoubliable au cours de laquelle vous avez préparé des pizzas sur votre Big Green Egg laisse des traces : une grille sale et un fil de mozzarelle sur votre pierre de cuisson. Grâce à la brosse à récurer à double têtes SpeediClean, vous réduisez de moitié votre temps de nettoyage et obtenez un résultat deux fois plus beau. Satisfaction supplémentaire : pas de poils d'acier sur votre grille, car cet article est composé de fibres de bois naturelles.

127136

2 têtes
de remplacement 127143



Weather-proof Charcoal Storage Bag
Sac de rangement étanche pour charbon de bois

Vous voulez garder votre charbon de bois bien au sec ? Mettez-le dans ce sac de rangement spécial, qui peut contenir jusqu'à 9 kg de charbon de bois. Ce sac étanche est fait en polyester résistant et durable, il comporte une poche de rangement intégrée et un système de fermeture enroulable rapide.

128201



Retrouvez tous nos prix sur notre site Internet. Scannez le code QR ou consultez le site ***biggreenegg.eu/fr/liste-de-prix-officielle***

9 conseils pour l'entretien de votre EGG.

Un Big Green Egg dure toute une vie, à condition de bien l'entretenir et de l'utiliser correctement. Vous voulez savoir comment entretenir votre EGG ? Vous trouverez ici quelques conseils et astuces pratiques.





1 Avant une nouvelle utilisation, assurez-vous d'avoir bien ôté les cendres de charbon de bois restant dans la cuve, avec le racloir à cendres.

2 Laissez tout de même toujours une fine couche de cendres dans le fond du Big Green Egg. Cela permet de limiter légèrement la circulation de l'air, la température augmentant alors progressivement pour éviter un réchauffement trop rapide de la céramique.



3 Remplacez la bande de feutre lorsque cela s'avère nécessaire. Cette bande assure une protection accrue de la céramique et évite toute « prise d'air ».

4 Utilisez nos accessoires comme le panier pour convEGGtor ou l'extracteur de grille en fonte pour vous aider à positionner les éléments en douceur dans votre Big Green Egg. Cela vous évitera de « laisser tomber » le convEGGtor ou les grilles dans le Big Green Egg déjà chaud, ce qui pourrait les endommager.



5 Toute température dépassant les 300 °C est inutile (même pour les pizzas) et entraîne un risque accru d'endommager la céramique.



Entretenez la flamme.

6 Le blanchissage ou décapage du Big Green Egg à température élevée n'est jamais nécessaire et même totalement déconseillé ! Si votre EGG est devenu un peu gras et que vous souhaitez lui refaire une beauté, ou si vous voulez nettoyer d'éventuelles taches sur le convEGGtor, faites chauffer le Big Green Egg jusqu'à 250 °C, tournez le convEGGtor de façon à ce que le côté encrassé soit dirigé vers le charbon de bois, refermez le couvercle et laissez l'EGG fonctionner pendant 30 minutes environ. Cela éliminera tous résidus de graisses éventuels. La céramique ne retrouve pas sa blancheur, mais ce n'est pas nécessaire.



7 Vous n'avez pas utilisé votre Big Green Egg depuis un certain temps, ou il est resté sous la pluie ? Faites-le d'abord tranquillement chauffer à 100 °C et laissez-le à cette température pendant une heure. Il est important de laisser s'évaporer progressivement l'humidité éventuellement absorbée par la céramique. Si vous passez directement à une température élevée, la céramique risque de se fendre.

8 Après avoir utilisé votre EGG, vous pouvez laisser le charbon de bois s'éteindre puis l'utiliser de nouveau lors de votre prochain barbecue. En revanche, si vous n'avez pas utilisé votre EGG depuis un certain temps, mieux vaut alors le remplir de charbon de bois neuf, car le charbon de bois ancien aura sans doute pris l'humidité.



9 Placez toujours votre Big Green Egg sur un support adapté. Ne le posez jamais directement sur une surface « fermée » ni même sur une pierre plate résistant à la chaleur. Il est important de laisser de l'espace entre le fond de la base en céramique et la surface la supportant afin de permettre une circulation d'air suffisante, ce qui laisse à l'EGG la possibilité d'évacuer sa chaleur sans problème.



Les housses Big Green Egg.

Grêle ou canicule ? Maintenez votre Big Green Egg dans un état optimal grâce à une housse (EGG Cover). Cette protection fabriquée dans un matériau respirant haut de gamme défie toutes les intempéries. Aussi facile à mettre en place qu'à retirer, elle s'ajuste parfaitement à l'EGG grâce à sa fermeture Velcro. Son design noir élégant doté du logo Big Green Egg en fait l'accessoire de choix de tous nos appareils.



	LES HOUSSES	Mini	Small	Medium	MiniMax	Large	XLarge	2XL
1	**Chariot à poignée intégrée ou Berceau à roulettes**		126528	126528		126467	126467	126535
2	**Berceau à poignées**	126511			126511			
3	**Berceau surélévateur MiniMax pliable**				126528			
4	**EGG Table modulaire**			126467		126450	126450	126450
5	**EGG Table modulaire + Module extension**			126474		126474	126474	
6	**Table en bois d'eucalyptus**					126498	126474	
7	**Housse pour couvercle ou EGG avec Table**					126504	126504	





EGGmat

Tapis de protection EGGmat

Si votre EGG ne se trouve pas intégré dans une table de travail ou un élément de cuisine de jardin, mais est simplement installé dans votre jardin ou sur votre balcon, le tapis de protection est idéal pour protéger son environnement direct de la chaleur, des salissures et des moisissures éventuelles. Petit détail sympathique : composé de matériaux totalement recyclables, ce tapis de protection est extrêmement respectueux de l'environnement.

76x107 cm
117502





Pièces détachées



Tel-Tru Temperature Gauge
Thermomètre Tel-Tru
Tous les Big Green Egg sont livrés avec un thermomètre d'origine mais si, après des années d'utilisation, celui-ci venait à rendre l'âme, vous pouvez commander le thermomètre Tel-Tru® en remplacement. Placez le thermomètre dans le dôme de l'EGG et vous voici de nouveau en mesure de connaître la température intérieure sans avoir à ouvrir le couvercle et risquer de perdre de la chaleur. Disponible en 2 formats différents, le thermomètre Tel-Tru® est conçu pour mesurer des températures comprises entre 50 et 400° C.

Ø 8 cm	117250
Ø 5 cm	117236



Gasket Kit
Joint d'étanchéité
Après des années d'usage intensif de votre Big Green Egg, il arrive un jour où les joints d'étanchéité collés sur le bord supérieur de la base en céramique de l'EGG et dans le bas de son couvercle finissent par présenter des signes d'usure. Ces joints ayant pour rôle de protéger les éléments en céramique de votre appareil tout en garantissant une régulation optimale de l'air, il est judicieux de les changer dès que cela s'avère nécessaire. Et grâce au joint d'étanchéité de rechange Big Green Egg, vous pouvez vous en charger vous-même sans problème. La pose de la bande de feutre auto-adhésif (pas besoin de colle !) est un véritable jeu d'enfant.

2XL*, XLarge, Large	113726
Medium, MiniMax, Small, Mini	113733

* Pour le modèle 2XL, 2 joints sont nécessaires.



Cast Iron Grate
Grille de foyer
Repose à l'intérieur du foyer. Perforée de façon à permettre la circulation d'air à travers l'EGG et la chute des cendres vers le bas, pour un retrait facile après la cuisson.

XXL	114716	Medium	103062
2XL	112644	MiniMax	103055
XLarge		Small	103079
Large	103055	Mini	



Dome
Couvercle avec cheminée
Le dôme en céramique avec cheminée peut être ouvert et fermé facilement grâce au mécanisme à ressort. Le matériau en céramique est recouvert d'un émail de protection. Les propriétés d'isolation et de rétention de la chaleur de la céramique créent une circulation d'air à l'intérieur de l'EGG, de façon à ce que les plats soient cuits uniformément et avec goût.

2XL	114433	MiniMax	401144
XLarge	112668	Small	
Large	401120	Mini	112224
Medium	401137		



Fire ring
Anneau du foyer
Repose au-dessus du foyer, servant de plate-forme au convEGGtor et aux grilles de cuisson.

2XL	120977	Medium	401243
XXL	114457	MiniMax	115607
XLarge	401212	Small	401250
Large	401229	Mini	112194



Fire box
Foyer en céramique
Le foyer se trouve dans la base en céramique et doit être rempli de charbon de bois.

2XL	120984	MiniMax	115591
XXL	114440	Small	401199
XLarge	112637	Mini	112187
Large	401175		
Medium	401182		



Base
Céramique isolante robuste. Émail résistant aux éclats et égratignures.

2XL	120946	MiniMax	115577
XXL	114426	Small	401090
XLarge	112620	Mini	401106
Large	401076		
Medium	401083		





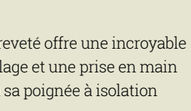
rEGGulator
rEGGulator Big Green Egg *Successeur du bouchon à évent*
Le rEGGulator Big Green Egg (bouchon) est fabriqué en fonte. Son anse en silicone vous permet de régler très facilement l'arrivée d'air sans vous brûler les doigts. Le nouveau bouchon de ventilation au design ergonomique ne vient pas seulement remplacer le bouchon à évent, il est également plus facile d'emploi et a une durée de vie plus longue. Si vous fermez totalement le bouchon, l'EGG est 100 % hermétique à l'air et s'éteindra tout doucement. Ce rEGGulator robuste permet un réglage extrêmement précis.

2XL, XLarge, Large, Medium
117847

MiniMax, Small
117854

Mini 103017

* Pour l'EGG version Mini, le régulateur de température est un bouchon à évent et diffère de l'illustration présentée ici.



Rain Cap
Chapeau antipluie
Il est tout à fait possible qu'il se mette à pleuvoir pendant que vous cuisinez un plat sur votre EGG. Même si cela n'est pas véritablement un problème pour les aficionados, mieux vaut éviter quand même que la pluie pénètre à l'intérieur du Big Green Egg. Le chapeau antipluie Big Green Egg est le « parapluie » du bouchon de ventilation. Le chapeau antipluie s'utilise exclusivement avec le rEGGulator.

2XL, XLarge, Large, Medium
120748

MiniMax, Small
121042



Band Assembly Kit
Easy-to-Lift, Kit d'assemblage
Système de levage (Easy to lift) breveté. Le mécanisme ingénieux du couvercle en céramique permet de le déployer et de le rabattre sans effort.

2XL	121271	MiniMax Small	126870
XLarge	117908		
Large	117984		
Medium	120021	Mini	117922

Disponible uniquement pour le modèle Large
126931

Kit d'optimisation

Aussi parfait qu'un EGG neuf



REGGULATOR
Le rEGGulator breveté offre une incroyable précision de réglage et une prise en main agréable grâce à sa poignée à isolation thermique.



THERMOMÈTRE TEL-TRU (TEL-TRU TEMPERATURE GAUGE)
Thermomètre de couvercle XL pour une lecture parfaite de la température, avec verre antichoc.



KIT D'ASSEMBLAGE (BAND ASSEMBLY KIT)
Système de levage (Easy to lift) breveté permettant de déployer et de rabattre le couvercle en céramique sans effort.



JOINT D'ÉTANCHÉITÉ (GASKET KIT)
Nouveau joint d'étanchéité high-tech, qui résiste aux températures les plus élevées.

Cuisinez à l'infini sur votre EGG.

La garantie Big Green Egg



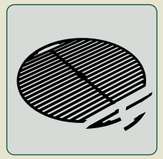


Big Green Egg est synonyme de qualité. Grâce à un processus de production perfectionné depuis décennies et une inspection minutieuse de chaque Big Green Egg quittant l'usine de production, nous sommes en mesure de vous garantir que votre Kamado est le meilleur de sa catégorie. En ce qui concerne la garantie, vous êtes en droit d'exiger la même qualité que celle à laquelle vous a habitué votre Big Green Egg. Vous avez donc une garantie à vie sur les matériaux et la structure de tous les éléments en céramique, ainsi qu'une garantie extensive sur tous les autres composants. Vous pouvez ainsi toujours cuisiner sans souci sur votre Big Green Egg.

Pour aujourd'hui et la génération suivante. Green for ever.
La céramique de votre Big Green Egg se dilate quand elle chauffe et se rétracte quand elle refroidit, entraînant un léger risque de modifications du matériel. Bien que certains changements puissent sembler des défauts, ils restent dans la plupart des cas sans conséquence. Il est donc généralement inutile et même dommage de remplacer les composants concernés. Le concept de durabilité est l'un de nos critères de base, et vous devez donc pouvoir profiter de votre Big Green Egg toute votre vie. Naturellement, vous devez veiller à bien l'entretenir afin qu'il soit toujours en parfaite condition. Il vaut en effet toujours mieux prévenir que guérir. Vous trouverez nos conseils d'entretien en **page 64**.

Quand s'inquiéter, ou pas
Il n'est heureusement pas toujours nécessaire de réparer les dommages ni de changer des composants. Certaines dégradations sont uniquement esthétiques et n'influencent absolument pas le bon fonctionnement de votre Big Green Egg. Certains dégâts empêchent cependant votre EGG de bien fonctionner. Mieux vaut dans ce cas les signaler à temps afin qu'une solution adéquate puisse être trouvée avec votre revendeur dans les meilleurs délais. Vous lirez ci-dessous dans quels cas il est préférable de réparer ou de changer un composant.

Quand s'inquiéter | Dégâts ayant une influence sur les performances

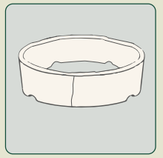






Quand ne pas s'inquiéter| Dommages cosmétiques









Laurent Favre-Mot

Laurent Favre-Mot et Big Green Egg, une histoire tout feu tout flamme.

Rencontrer Laurent Favre-Mot, c'est partir en voyage. Un voyage plein d'escales, de surprises, d'émotions fortes, de caractère et de saveurs détonantes. Avant même de faire goûter sa cuisine, cet homme-là vous transporte dans son monde.
Loin des codes académiques et des carcans qui gainent encore parfois le monde de la gastronomie, Laurent Favre-Mot revendique haut et fort sa personnalité à nulle autre pareille. Depuis que son chemin a croisé Big Green Egg, il ne s'éloigne guère de son EGG qui est pour lui une source d'inspirations intarissable, et qui lui permet d'exprimer sa créativité en utilisant toutes les techniques de cuisson possibles.

Autodidacte, il fait ses premiers pas en cuisine dès l'âge de 13 ans. A force de travail, beaucoup, et de talent, tout autant, il trace sa route, apprend, sans relâche.
Sa créativité et la justesse de sa cuisine, conjuguées à une grande sociabilité, lui permettent d'être remarqué. Jusqu'à devenir un pâtissier et un cuisinier de renom, très suivi par les médias français et étrangers qui s'intéressent à chacune de ses aventures. Insatiable, bouillonnant d'idées et de projets, Laurent Favre-Mot est toujours en mouvement, en permanente évolution. Le Marseillais, très attaché à ses racines, fait ses armes dans le sud, puis en Suisse, à Milan, Londres, Paris, avant de s'installer en Bretagne. Nomade, il est partout chez lui et s'intègre chaque fois tel un caméléon à l'écosystème local. Il arrive à Dinan, dans les Côtes d'Armor, quelques jours avant la pandémie, avec sa femme, et dans ses bagages, ses ustensiles de cuisine, et quelques boules de pétanque. Sans oublier son huile d'olive.

Quand il découvre Big Green Egg, c'est le coup de foudre. Une nouvelle source d'inspiration comme une évidence pour cet atypique surdoué créatif. Aujourd'hui, il se livre à nous et explique pourquoi c'est si passionnant de cuisiner au Big Green Egg.

Photographie Eric Mégret



Laurent, comment pourriez-vous vous décrire en quelques mots ?
Je suis un artisan autodidacte, passé par l'école de la vie. Mon apprentissage s'est fait au fil de mes expériences, très variées, et qui ont débuté tôt, puisque j'ai commencé à travailler et à me former à 13 ans. Il m'a fallu multiplier les petits boulots avant de me faire remarquer en cuisine puis en pâtisserie. Aujourd'hui, je trace ma route, pleine de rebondissements, je me sens libre et bien accompagné ; cela m'ouvre un champ des possibles, indispensable à ma vie.

On dit souvent de vous que vous êtes hors-norme…
Ah ça oui, c'est une constante, qui me colle à la peau depuis toujours. J'ai la chance d'être suivi par les journalistes qui s'intéressent à mon parcours depuis longtemps. J'ai tout lu : *« chef rock'n roll, funky, surdoué tatoué, grand cœur, grande bouche… »*.
Avoir mon parcours sans jamais être passé dans une école, ça intrigue, forcément. Et puis je bouge pas mal, pour aller souvent là où on ne m'attend pas. C'est sans doute pour toutes ses raisons que je suis jugé « inclassable », et ça ne me déplaît pas du tout !

Comment avez-vous connu Big Green Egg ?
Plusieurs de mes amis chefs travaillaient déjà avec un Egg dans leur cuisine, cela m'intriguait. Et surtout, en 2015, j'ai assisté à une démonstration remarquable au salon "Folie Culinaire" à Maastricht. Quand j'ai compris tout ce qu'on pouvait faire avec cet appareil de cuisson extraordinaire, j'ai été conquis. Il m'en fallait un !

Racontez-nous vos premiers pas avec votre Big Green Egg ?
Quand j'ai ouvert Rustic is the new chic, mon restaurant à Dinan, j'ai tout de suite choisi de mettre un Big Green Egg dans ma petite cuisine, ouverte sur la salle. Les clients adoraient, parce que c'est beau et intrigant. Mon MiniMax était en marche du matin au soir, et ça apportait une atmosphère particulière au lieu.

Quel genre de cuisine vous réalisez avec votre Egg ?
En ce moment, je suis très intéressé par la cuisine levantine, par la street food. Je suis tournée vers une cuisine plus primaire, un retour aux sources et à la nature. Ça passe entre autres par la cuisson au feu de bois. Déjà quand j'étais pâtissier, je travaillais beaucoup les fumages. Avec mon Egg, je fais des cuissons lentes et fumées, je grille, je braise, je mijote, j'expérimente. La flamme, c'est la vie.

Ce qui m'intéresse, c'est de revenir aux racines. Je me concentre sur les produits locaux de saison, évidemment. Cela ne m'empêche pas de me saisir des influences de toutes mes rencontres et pérégrinations.

Un plat fétiche au Big Green Egg ?
J'en ai trop pour n'en citer qu'un. Produits de la mer, fruits et légumes, herbes fraîches, viande… Tout m'inspire. Je fais aussi beaucoup de pains différents. Je fume parfois certains produits au foin, très présent en Bretagne, je m'amuse aussi beaucoup en réalisant des desserts.

Durant l'été 2022, vous avez cédé votre restaurant. Quel est votre quotidien aujourd'hui ?
Je suis en effet en ce moment un chef « SDF », mais loin d'être inactif. J'ai de nombreux projets dans les cartons. Et puis je m'investis beaucoup dans des aventures humaines qui ont du sens. Pendant quelques mois, j'ai rejoint un jeune maraîcher breton sur son exploitation où nous avons ouvert un restaurant en plein air, autour de la cuisine au feu. Une expérience géniale.

Quels sont vos projets pour les mois à venir ?
Me perfectionner dans la cuisine au Big Green Egg, offrir des expériences culinaires différentes aux gens. La pandémie a changé notre rapport au monde ; on ne va plus tout à fait au restaurant comme avant. On veut consommer mieux, plus intelligemment, et on veut se rencontrer, partager des moments marquants. Pas seulement se régaler. Alors je réfléchis à un nouveau modèle, pour offrir des expériences inédites autour de ma cuisine au Big Green Egg. Je suis heureux et fier de promouvoir la cuisine au Big Green Egg, parce qu'elle correspond parfaitement à mes aspirations de chef.



Modus Operandi

PLUS DE
300 RECETTES

904 PAGES

4,6 KG







Les recettes

66 recettes de viandes
65 recettes de poissons, coquillages et crustacés
45 recettes de légumes
33 recettes de base
30 recettes de volaille
24 recettes de pâtisseries
22 recettes de pains et pâtes
13 recettes de gibier
13 recettes de fruits

Les avis sur Modus Operandi



« FANTASTIQUE, tout simplement FAN-TAS-TIQUE »

« Un livre magnifique, de belles photos, de bonnes recettes. Une formidable source d'inspiration. »

« Ce livre est vraiment superbe. Une chose est certaine, je vais cuisiner un grand nombre des recettes proposées ! »

« Très beau livre plein de très belles recettes et photos. En un mot comme en cent : Excellent ! »

« Un fantastique outil de référence, il m'a déjà beaucoup appris. »

« Vraiment super ! Il remplace d'un seul coup tous les autres livres de BBQ. »



Big Green Egg Modus Operandi
Modus Operandi de Big Green Egg
Modus Operandi, un livre de cuisine spectaculaire comme il n'en est jamais paru auparavant, est indispensable pour le véritable amateur du Big Green Egg. C'est à la fois un mode d'emploi, une source d'inspiration, un voyage à la découverte de tous les plats et ingrédients possibles et imaginables, avec toutes les techniques de cuisson, tous les trucs et astuces pour tirer le maximum de votre Big Green Egg. Modus Operandi, avec son livre d'exercices et son magnifique coffret de rangement, est une édition incontournable à avoir chez vous.

Français 904 pages 818351



EGG Fan Zone Rejoignez la communauté. Visitez notre Fan Shop.

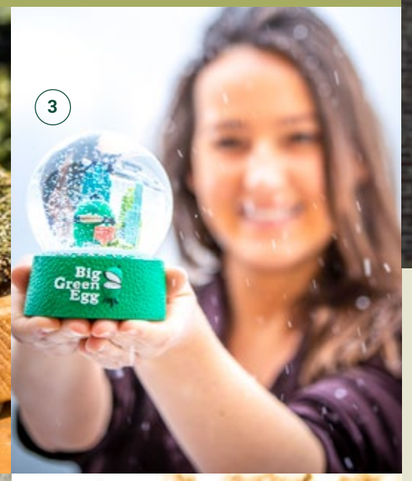
L'authentique fan de l'EGG se reconnaît entre mille : à sa passion pour la bonne chère bien sûr, mais aussi parce qu'il adore rester derrière son Big Green Egg. Son sweat-shirt à capuche et ses chaussettes ne sont qu'un témoignage supplémentaire ! Vous retrouverez ces accessoires et bien d'autres idées cadeaux originales dans notre boutique spécial fans sur **biggreeneggfrance.com**.



1. Sweat à capuche « Since '74 »
2. Planche à découper Big Green Egg by Baas Board
3. Boule à neige
4. T-Shirt - Good Taste
5. Sweat à capuche - Let's Create
6. T-Shirt « The Evergreen Since '74 »
7. Bermuda
8. Doudoune sans manches
9. Bonnet
10. Sweat à capuche « Peace, Love, EGGs »
11. Relève-Pitch et marqueur de balle de golf











Big Green Egg Books.



Big Green Egg Modus Operandi
Modus Operandi de Big Green Egg
Modus Operandi, un livre de cuisine spectaculaire comme il n'en est jamais paru auparavant, est indispensable pour le véritable amateur du Big Green Egg. C'est à la fois un mode d'emploi, une source d'inspiration, un voyage à la découverte de tous les plats et ingrédients possibles et imaginables, avec toutes les techniques de cuisson, tous les trucs et astuces pour tirer le maximum de votre Big Green Egg. Modus Operandi, avec son livre d'exercices et son magnifique coffret de rangement, est une édition incontournable à avoir chez vous.

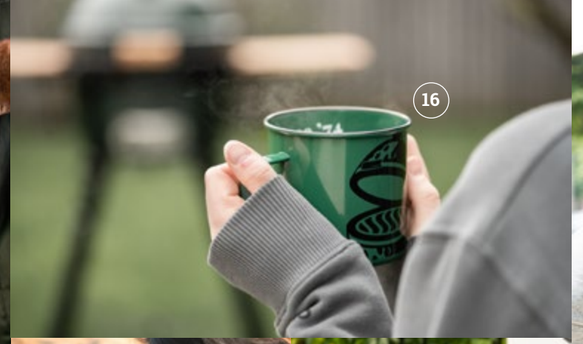
Français 904 pages 818351





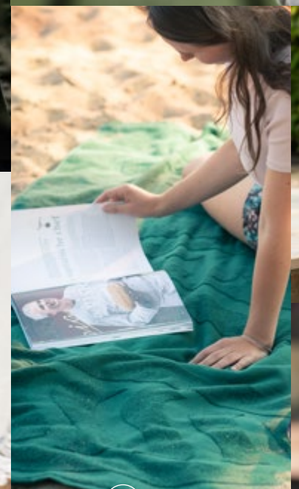
12. Plaque avec texte pour cuisine outdoor
13. Moulins à Poivre et à sel Big Green Egg by Peugeot
14. Vacu Vin
15. Pull Oversize « Homard Lovers »
16. Tasse émaillée
17. Serviette de bain
18. Sweat à capuche « Peace, Love, EGGs »
19. Tirelire
20. Sac de sport rétro
21. Sweat « Since '74 »
22. Pyjama pour enfant
23. T-shirt « Let's Create Memories »
24. T-shirt « Let's Create Memories »
25. Sweat à capuche « Let's Create Memories »

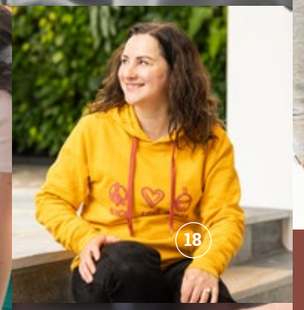


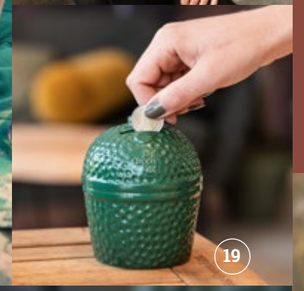


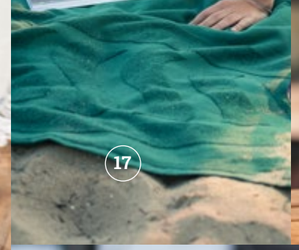








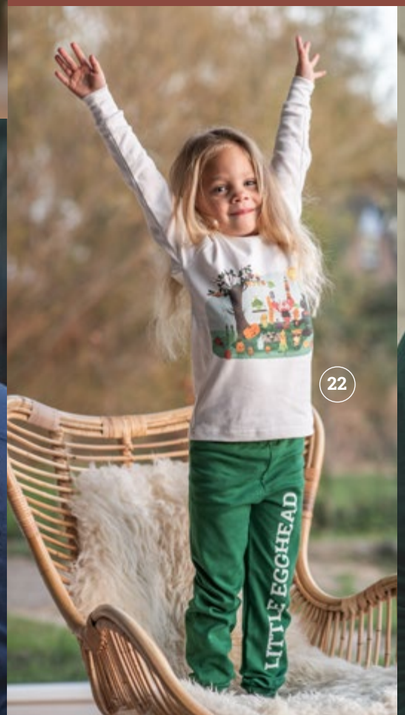














Avez-vous déjà la tenue adéquate pour faire un barbecue avec l'EGG ?

biggreeneggfrance.com

Inventé pour les fins gourmets.





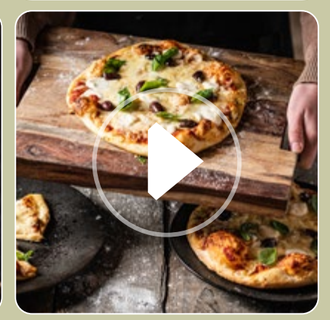
















It's show-time.

Travers de porc
Poulet sur canette de bière
Porc effiloché
Potage au potiron
Carré d'agneau
Pizza
Bouchées de saumon fumé
Pommes de terre à la suédoise

et encore bien plus...

Un véritable eldorado pour tous les fans de l'EGG, plein de nouvelles idées, de délicieuses recettes, d'images d'ambiance d'événements sympas et de tutoriels à retrouver sur la chaîne YouTube de Big Green Egg. En un mot : tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur le Big Green Egg. Asseyez-vous et détendez-vous en regardant quelques vidéos sur l'EGG !

Vous ne voulez plus rien manquer de l'actualité Big Green Egg ? Rendez-vous sur la chaîne YouTube de Big Green Egg et abonnez-vous gratuitement. Vous recevrez alors un message dès qu'une nouvelle vidéo y est mise en ligne.

@Big Green Egg France



Achevé d'imprimer

Concept, design & réalisation
Big Green Egg Europe B.V.

DTP
Manon van Dijk, Damian van Soest, Eline Spruit

Texte
Else Sodderland, Inge van der Helm, Yvonne Berkhout, Iris Buddingh'

Chefs
Michèl Lambermon, Leonard Elenbaas, Hiljo Hillebrand, Laurent Favre-Mot

Photographie
Sven ter Heide, Femque Schook, Robert Peek
Robertas Daskevicius, Nico Alsemgeest, Eric Mégret

BIGGREENEGG.FR

FSC www.fsc.org MIX Papier van verantwoorde herkomst FSC® C114590

Druckerzeugnis www.natureOffice.com/DE-842-LL6FMQP klimaneutral durch CO2-Ausgleich

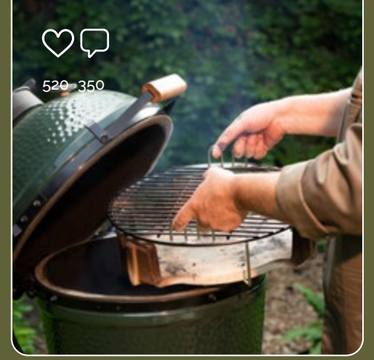
Copyright © 2023 Big Green Egg Europe. Tous droits réservés. Sauf indication contraire, tous les équipements mentionnés sur ces pages sont la propriété de Big Green Egg Europe B.V. Tous droits réservés. Aucune de ces pages ne peuvent être utilisées, partiellement ou dans son intégralité, à d'autres destinations que la promotion des produits Big Green Egg Europe B.V. La reproduction, la modication, l'archivage dans un système de recoupement de données ou la retransmission, sous quelque forme ou quelque moyen que ce soit, électronique, mécanique ou autre, pour des raisons autres que personnelles, sont strictement interdits sans autorisation écrite préalable.

Le contenu de ce catalogue a été élaboré avec le plus grand soin. Toutefois, Big Green Egg Europe B.V. ne peut garantir l'exactitude ou l'exhaustivité des informations qui y figurent. Aucun droit ne peut être tiré des informations fournies et Big Green Egg Europe B.V. décline toute responsabilité quant aux conséquences pouvant résulter de leur utilisation. Prix de vente généralement constatés en magasin susceptible, de modification sans préavis.

FRv1.2023

Big Green Egg®, EGG® et convEGGtor® sont des marques de fabrique ou des marques déposées de Big Green Egg Inc.





Biggreeneggfrance

Big Green Egg France

Big Green Egg France









RENDEZ-VOUS SUR NOTRE SITE ET REJOIGNEZ LA COMMUNAUTÉ BIG GREEN EGG.

#BigGreenEggFrance #EGGmoment #LeGrosOeufVert

Novice ou expert de la cuisine sur l'EGG ? Rejoignez notre communauté, tenez-vous au courant des toutes dernières nouvelles et lisez les blogs les plus inspirants. Découvrez les plus délicieuses recettes, des plus simples aux plus ambitieuses et entrez en contact avec d'autres fans de l'EGG de manière originale ! Les amateurs de viande, les fans de poisson, les végétaliens, les flexitariens et bien sûr aussi les jeunes enfants, tous y trouveront leur bonheur. Suivez-nous sur les réseaux sociaux et assurez-vous de ne jamais rien rater !



Nous vous présentons le Big Green Egg

Fabriqué dans une céramique de qualité exceptionnelle, le Big Green Egg est le nec plus ultra des fours barbecues. Un appareil de cuisson inventé pour les fins gourmets, les épicuriens. Des saveurs exceptionnelles, une facilité d'utilisation légendaire, garantie à vie. Nous fabriquons de beaux souvenirs depuis 1974 et avons l'intention de continuer à le faire encore bien longtemps. Le Big Green Egg est le « père » des kamados. On l'appelle **« Evergreen »**, le modèle originel.

BIGGREENEGG.FR | E-SHOP : BIGGREENEGGFRANCE.COM