

C'EST L'AUTOMNE? PAS DE SOUCI, ALLUMEZ LE BIG GREEN EGG!

MENU

QUANTITÉ
4 PERSONS



Été comme hiver, printemps comme automne, les recettes sur le Big Green Egg sont toujours délicieuses ! Savourez cet alléchant menu Big Green Egg qui vous propose de la perdrix en entrée, un pot-au-feu en plat principal et une tarte aux pommes aux marrons en dessert.

ENTRÉE

Perdrix rouge en croûte de sel accompagnée de panais, cèpes et noisettes grillés

PLAT PRINCIPAL

Pot-au-feu de sanglier accompagné de petites pommes de terre enveloppées de pancetta

DESSERT

Tarte aux pommes, marrons grillés et hangop au yaourt de lait de chèvre

INGRÉDIENTS

PERDRIX

- * 2 perdrix rouges prêtes à l'emploi
- * 1 échalote
- * 1 petite gousse d'ail
- * 3 branches de thym
- * 10 feuilles de vignes marinées (magasin d'alimentation turque ou grecque)
- * 6 tranches de pancetta
- * 2 à 3 panais
- * 50 ml d'huile d'olive
- * 4 cèpes
- * 12 noisettes décortiquées
- * 50 ml d'huile de noisettes
- * 2 c. à s. de vinaigre balsamique

CROÛTE DE SEL

- * 500 g de farine + une petite quantité supplémentaire pour fariner
- * 250 g de gros sel de mer
- * 150 ml d'eau

POT-AU-FEU DE SANGLIER

- * 1 kg de jarret de sanglier (ou cuisse désossée)
- * 1 tranche de pancetta de 100 g
- * 2 échalotes
- * 2 gousses d'ail
- * 200 g de carottes
- * 50 g de gingembre
- * 300 g de céleri-rave
- * 20 grains de poivre noir
- * 1 c. à s. d'huile de tournesol
- * 1 bâtonnet de cannelle
- * 100 g de pruneaux secs
- * 2 branches de thym
- * 2 petites bouteilles de bière IPA ou Bokbier

PETITES POMMES DE TERRE

- * 12 petites pommes de terre de même taille
- * 1 gousse d'ail
- * 2 branches de romarin
- * 12 tranches de pancetta

TARTE AUX POMMES

- * 500 g de marrons crus non décortiqués
- * 3 grosses pommes Jonagold
- * 1 petite boîte de 250 g de crème de marrons vanillée (ou de crème de marrons nature mélangée avec les graines d'une gousse de vanille)

PÂTE

- * 150 g de farine + une petite quantité supplémentaire pour fariner
- * 100 g de beurre + une petite portion supplémentaire pour graisser
- * 50 g de sucre
- * 1 petit œuf

HANGOP

- * 500 g de yaourt au lait de chèvre
- * 25 g de sucre

MISE EN PLACE

POT-AU-FEU DE SANGLIER UN JOUR AVANT

Allumez le Big Green Egg, placez la [grille en acier inoxydable](https://fr.produits/accessoires/grille-en-acier-inoxydable) ([/fr/produits/accessoires/grille-en-acier-inoxydable](https://fr.produits/accessoires/grille-en-acier-inoxydable)) et faites chauffer à 250 °C. Pendant ce temps, débitez le jarret de sanglier en cubes de 2 cm environ et la pancetta en cubes d'1 cm. Épluchez les échalotes et l'ail, coupez les échalotes en grosses rondelles et

l'ail en fines lamelles. Lavez les carottes et épluchez le gingembre. Coupez-les en tranches d'un demi-centimètre d'épaisseur. Épluchez le céleri-rave et coupez-le en cubes d'1 cm. Écrasez les grains de poivre dans un mortier.

Posez le [faitout hollandais en fonte](/fr/produits/accessoires/faitout-hollandais-en-fonte) sur la grille, rabattez le couvercle de l'EGG et attendez que le faitout soit suffisamment chaud. Ajoutez l'huile de tournesol, les cubes de pancetta et les rondelles d'échalote jusqu'à ce que ces dernières soient glacées. Incorporez le jarret de sanglier et faites-le légèrement dorer de chaque côté.

Ajoutez l'ail, les carottes, le gingembre, le céleri-rave, les grains de poivre, le bâtonnet de cannelle, les pruneaux et les branches de thym. Mélangez bien le tout et arrosez de bière. Rabattez le couvercle de l'EGG et faites bouillir le jus.

Retirez le faitout en fonte de l'EGG. Soulevez la grille, posez le [conveggtor](/fr/produits/accessoires/conveggtor) et remplacez la grille. Reposez le faitout en fonte sur la grille, rabattez le couvercle de l'EGG et faites monter la température à environ 120 °C. Laissez mijoter environ 4 heures de sorte que la viande soit bien tendre.

Contrôlez la cuisson de la viande (laissez-la mijoter plus longtemps si nécessaire), retirez le couvercle du faitout en fonte et rabattez celui de l'EGG. Laissez mijoter 15 à 20 minutes supplémentaires de sorte que le jus réduise et que le pot-au-feu de sanglier s'imprègne de l'irrésistible saveur du Big Green Egg.

Retirez le faitout en fonte de l'EGG, éteignez l'appareil et laissez le pot-au-feu refroidir. Reposez le couvercle sur le faitout et placez-le au réfrigérateur.



TARTE AUX POMMES UN JOUR AVANT

Recouvrez une passoire d'un torchon propre (mais qui ne sent pas la lessive) et posez-la au-dessus d'un saladier. Versez le yaourt et laissez égoutter ce dernier au moins 24 heures au réfrigérateur.



PERDRIX LE JOUR MÊME

Versez les ingrédients pour la croûte de sel dans un bol et pétrissez afin d'obtenir une pâte épaisse et élastique. Ajoutez si nécessaire de l'eau ou de la farine.

Sortez les perdrix rouges du réfrigérateur. Épluchez l'ail et l'échalote et émincez-les. Émiettez les feuilles de deux branches de thym, hachez-les finement et ajoutez-les au mélange échalote-ail afin d'obtenir une belle farce. Salez et poivrez la cavité interne des perdrix et garnissez-la de la farce. Bridez ensuite les pattes des perdrix afin de vous assurer que la farce restera bien en place pendant la cuisson. Séchez les feuilles de vigne en les tamponnant avec du papier cuisine et retirez la peau des perdrix. Enveloppez chacune des deux perdrix dans trois fines tranches de pancetta puis dans les feuilles de vigne.

Divisez la croûte de sel en deux parts égales et étalez-les au rouleau sur votre plan de travail préalablement fariné de manière à obtenir deux ronds suffisamment grands pour recouvrir les perdrix. Posez une perdrix sur chacun des ronds, repliez la croûte de sel tout autour (en évitant les pattes) et appuyez légèrement sur les bords pour bien souder la croûte. Couvrez et réservez au réfrigérateur jusqu'à la cuisson.

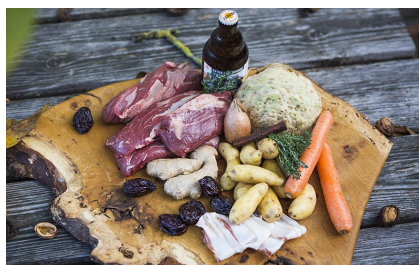
Profitez de cet intervalle pour nettoyer les panais et les couper en tranches d'environ 5 mm d'épaisseur. Mettez de l'eau légèrement salée à bouillir dans une casserole, jetez-y les tranches de panais et laissez cuire 2 minutes environ. Jetez l'eau et égouttez les tranches de panais avant de les verser dans un saladier. Émiettez les feuilles de la dernière branche de thym, hachez-les finement et répartissez-les sur le

panais. Arrosez d'huile d'olive et salez et poivrez à convenance. Brossez les cèpes pour les nettoyer et coupez-les dans la longueur. Hachez grossièrement les noisettes. Couvrez et réservez le panais et les cèpes au réfrigérateur jusqu'à la cuisson et conservez les noisettes grossièrement hachées dans une boîte hermétique.



POT-AU-FEU DE SANGLIER

Lavez les petites pommes de terre, épluchez et écrasez l'ail. Versez les pommes de terre et l'ail écrasé dans une casserole, ajoutez 1 litre d'eau, 20 grammes de sel et le romarin et faites porter le tout à ébullition. Faites cuire les petites pommes de terre 15 minutes environ. Une fois cuites, égouttez-les et laissez-les refroidir.



PRÉPARATION

PERDRIX

Placez la grille en fonte et la pierre de cuisson plate dans le Big Green Egg, allumez l'appareil et faites chauffer à 200 °C. Posez les perdrix recouvertes de croûte de sel sur la pierre de cuisson plate, rabattez le couvercle de l'EGG et laissez cuire environ 25 minutes.

Sortez les perdrix de l'EGG et retirez la pierre de cuisson plate en prenant soin de vous munir du [gant pour barbecue EGGmitt](https://fr.produits/accessoires/gant-pour-barbecue-eggmitt) ([//fr/produits/accessoires/gant-pour-barbecue-eggmitt](https://fr.produits/accessoires/gant-pour-barbecue-eggmitt)

[eggmitt](#)). Posez les tranches de panais et les cèpes coupés en deux sur la grille et faites-les griller environ 2,5 minutes de chaque côté, jusqu'à ce que les cèpes soient cuits à point et que les tranches de panais soient décorées d'un joli quadrillage.

Reposez les tranches de panais et les cèpes dans le saladier, arrosez d'huile de noisettes et servez en procédant avec précaution. Répartissez les tranches de panais et les cèpes sur les assiettes. Mélangez le vinaigre balsamique avec l'huile restée dans le saladier afin d'obtenir une délicieuse vinaigrette.

Coupez la croûte de sel sur le dessus et cassez-la pour mettre à nu les perdrix. Retirez les feuilles de vigne, découpez les pattes et les blancs. Posez sur chacune des assiettes un morceau de blanc et une patte, arrosez de vinaigrette et saupoudrez de gros morceaux de noisettes.



POT-AU-FEU DE SANGLIER

Retirez la pierre de cuisson plate de la grille en vous servant du gant EGGmitt. Retirez la grille en acier inoxydable, posez la grille en fonte dans l'EGG et faites chauffer à 180 °C. Sortez du réfrigérateur le faitout en fonte contenant le pot-au-feu de sanglier.

Posez le faitout en fonte (recouvert de son couvercle) sur la grille et faites chauffer le pot-au-feu 25 minutes environ.

Enroulez une fine tranche de pancetta autour de chaque petite pomme de terre. Posez ces dernières sur la grille, à côté du faitout en fonte, et faites-les griller de chaque côté jusqu'à ce que le lard dore et devienne bien croustillant.

Retirez le faitout en fonte et les petites pommes de terre de l'EGG (et éteignez ce dernier). Répartissez le pot-au-feu de sanglier dans les assiettes ou posez le faitout sur la table (en prenant soin d'utiliser un dessous de plat) et servez avec les petites pommes de terre enveloppées de pancetta.



TARTE AUX POMMES

Sortez la tarte aux pommes du moule et coupez-la en belles parts. Sucrez le hangop et servez-le en accompagnement de la tarte aux pommes.

