Recettes de barbecue

Veau 3
Porc 6
Bœuf 23
Volailles & Gibier 35
Agneau 55
Abats 62
Poissons 64
Légumes & fruits 98
Marinades & sauces 112
Divers 114

Veau

Rôti de Veau Coloré au Curcuma et ses légumes.....4
Boulette de veau.....4
Brochettes de veau à l'origan.....4
Brochettes de veau à la cannelle 5

Rôti de Veau Coloré au Curcuma et ses légumes

Recette de grillade
Pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 500 g de veau
- 20 g de curcuma
- 6 carottes
- 4 navets
- sel, poivre

La recette :

1. Epluchez vos légumes, coupez en cubes. Dans un récipient, mélangez l'huile avec le curcuma, le sel et le poivre.
2. Badigeonnez-en le rôti et disposez sur votre barbecue bien chaud. Faites griller et entourez des légumes. Faites cuire.

Boulette de veau

Recette au barbecue pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 300g de veau.
- 1 oignon
- 30g de chapelure
- 1 gousse d'ail
- 5g de piment de Cayenne
- 25g de curry en poudre
- 5g de cumin
- 2 cuillères à soupe de yaourt nature

La recette :

Eplucher et écrasez la gousse d'ail. La mettre dans un récipient creux. Versez le yaourt et les épices dans ce récipient. Pelez l'oignon, hachez-le avec le veau. Mélangez cette préparation avec la préparation au yaourt. Laissez reposer 1 heure au frais. Façonnez des petites boulettes et les faire cuire sur votre barbecue 20mn.

Brochettes de veau à l'origan

Recette au barbecue pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 800g de veau
- 25g d'origan
- 25cl d'huile d'olive
- 8cl de vin blanc
- sel et poivre

La recette :

1. Dans un récipient creux, versez le vin, l'huile un peu de sel et de poivre. Mettez la moitié des herbes dans le récipient. Découpez le veau en morceaux fins, les mettre dans la marinade, recouvrez la terrine avec du film alimentaire. Faites reposez 2 heures au fruits. Égouttez les morceaux de veau et les mettre sur des brochettes. Faites les cuire 15mn en badigeonnant de marinade.

Brochettes de veau à la cannelle

Recette au barbecue

Les ingrédients :

- 500 g de veau en dés
- 1 oignon haché
- 2 gousses d'ail haché
- le jus de 1 citron
- 1 cuillère à café de cannelle moulue
- 1 cuillère à soupe de persil frais haché
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre
- 1 laitue
- 2 tomates en tranches

La recette :

1/ Faire mariner les dés de veau avec l'ail, l'oignon, le jus de citron, une pincée de poivre, le sel, la cannelle et le persil, pendant 1 heure.

2/ Egoutter la viande et piquer sur des piques à brochettes.

3/ Enduire la grille du barbecue d'huile d'olive. Griller les brochettes uniformément, en les arrosant de temps en temps avec la marinade.

Pour finir ... Accompagner avec une salade de laitue et tomates.

Porc

Filet mignon de porc à la Canadienne 7
Boulettes barbecue au lard 7
Brochettes de boudins aux tomates 7
Saucisses sauce barbecue 8
Brochettes de pommes au porc à la moutarde 8
Côtes de Porc au Tabasco et Pruneaux 9
Filet mignon à la provençale 9
Hachis de porc grillé au barbecue 10
Boulettes de Porc pimentées au barbecue 10
Enchiladas aux patates douces et aux saucisses 10
Brochettes de porc grillées à l'Américaine 11
Brochette Campagnarde au barbecue 11
Porc laqué 12
Filet mignon au miel et au soja 13
Brochettes de Jambon aux Poivrons 13
Côtes de porc glacées à l'indonésienne 14
Cochon de lait au barbecue 14
Travers de porc grillé au miel et curry 15
Travers de porc à la chinoise 16
Brochettes de porc au lait de coco 16
Brochettes de porc exotique 17
Brochette de porc thaïlandaise 17
Côtelettes de porc au prosciutto et au poivre 18
Côtes levées au barbecue 18
Côtes levées, marinade à l'orientale 19
Kebabs de porc épicés à la mangue 19
Petites languettes de porc grillées au pesto 20
Brochette de porc du jardin 20
Brochettes de porc aux fruits et amandes 21

Filet mignon de porc à la Canadienne

Recette pour le barbecue
Pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 1 filet mignon de porc de 800g

Pour la marinade :

- 2 cuillères à soupe de miel
- 3 cuillères à soupe de ketchup
- 2 cuillères à soupe de sauce Worcestershire

La recette :

1. Dans un récipient creux, versez le miel, le ketchup et la sauce Worcestershire. Mélangez bien et mettez le filet mignon dans cette marinade. Couvrez-la pendant 2 heures. Faites-la griller pendant 40mn sur votre barbecue sur braises très chaudes. Servez.

Boulettes barbecue au lard

Recette pour le barbecue
Pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 300g d'échine de porc
- 12 tranches de pancetta
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 3 cuillères à soupe de porto
- 6 cuillères à soupe de ketchup
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 1 branche de romarin
- 2 cuillères à café de gingembre
- 1 cuillère à café de curry
- poivre

La recette :

1. Coupez l'échine de porc en morceaux la mixer. Ajouter la sauce de soja, le porto, 2 cuillère à soupe de ketchup, le gingembre, 1/2 cuillère à café de romarin haché, le curry et du poivre. Mélangez.

2. Faites 12 boulettes à l'aide de la préparation à l'échine et les envelopper de pancetta. Les mettre une à une sur des brochettes en bois. Mélangez le reste du ketchup avec le vinaigre et badigeonnez les brochettes de cette préparation.

3. Faites cuire 15mn sur braises très chaudes en les retournant à mi-cuisson. Servez badigeonné de sauce.

Brochettes de boudins aux tomates

Recette de barbecue pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 8 boudins blancs cocktail
- 8 boudins noirs cocktail
- 8 saucisses cocktail
- 8 tomates cerise

La recette :

1. Enfilez sur 4 brochettes une saucisse et deux boudins ainsi que deux tomates cerise. Faites griller 8mn en les retournant régulièrement.

2. Servez.

Saucisses sauce barbecue

Recette de cuisine au barbecue pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 15cl d'huile de tournesol
- 1 oignon haché
- 1 gousse d'ail hachée
- 220g de tomates concassées en boite
- 1 cuillère à soupe de sauce Worcester
- 1/cuillère à café de Tabasco
- 2 cuillères à soupe de chutney aux fruits
- 20g de sucre brun en poudre
- 35cl de vinaigre blanc
- 450g de saucisses
- 1 cuillère à café de piment en poudre
- 1/2 cuillère à café de moutarde
- sel et poivre du moulin

La recette :

1. Pour la sauce barbecue : dans une casserole, faites chauffer l'huile et faites-y blondir l'oignon et l'ail 5mn. Ajoutez la sauce Worcester, les tomates, le sucre, le vinaigre, le chutney aux fruits, les épices, la moutarde et le tabasco. Salez, poivrez, portez à ébullition.

2. Réduisez le feu et laissez mijotez 15mn. Remuez de temps à autre. Faites cuire les saucisses 15mn sur votre barbecue à braises très chaudes. Servez avec la sauce barbecue.

Brochettes de pommes au porc à la moutarde

Recette de cuisine au barbecue pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 450g de filet mignon de porc
- 2 pommes
- 10cl de jus de citron

- 1 citron
- 1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon
- 2 cuillères à soupe de jus de pomme
- 15cl d'huile de tournesol

Pour la sauce à la moutarde :

- 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
- 1 cuillère à café de moutarde de Dijon
- 6 cuillères à soupe de crème fraîche

La recette :

1. Pour la sauce : Mélangez tous les ingrédients et laissez reposer.

2. Coupez le filet mignon de porc et réservez-le. Coupez en quartiers, épépinez les pommes et les arrosez de jus de citron. Coupez le citron en rondelles. Sur des piques en bois, mettez les pommes et le citron en rondelles. Mélangez ensemble la moutarde, le jus de pomme, l'huile, arrosez les brochettes de ce mélange et faites les cuire 15mn au barbecue sur braises très chaudes. En fin de cuisson nappez de sauce à la moutarde et servez.

Côtes de Porc au Tabasco et Pruneaux

Recette au barbecue (grillades)
Pour 5 personnes

Les ingrédients :

- 5 côtes de porc
- 2 gousses d'ail
- 25 pruneaux d'Agen
- 15 cl de vin blanc sec
- Tabasco

La recette :

1. Faites tremper les pruneaux 20 minutes dans un bol rempli de vin blanc, et de 10 cl d'eau tiède. Égouttez les pruneaux, et réservez les.
2. Pelez et pilez l'ail. Frottez-en les côtes de porc. Disposez 5 gouttes de Tabasco sur vos doigts et massez en les côtes de porc.
3. Faites les cuire 5 minutes de chaque côté sur votre barbecue. Ajoutez ensuite les pruneaux coupés en deux et faites les chauffer 1 minute. Servez les côtes avec les pruneaux.

Filet mignon à la provençale

Recette de cuisine pour 6 personnes

Les ingrédients :

- 2 filets mignons
- 12 tranches de poitrine de porc fumée
- herbes de Provence
- sel, et poivre du moulin

La recette :

1. Coupez les filets mignons en ronds épais. Roulez-les dans les herbes de provence. Enroulez une tranche de poitrine fumée autour de chaque médaillon à l'aide d'un pique en bois. Faites cuire les médaillon sur votre barbecue sur braises très chaudes 5mn de chaque côté. Servez.

Hachis de porc grillé au barbecue

Recette de cuisine au barbecue pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 600g de hachis de porc
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- 10g de paprika en poudre
- 1 oeuf
- sel et poivre du moulin

La recette :

1. Mettez la viande dans un récipient creux, éplucher l'ail et l'oignon, coupez les en petits morceaux et ajoutez-les au hachis avec le paprika et l'oeuf. Travaillez le tout jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Saler, poivrer. Faites cuire 8mn de chaque côté sur votre barbecue. Les braises doivent être très chaudes.

Boulettes de Porc pimentées au barbecue

Recette au barbecue pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 500g de hachis de porc
- 1 cuillère à soupe de coriandre en poudre
- 1 oeuf
- 10g de sucre en poudre
- 15g de champignons
- 2 cuillères à café de maïzena
- 3 pleurotes sèches
- 1 piment rouge
- sel et poivre du moulin
- 150g de pousses de bambou

La recette :

1. Parsemer la viande d'un peu de sel et de poivre ainsi que les 10g de sucre. Mélanger la viande, l'oeuf et la maïzena. Faites tremper les champignons dans l'eau bouillante 10mn. Epépinez le piment et coupez-le en dés. Egoutter les pousses de bambou et les détailler en petits morceaux.

2. Presser les champignons que vous aurez émincés. Ajouter tout le mélange piment bambou à la viande et faites de petites boulettes. Faites les griller sur votre barbecue 12mn de chaque côté.

Enchiladas aux patates douces et aux saucisses

Recette de cuisine au barbecue pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 4 enchiladas
- 15ml d'huile d'olive
- 400g de patates douces pelées et coupées en cubes
- 1 courgette
- 4 saucisses de boeuf
- 80g d'hou mous
- 175g de taboulé
- sauce piment

La recette :

1. Allumer votre barbecue. Dans un récipient, verser l'huile, les patates douces coupées en cubes et pelées ainsi que la courgette coupée en quatre. Faites griller 10mn de chaque côté sur votre barbecue à braises très chaudes.

2. Faites griller 12mn vos saucisses sur le barbecue. Dans vos enchiladas, 1 cuillère à café d'hou mous et 3cuillère à café de taboulé. Ajouter une lanière de courgette, les patates douces et les saucisses. Napper de sauce de piment et servez.

Brochettes de porc grillées à l'Américaine

Recette au barbecue pour 6 brochettes

Les ingrédients :

- 400g d'échine de porc en cubes
- 3 saucisses de francfort
- 3 saucisses de Toulouse
- 100g de ketchup
- 1 cuillère à soupe de miel liquide

La recette :

1. Tailler 400g d'échine de porc en cubes, couper 3 saucisses de francfort et 3 saucisses de Toulouse en tronçons. Mélanger les 100g de ketchup avec 1 cuillère à soupe de miel, monter les brochettes en alternants les cubes de porc, les morceaux de saucisses de Francfort et de Toulouse. Badigeonner les brochettes avec la préparation au ketchup, faites-les grillées 20mn sur votre barbecue et présentez-les sur une assiette garni de salade.

Brochette Campagnarde au barbecue

Recette pour 6 personnes

Ingrédients :

4 rognons de porc
150g de hampe de boeuf
150g d'onglet
200g de foie de veau (1 tranche épaisse)
250g de tomates cerises
1 botte d'oignon nouveau
50g de sucre en poudre

3 cuillères à soupe de vinaigre de xérès
2 cuillères à soupe de miel liquide
2 cuillères à soupe de graines de sésames
Sel, Poivre

La Recette :

1] Taillez les viandes en cubes de 3cm, salez, poivrez, coupez en deux les oignons nouveau. Faire les brochettes en alternant, viande, tomates et oignons.

2] Versez le sucre en poudre dans une casserole et laissez caraméliser, hors du feu, ajoutez le vinaigre, mélangez et remettre sur feu doux.
Ajoutez le miel, et remuez pour dissoudre l'ensemble.

3] Mettre les brochettes dans un plat creux, arrosées avec la sauce, imbibez les brochettes, mettre sur votre barbecue en retournant fréquemment. Servir parsemer de graines de sésames grillées.

Brochettes de porc au miel
Recette de cuisine au barbecue
Pour 4 gourmets

Les ingrédients :

- 1 cuillère à café 5 parfums
- 1 gousse ail
- 1 poivron jaune
- 500 g de filet de porc
- 50 ml de miel de tilleul
- 1 oignon
- 2 tranches de poitrine fumée
- 1 poivron vert
- 5 cl de rhum blanc
- 5 cl de sauce Worcester

La recette :

1. Préparez la marinade : Hachez l'oignon, l'ail, et mélangez avec la sauce soja, le rhum, le miel, et les 5 parfums.
2. Découpez le porc en cubes. Laissez mariner 3 heures au réfrigérateur.
3. Ensuite, préparez les brochettes. Alternez les morceaux de viande avec la poitrine, et de poivron. Faites cuire au barbecue.

Porc laqué

Recette au barbecue

Les ingrédients :

- Travers de porc, côtes de porc, tranches de poitrine fraîche pour 8 personnes selon goûts personnels
- 5 gousses d'ail
- 100mlde sauce soja
- 100g de sucre
- 5ml d'huile de sésame

- 5g de mélange '5 parfums'

Les ingrédients :

1. Couper le travers en morceaux.
Préparer la marinade en mélangeant les ingrédients + les gousses d'ail pressées.

2. Ajouter la viande et laisser mariner 6 heures au frigo en remuant de temps en temps pour que toutes les parties de la viande soient en contact avec la marinade.

3. Faire griller au barbecue.

Filet mignon au miel et au soja

Recette au barbecue

Les ingrédients :

- 250 g de filet mignon de porc
- 250 g de queue de filet de boeuf
- 10ml de sauce de soja
- 50g de miel

La recette :

1. Couper la viande en larges rondelles.
L'étaler dans un plat à fond plat.
2. Préparer la sauce pour mariner la viande : mélanger 3 grosses cuillerées de miel et 3 cuillères à soupe de sauce de soja.
3. Napper la viande avec la sauce et mettre au frais pendant au moins 2 heures en arrosant la viande de temps en temps.
4. Cuire au barbecue.

Brochettes de Jambon aux Poivrons

Recette au barbecue
Pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 8 échalotes
- 1 poivron vert
- 1 poivron rouge
- 250 g de Jambon blanc
- 5 cuillères à soupe de Chapelure
- 3 cuillères à soupe de Parmesan râpé
- 10 feuilles de sauge
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive

La recette :

1. Lavez les poivrons. Retirez les pédoncules. Coupez-les en deux. Retirez les graines et la partie blanche à l'intérieur. Coupez la chair en dés. Pelez les échalotes. Coupez le jambon en dés. Lavez et ciselez la sauge. Mélangez la chapelure et le parmesan.

2. Faites chauffer l'huile dans une poêle. Faites-y revenir les échalotes entières 10 minutes. Sur des piques à brochettes, alternez, dés de poivrons, jambon et échalotes. Déposez les brochettes dans un plat allant au four. Saupoudrez du mélange chapelure et parmesan.
3. Passez au four th. 8 (240°C) 5 à 10 minutes en veillant à ce que cela ne brûle pas. Servez chaud saupoudrez de sauge. Accompagnez d'une salade verte.

Côtes de porc glacées à l'indonésienne

Recette au barbecue

Les ingrédients :

- 3 kg de côtes de porc dans l'échine
- 3 feuilles de laurier
- 5 g de grains de poivre
- 1 oignon rouge haché
- 375 ml de ketchup
- 125 ml de sauce hoisin ou barbecue
- 4 c. à soupe de jus de citron
- 2 c. à soupe de chacune : sauce Worcestershire et sauce soja
- 1 c. à soupe de moutarde de Dijon
- 10 ml de sauce huîtres
- 4 gousses d'ail émincées
- 10 g de cumin
- 5 g de poivre de Cayenne

La recette :

1. Combinez les côtes, les feuilles de laurier, les grains de poivre et l'oignon dans un grand plat. Couvrez hermétiquement d'une feuille d'aluminium et mettez au four préchauffé à 180°C. Faites cuire pendant une heure ou jusqu'à ce que les côtes soient tendres à la fourchette. Laissez refroidir dans le liquide de cuisson. Égouttez le liquide et mettez les côtes sur une assiette.

2. Dans un bol, mélangez le ketchup, la sauce hoisin, le jus de citron, la sauce Worcestershire, la sauce soja, la moutarde, la sauce de poisson, l'ail, le cumin et le poivre de Cayenne.

3. Faites chauffer le barbecue à feu moyen élevé. Huilez légèrement la grille. Badigeonnez les côtes de sauce. (À cette étape, vous pouvez badigeonner les côtes de sauce, couvrir et conserver au réfrigérateur jusqu'à deux jours).

4. Mettez les côtes sur la grille et, en les badigeonnant souvent et en les retournant au besoin, faites-les cuire environ 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient bien glacées et très chaudes.

Cochon de lait au barbecue

Recette au barbecue

Ingrédients :

- 1 cochon de lait de 6 kg
- 10 échalotes
- 6 gousses d'ail
- 5 cm de gingembre
- 15 noix de bancoul (noix de cajou fraîches)

- 10 cm de curcuma frais
- 2 cuillères à soupe de graines de coriandre pilées
- 5 cm de laos haché
- 25 à 30 piments oiseaux émincés
- 10 tiges de citronnelle coupées en tranches
- 1 cuillère à soupe de poivre noir moulu
- 1 cuillère à café 1/2 de sel
- 1 cuillère à café de pâte de crevettes séchées (trasi)
- 5 feuilles de citron vert ciselées
- 2 feuilles de salam (facultatif)
- 2 1/2 cuillère à soupe d'huile
- 4 cuillères à soupe d'eau de curcuma

La recette :

1. Après avoir nettoyé l'intérieur du cochon, saler l'intérieur et l'extérieur.
2. Mélanger tous les autres ingrédients sauf l'eau de curcuma.
3. Remplir l'intérieur du cochon de ce mélange.
4. Fermer le cochon en le cousant.
5. Badigeonner l'extérieur avec l'eau de curcuma jusqu'à ce que la peau soit d'un jaune brillant.
6. Faire rôtir au barbecue.
7. Laisser reposer avant de servir pendant 10 mn environ.
8. Découper la peau croustillante et la réserver.
9. Puis détacher la viande et la couper en dés ou en tranches fines.
10. Déposer sur chaque assiette: la viande, la farce et poser la peau sur le tout.
11. Accompagner de riz nature et de légumes à la sauce aigre-douce.

Travers de porc grillé au miel et curry

Recette au barbecue

Ingrédients:

- 2 kg de travers de porc
- 10 cl de miel d'acacia
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à soupe de curry en poudre
- 6 pincées de poivre de Cayenne
- sel

La recette :

1. Demandez à votre boucher de couper les travers en morceaux d'environ 6 cm de large.
2. Plongez-les dans une casserole d'eau bouillante salée et laissez-les pré cuire pendant 15 mn.
3. Ensuite, égouttez-les et laissez-les tiédir.
4. Préparez les braises d'un barbecue.
5. Mettez le miel d'acacia dans un bol et ajoutez le curry, le poivre de Cayenne et le jus de citron.
6. Mélangez bien le tout. Badigeonnez les travers de porc de ce miel parfumé et posez-les sur la grille du barbecue très chaude.
7. Laissez-les cuire 15 mn en les tournant souvent et en les badigeonnant sans cesse de miel au curry. Servez chaud.

Travers de porc à la chinoise

Recette au barbecue

Les ingrédients :

- 1 kg de travers de porc découpé en morceaux

Marinade :

- 3 cuillères à soupe de sauce soja
- 3 cuillères à soupe de miel
- 1 cuillère à soupe de cognac et de vinaigre de xérès
- 1 cuillère à soupe de mélange 'cinq épices'
- 2 gousses d'ail écrasées
- 5 brins de persil ciselé
- sel et poivre

La recette :

1. Dans un plat creux, mélangez tous les ingrédients .Mettez le travers de porc dedans et laissez-le mariner plusieurs heures en retournant de temps en temps. Mettez à griller sur le barbecue.
2. Parsemez de persil et servez avec des petits oignons blancs frits.

Brochettes de porc au lait de coco

Recette au barbecue

Les ingrédients :

- 800 g de filet mignon de porc
- 2 gousses d'ail
- le jus de 2 citrons
- 5 cl de rhum blanc
- 7 cl d'huile d'olive
- 10 cl de lait de coco
- Tabasco
- Sel, Poivre

La recette :

1.Dans un saladier, mélanger le lait de coco, le rhum, le jus de citron, l'ail écrasé, l'huile d'olive (5 cl) et le tabasco.
2. Ajouter la viande en cubes et mélanger.
Couvrir et laisser mariner 12 heures au frais en remuant plusieurs fois.
3. Allumer le barbecue. Huiler la grille. Egoutter les morceaux de porc et les enfiler sur des pics à brochettes après les avoir huilées.
4. Faire griller 10 minutes en les badigeonnant de marinade. Salez et poivrez.
5. Salez et poivrez. A servir avec du riz Basmati
Pour finir ... A servir avec du riz Basmati.

Travers de porc grillé au miel et curry
Recette au barbecue

Les ingrédients :

- 2 kg de travers de porc
- 10 cl de miel d'acacia
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à soupe de curry en poudre
- 6 pincées de poivre de Cayenne
- sel

La recette :

1. Demandez à votre boucher de couper les travers en morceaux d'environ 6 cm de large. Plongez-les dans une casserole d'eau bouillante salée et laissez-les pré cuire pendant 15 mn. Ensuite, égouttez-les et laissez-les tiédir.
2. Préparez les braises d'un barbecue. Mettez le miel d'acacia dans un bol et ajoutez le curry, le poivre de Cayenne et le jus de citron.
3. Mélangez bien le tout. Badigeonnez les travers de porc de ce miel parfumé et posez-les sur la grille du barbecue très chaude.
4. Laissez-les cuire 15 mn en les tournant souvent et en les badigeonnant sans cesse de miel au curry. Servez chaud.

Brochettes de porc exotique

Recette au barbecue

Les ingrédients :

- 500 g de cubes à brochettes de porc de 3 cm
- 250 ml de vinaigrette crémeuse à l'aneth ou au concombre
- 2 caramboles taillées en tranches de 2 cm
- 375 ml de morceaux d'ananas de 4 cm
- 1 oignon rouge coupé en morceaux de 5 cm
- poivre et sel au goût

La recette :

1. Mélanger les cubes avec la vinaigrette; couvrir et laisser mariner au froid pendant au moins 2 heures (maximum 12).
2. Enfiler les ingrédients sur des brochettes et poivrer au goût.
3. Griller à chaleur moyenne sur le barbecue, sous le gril du four ou dans un poêlon gril pendant environ 8 minutes. A mi-cuisson, retourner à l'aide de pinces et badigeonner de marinade. Saler après cuisson.

Brochette de porc thaïlandaise

Recette au barbecue

Les ingrédients :

- 375 ml de yogourt nature
- 5 ml de poudre de cari moyennement épicée

- 2 ml de flocons de piment séchés
- 125 ml d'arachides rôties non salées, concassées
- 300 g de languettes de porc de 1 cm de largeur et 12 à 15 cm de longueur
- 8 gros pétoncles non cuits
- poivre et sel au goût

La recette :

1. Mélanger le yogourt avec le cari, le piment et les arachides. Incorporer les languettes de porc et les pétoncles. Couvrir et laisser mariner au froid pendant au moins 2 heures (maximum 12).
2. Enfiler les languettes en zigzag (style satay) sur des brochettes, en alternant avec les pétoncles. Poivrer au goût.
3. Griller à chaleur moyenne sur le barbecue, sous le gril du four ou dans un poêlon grill pendant environ 8 à 10 minutes. A mi-cuisson, retourner à l'aide de pinces et badigeonner de la marinade. Saler après cuisson.
4. Garnir de coriandre fraîche et de quartiers de lime. Servir.

Côtelettes de porc au prosciutto et au poivre

Recette au barbecue

Les ingrédients :

- 4 côtelettes de porc avec os de 2,5 cm d'épaisseur
- 4 tranches minces de prosciutto
- poivre noir frais moulu, au goût
- huile végétale pour badigeonner
- 30 ml (2 c. à soupe) d'herbes de Provence (thym, romarin, fenouil, sarriette, etc.)

La recette :

1. Trancher les côtelettes dans l'épaisseur de façon à obtenir des pochettes.
2. Glisser une tranche de prosciutto dans chaque côtelette et poivrer abondamment l'intérieur. Refermer.
3. Préchauffer le barbecue au maximum.
4. Huiler légèrement les côtelettes des 2 côtés, puis les assaisonner d'herbes de Provence.
5. Régler le barbecue à chaleur moyenne. Faire griller les côtelettes pendant 3 à 4 minutes de chaque côté.
6. Disposer sur la grille du haut et faire cuire doucement pendant 3 à 4 minutes.
7. Servir accompagné de légumes grillés (pommes de terre et tomates, maïs, poivrons, courgettes ou aubergines.

Côtes levées au barbecue

Recette au barbecue

Les ingrédients :

- 2.3 kg de côtes levées de porc
- sel et poivre fraîchement moulu

Marinade :

- 125 ml de ketchup
- 2 ml (1/2 c. à thé) de raifort
- 30 ml (2 c. à soupe) de mélasse

- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile végétale
- 30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre de vin
- 2 gousses d'ail pelées, écrasées, hachées
- 15 ml (1 c. à soupe) de sauce soya
- jus de 1 citron
- quelques gouttes de sauce au piment
- sel et poivre fraîchement moulu

La recette :

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients et réserver.

1. Dans une grande casserole remplie d'eau bouillante salée, faire bouillir les côtes levées 4 à 5 minutes. Les retirer et les assécher avec du papier absorbant.
2. Préchauffer le barbecue. Y cuire les côtes levées à feu moyen, 35 à 45 minutes. Les badigeonner souvent de marinade pendant la cuisson et les retourner 3 à 4 fois. Assaisonner généreusement.
3. Servir avec des pommes de terre au four et une salade verte.

Côtes levées, marinade à l'orientale

Recette au barbecue

Les ingrédients :

- 1 kg de côtes levées

Marinade :

- jus de 1 citron
- 125 ml de sauce soya
- 100 ml d'huile d'arachide
- 15 ml (1 c. à soupe) de gingembre frais haché
- 15 ml (1 c. à soupe) de ketchup
- 2 gousses d'ail hachées
- 5 ml de cinq épices ou cannelle et muscade
- poivre au goût

La recette :

1. Mélanger tous les ingrédients de la marinade.
2. Blanchir les côtes levées 30 à 45 minutes dans un court-bouillon.
3. Les égoutter et les badigeonner de marinade avant de les griller.

Kebabs de porc épicés à la mangue

Recette au barbecue

Les ingrédients :

- 625 g de cubes de porc de 3 cm d'épaisseur dans la longe
- 2 mangues pas trop mûres (ou 4 nectarines), pelées et coupées en gros cubes
- 1 oignon rouge coupé en bouchées
- 2 poivrons verts coupés en gros carrés
- 60 ml d'huile végétale

- 60 ml de jus de citron
- 30 ml (2 c. à soupe) de pâte de cari indien épicé au goût
- sel et poivre au goût

La recette :

1. Dans un bol, mélanger les cubes de porc, les mangues, l'oignon et les poivrons verts avec l'huile, le jus de citron et la pâte de cari. Couvrir et laisser mariner pendant au moins 2 heures (maximum 12).
2. Préchauffer le barbecue au maximum.
3. Enfiler les cubes de porc sur des brochettes de métal en alternance avec les morceaux de mangues et de légumes.
4. Diminuer le barbecue à chaleur moyenne. Faire griller les brochettes pendant 3 minutes des 2 côtés.
5. Diminuer la chaleur à minimum. Déplacer les brochettes sur la grille du haut et faire cuire doucement pendant 5 minutes.
6. Accompagner de riz et d'une salade de concombres.

Petites languettes de porc grillées au pesto

Recette au barbecue

Les ingrédients :

- 625 g de morceau de longe de porc coupée en languettes
- 125 ml de vin blanc
- 45 ml d'herbes fraîches, hachées, mélangées, si désiré (persil, romarin, ciboulette, etc.)
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre balsamique
- sel et poivre au goût
- 30 ml (2 c. à soupe) de pesto

La recette :

1. Aplatir les languettes de porc entre 2 feuilles de pellicule plastique.
2. Faire mariner dans la gelée de vin mélangée avec les herbes, si désiré, l'huile d'olive et le vinaigre balsamique pendant au moins 2 heures (maximum 12).
3. Préchauffer le barbecue au maximum.
4. Enfiler les languettes sur de petites brochettes de bois imbibées d'eau.
5. Régler le barbecue à chaleur moyenne. Faire griller les languettes pendant seulement 2 à 3 minutes de chaque côté. Retirer du feu, assaisonner au goût, badigeonner de pesto et servir aussitôt

Brochette de porc du jardin

Recettes au barbecue

Les ingrédients :

- 500 g de cubes à brochettes de porc de 3 cm
- 250 ml de vinaigrettes aux tomates séchées
- 2 courgettes taillées en tronçons de 5 cm
- 2 épis de maïs précuits (10 minutes en eau bouillante) et taillés en tronçons de 5 cm
- poivre et sel au goût

La recette :

1. Mélanger les cubes avec la vinaigrette; couvrir et laisser mariner au froid pendant au moins 2 heures (maximum 12).
2. Enfiler les ingrédients sur des brochettes et poivrer au goût.
3. Griller à chaleur moyenne sur le barbecue, sous le gril du four ou dans un poêlon grill pendant environ 8 minutes. A mi-cuisson, retourner à l'aide de pinces et badigeonner de marinade. Saler après cuisson.

Brochettes de porc aux fruits et amandes

Recettes au barbecue

Les ingrédients :

- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile végétale, et un peu plus pour badigeonner
- 1 oignon haché très fin
- 625 g de porc haché maigre
- 4 dattes hachées
- 30 ml (2 c. à soupe) de coriandre fraîche hachée
- 1 oeuf légèrement battu
- sel et poivre au goût
- 125 ml d'amandes grillées, broyées grossièrement
- 8 abricots séchés ou plus, si désiré

La recette :

1. Dans une petite casserole à fond épais, faire chauffer l'huile et y faire colorer très doucement l'oignon, jusqu'à caramélisation. Couvrir et laisser refroidir.
2. Entre-temps, dans un bol, mélanger le porc haché avec les dattes, la coriandre, l'oeuf, le sel et le poivre.
3. Incorporer les oignons caramélisés et façonner en 16 boulettes.
4. Rouler les boulettes dans les amandes broyées, puis les monter sur 4 petites brochettes de bois imbibées d'eau. Alterner les boulettes avec des abricots séchés ou simplement terminer les brochettes aux 2 extrémités avec un abricot séché.
5. Préchauffer le barbecue au maximum, puis le régler à chaleur moyenne.
6. Déposer les brochettes sur une feuille de papier d'aluminium légèrement huilée et faire cuire ainsi pendant 4 minutes des 2 côtés.
7. Accompagner les brochettes de couscous et d'une salade d'épinards.

Saucisses et légumes en papier

Recette au barbecue

Les ingrédients :

- 340 g de carottes naines, lavées
- 1 oignon rouge en quartiers
- 2 grosses tranches de beurre à l'ail
- 1 courgette coupée en bâtonnets
- 1 poivron vert, coupé en gros morceaux
- 1 saucisse de Morteau tranchée en biseau
- sel et poivre

La recette :

1. Préchauffer le barbecue à feu moyen vif.
2. Découper une grande feuille de papier d'aluminium et plier en deux. Etendre à plat sur un comptoir.

3. Déposer les carottes, les oignons et le beurre à l'ail; façonner le papier pour former un panier. Recouvrir d'une autre feuille de papier. Sceller les extrémités.
4. Placer le tout sur la grille du barbecue; couvrir et laisser cuire 30 minutes.
5. Retirer la feuille du dessus. Ajouter les courgettes, les poivrons et les saucisses. Saler et poivrer, puis remettre la feuille. Couvrir et continuer la cuisson au barbecue pendant 30 minutes.

Tournedos de porc et salsa de fraises

Recette au barbecue

Les ingrédients :

- 250 g de fraises tranchées
- 250 ml d'ananas frais, taillé en dés
- 3 oignons verts hachés fin
- 60 ml de vinaigre balsamique
- sel et poivre noir frais moulu
- cassonade au goût
- 4 tournedos de porc de 2,5 cm d'épaisseur

La recette :

1. Mélanger les fraises, l'ananas, les oignons verts et 30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre balsamique. Assaisonner au goût de sel, de poivre et de cassonade. Réserver.
2. Badigeonner les tournedos du reste de vinaigre balsamique. Poivrer au goût. Griller à chaleur moyenne sur le barbecue, sous le gril du four ou dans un poêlon grill pendant 6 à 12 minutes. A mi-cuisson, retourner à l'aide de pinces et badigeonner de nouveau de vinaigre. Saler après cuisson. Laisser reposer pendant 1 à 2 minutes.
3. Servir les tournedos avec la salsa de fraises. Accompagner de pommes de terre grelots et de pois.

Bœuf

Grillades de boeuf à l'huile de noix 24
Boulettes de boeuf à la Moutarde 24
Entrecôte garnie de légumes grillés au barbecue 24
Steak à l'oeuf au barbecue 25
Mititéis aux tomates 25
Steak haché au kiwi 26
Mititeis 26
Côte de boeuf bordelaise au barbecue 27
Brochettes de boeuf aux arachides 27
Barbecue coréen 28
Brochettes de boeuf au poireau (Corée) 29
Bifteck à la diable 30
Boeuf grillé à l'indonésienne 31
Boulettes de viande au citron (Grèce) 31
Brochettes toscanes 32
Brochettes de kefta 32
Lamelles de boeuf en brochettes (Chine) 33
Entrecôtes marinées 33

Grillades de boeuf à l'huile de noix

Recette au barbecue pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 2 tranches de faux-filet
- 35cl d'huile de noix
- sel et poivre

La recette :

1. Dégraissez la viande. Badigeonnez-la d'huile. Faites-la cuire 2mn, badigeonnez-la de nouveau d'huile de noix. Poursuivez la cuisson pendant 2mn. Servez.

Boulettes de boeuf à la Moutarde

Recette de grillade au barbecue
Pour 4 personnes.

Les ingrédients :

- 400g de boeuf dans l'épaule
- 130g de chair à saucisse
- 2 petits pains rassis détrempés
- 1 oignon rouge
- 6 cuillères à soupe de Moutarde
- 1 cuillère à café de noix de muscade en poudre
- Sel et Poivre du Moulin

La recette :

1. Lavez et essuyez les 400g de boeuf dans l'épaule puis hachez la viande. Dans un bol, mélangez le hachis obtenu avec les 130g de chair à saucisse.

2. Lavez et épluchez l'oignon rouge puis hachez-le finement et ajoutez-le au mélange précédent. Pressez les petits pains et incorporez-les à la viande. Salez et poivrez puis assaisonnez d'une cuillère à café de noix de muscade en poudre.

3. Faites des boulettes de viande et faites-les griller sur votre barbecue pendant 12 minutes en les retournant à mi-cuisson.

4. Servez dans quatre assiettes individuelles avec les 6 cuillères à soupe de moutarde.

Entrecôte garnie de légumes grillés au barbecue

Recette de grillade
Pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 4 entrecôtes
- 4 tomates mûres
- 2 poivrons jaunes
- 100g de mozzarella

- 24ml d'huile d'olive
- 20g de persil haché
- 30g de beurre
- Sel et Poivre du Moulin

La recette :

1. Lavez et essuyez les entrecôtes puis salez-les et poivrez-les. Lavez les tomates et les poivrons jaunes puis évidez-les à l'aide d'une cuillère à café.

2. Coupez la mozzarella en petits dés puis mélangez-les dans un saladier avec les 24ml d'huile d'olive et les 20g de persil haché.

3. Garnissez les tomates et les poivrons du mélange précédent puis faites griller sur votre barbecue, les entrecôtes pendant 10 minutes en les retournant à mi-cuisson.

4. Ajoutez-y les tomates et les poivrons sur votre barbecue et faites-les griller pendant quelques minutes.

5. Servez le tout dans 4 assiettes individuelles en décorant avec les légumes grillés et le reste de persil haché.

Steak à l'oeuf au barbecue

Recette de grillade
Pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 300g de boeuf haché
- 50g de mélange de condiments
- 4 oeufs
- 4 tranches de pain de campagne
- 1 petit pain rassis
- 1 gousse d'ail fraîche
- Quelques feuilles de salade
- 60ml de ketchup
- 10g de beurre
- Sel et Poivre du Moulin

La recette :

1. Assaisonnez le boeuf haché du mélange de condiments puis salez et poivrez le tout. Incorporez-y un oeuf ainsi que le pain rassis. Mélangez bien.
2. Faites 4 steaks à l'aide de la préparation précédente puis faites-les griller sur votre barbecue pendant 12 minutes en les retournant à mi-cuisson. Réservez-les dans un endroit chaud.
3. Épluchez la gousse d'ail et coupez-la en deux. Frottez-la sur les tranches de pain de campagne afin que le pain prenne le goût d'ail.
4. Sur chaque tranche de pain de campagne aillée, déposez-y une feuille de salade, le steak et assaisonnez le tout d'une cuillère à soupe de ketchup. Faites de même avec les tranches restantes.
5. Beurrez votre barbecue puis faites cuire les oeufs au plat. Déposez-les sur chaque steak et servez-les.

Mititéis aux tomates

Recette au barbecue pour 8 personnes

Les ingrédients :

- 250g de boeuf haché
- 250g de porc haché
- 250g de veau haché
- 1/2 oignon haché
- 4 tomates
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe d'aneth
- 2 cuillères à soupe de persil
- 1 cuillère à soupe de cumin moulu
- 1 cuillère à café de paprika
- 25g de chapelure
- 10cl d'eau chaude
- 25g de chapelure
- 1 oeuf battu

La recette :

1. Mélanger à la main tous les ingrédients afin de faire une quinzaine de saucisse de 10cm de long. Faites 4 entailles de la saucisse pour la farcir de tomates. Faites les raffermir 1h30 au frais. Mettre les saucisses sur la grille du barbecue à braises très chaudes et faites cuire 10mn. Servez.

Steak haché au kiwi

Recette au barbecue pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 500g de hachis de boeuf
- 1 oignon coupé en lanières
- 1 pain rassis
- 1 oeuf
- paprika en poudre
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 1 kiwi
- 5cl d'huile
- sel et poivre du moulin

La recette :

1. Eplucher l'oignon et le couper en lanières. Presser le pain rassis et l'ajouter dans un bol avec les lanières d'oignon et le hachis de boeuf. Ajoutez-y l'oeuf, la moutarde. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

2. Couper le kiwi épluché en rondelles et enfoncé une tranche dans chaque steak. Badigeonnez d'huile et faites griller sur votre barbecue à braises rouges très chaudes 6mn de chaque côté.

Mititeis

Recette au barbecue pour 8 personnes

Les ingrédients :

- 250g de boeuf haché
- 250g de porc haché
- 250g de veau haché
- 1/2 oignon haché
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe d'aneth
- 2 cuillères à soupe de persil
- 1 cuillère à soupe de cumin moulu
- 1 cuillère à café de paprika
- 25g de chapelure
- 10cl d'eau chaude
- 25g de chapelure
- 1 oeuf battu

La recette :

1. Mélanger à la main tous les ingrédients afin de faire une quinzaine de saucisse de 10cm de long. Faites les raffermir 1h30 au frais. Mettre les saucisses sur la grille du barbecue à braises très chaudes et faites cuire 10mn. Servez.

Côte de boeuf bordelaise au barbecue

Recette pour 4 personnes

Ingrédients :

2 côtes de boeuf avec os de 1kg chacune
300g d'échalotes
100g de beurre
5cl d'huile d'arachide
sel, poivre du moulin

La Recette :

1] Huilez légèrement les côtes de boeuf des deux côtés, pelez, hachez finement les échalotes, les blondir légèrement dans le beurre sur un feu doux, sur les braises de votre barbecue, faites griller les côtes 8 minutes de chaque côté. Tranchez les côtes à 2cm d'épaisseur, salez, poivrez et nappez avec le beurre fondu aux échalotes.

Brochettes de boeuf aux arachides

Recette de barbecue

Les ingrédients :

- 2 oignons
- 800 g de viande de bœuf

Pour la marinade :

- 10cl d'Huile d'arachide

- 2 gousses d'Ail
- 2 cuillères à soupe d'Herbes de Provence
- 3cuillère à soupe de sauce Worcester

Pour la sauce :

- 3 échalotes
- 3 c. à s. d'huile d'arachide
- le jus d'un citron vert
- 2 c. à s. de pâte de cacahuètes
- 3 dl de lait de coco
- Poivre noir
- Sel

La recette :

1. Coupez la viande en cubes de 2cm et faites-les mariner 3 heures. Enfilez-les sur des brochettes en alternant avec un morceau d'oignon.

La sauce :

2. Dorer les échalotes hachées dans l'huile d'arachide, mettre la pâte d'arachide, ajouter le jus de citron vert avec le lait de coco. Faire épaissir. Assaisonnez sel et poivre noir. Faites griller les brochettes. Server accompagné d'un légume ou d'un riz.

Barbecue coréen

Recette asiatique pour 6 personnes

Les ingrédients :

- 500 g. de viande coupée en fines
- tranches dans l'entrecôte
- 2 cuillerées à soupe d'huile de sésame.

Marinade froide :

- 5 cuillerées à soupe de sauce de soja
- 2 cuillerées à soupe de saké
- 1 cuillerée à soupe de mirin
- 2 cuillerées à soupe de sucre
- Poivre
- 4 cuillerées à soupe de poireau
- émincé
- 1 cuillerée à soupe d'ail haché
- 2 cuillerées à soupe de sésame pilé
- 1 cuillerée à soupe de jus de gingembre
- 500g. de foie de veau.

Marinade chaude :

- 40g. de miso blanc
- 20g. de miso rouge
- 45g. de sucre

- 1 cuillerée à soupe de sauce de soja
- 1/2 cuillére à café de poivre de Cayenne
- 1 goutte de jus de gingembre
- 1 cuillerée à soupe de saké
- 4 cuillerées à soupe de poireau émincé
- 1 cuillerée à soupe d'ail haché
- Un peu d'huile de sésame.
- 250 g. de langue de boeuf en tranches
- d'environ 3 à 4 mm d'épaisseur
- Sel, poivre
- 1 citron.

Sauce :

- 2 dl. de sauce de soja
- 50g. de sucre
- 50 cl. de mirin
- 1/2 citron coupé en fines rondelles
- 1/2 pomme non épluchée
- 50 cl. de saké.

La recette :

1. Mettre dans les ingrédients de la marinade froide les tranches d'entrecôte en les pressant. Ajouter l'huile de sésame sans remuer. Laisser la viande macérer jusqu'au repas (plus le temps est long, plus la viande s'imprègne de la saveur de la sauce).

2. Mettre chauffer tous les ingrédients de la marinade chaude sur feu moyen en tournant, dès qu'elle est mélangée, retirer du feu. Mélanger cette sauce avec le foie en lamelles avant le repas (il ne doit pas macérer trop longtemps).
Porter les ingrédients de la sauce à ébullition. Arrêter la cuisson et incorporer le saké, les rondelles de citron et la pomme émincée. Laisser refroidir 1 heure.

3. Saler et poivrer la langue juste avant de la faire griller.
Mettre les viandes dans des plats différents. Les invités les font griller eux-mêmes au fur et à mesure qu'ils les mangent.
Mettre une petite coupelle de sauce à chacun pour y tremper la viande grillée, sauf la langue qui doit être juste arrosée de jus de citron avant de la manger.

Brochettes de boeuf au poireau (Corée)

Recette de barbecue pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 500 g. de viande de boeuf non grasse
- 1 cuillerée à soupe de sucre
- 100 g. de poireau
- 2 cuillerées à soupe de poireau haché
- Un peu de piment rouge séché
- 1 cuillerée à café d'ail haché

Marinade :

- 1 cuillerée à café de sésame blanc
- 1 cuillerée à café de sucre
- 1/2 cuillerée à café de jus de gingembre
- 1 cuillerée à café de sauce de soja
- I cuillerée à café d'huile de sésame
- 1 cuillerée 1/2 à soupe d'huile de sésame

Sauce :

- 2 cuillerées à soupe de sauce de soja
- Poivre.

La recette :

1. Couper des tranches de boeuf de 7 à 8 mm d'épaisseur. Les étaler sur une planche à découper et les taper avec un rouleau pour les attendrir. Les couper ensuite en bâtons de la largeur et de la longueur du petit doigt, puis les mettre dans la marinade.

2. Couper le poireau comme la viande. Préparer la sauce.
Faire des brochettes en intercalant viande et poireau et les faire tremper dans la sauce. Les faire griller à l'huile en les trempant de temps à autre dans la sauce. Parsemer ces brochettes de filaments de piments.

Bifteck à la diable

Recette au barbecue

Les ingrédients :

- 1 rumsteck de 1,5 kg et de 4 cm d'épaisseur
- 5 brins de thym frais
- 5 gousses d'ail écrasées
- 4 feuilles de laurier émiettées
- 175 ml de vin rouge sec
- 50 ml d'huile d'olive
- 5 g de grains de poivre
- 50 ml de moutarde de Dijon
- sel

La recette :

1. Mettez le rumsteck dans un plat en terre juste assez grand pour le contenir; ajoutez le thym, l'ail et le laurier. Dans un petit bol, fouettez le vin et l'huile, et versez sur le rumsteck Retournez la viande pour bien l'enrober de marinade. Couvrez et réfrigérez jusqu'au lendemain (retournez la viande une fois).

2. Sortez le plat du réfrigérateur et laissez revenir la viande à température ambiante. Retirez la viande de la marinade, épongez-la et badigeonnez un côté de la moitié de la moutarde. Parsemez uniformément la moitié des grains de poivre écrasés sur la moutarde et pressez pour les faire adhérer. Retournez le bifteck et répétez l'opération.

3. Faites griller la viande sur la grille huilée du barbecue, à feu moyen élevé, pendant environ 10 minutes pour une viande saignante ou 13 minutes pour une viande à point.

Boeuf grillé à l'indonésienne

Recette au barbecue

Ingrédients :

- 450 g de boeuf coupé en cubes
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 2 cuillères à soupe de vin blanc
- 2 cuillères à soupe de d'huile
- poivre
- 1 gousse d'ail
- 1 petite boîte de marrons cuits (150 ou 200 g)
- 1 poivron vert en tranches
- 1 poivron rouge en tranches

La recette :

1.Faites mariner pendant une demi-heure les morceaux de viande dans la sauce soja, le vin blanc et l'huile en quantités égales.
2. Assaisonnez avec le poivre et l'ail écrasé.
3. Enfilez les cubes de viande sur des brochettes avec les marrons, les poivrons verts et rouges coupés en tranches.
4. Faites griller au-dessus d'un feu de charbon de bois.
5. Tournez fréquemment.
6. Servez avec une sauce au curry ou aux cacahuètes, selon votre goût.

Boulettes de viande au citron (Grèce)

Recette au barbecue

Ingrédients :

- 600 g de viande hachée (bœuf et/ou agneau)
- 1 oeuf (facultatif)
- 1 tranche de pain de mie trempée dans un peu de lait
- 2 oignons
- 1 brin de persil et 1 feuille de menthe par personne
- origan
- sel et poivre
- un peu de cumin
- cannelle
- 2 cuillères à soupe d'ouzo
- jus de citron

La recette :

1. Mettre dans un bol la viande, l'oeuf et la mie de pain et mélanger le tout.
2. Peler les oignons et les râper très finement, puis les ajouter au mélange.
Hacher le persil et la menthe, puis ajouter au mélange.
3. Ajouter sel, poivre, cumin et épices, plus l'ouzo.
Bien mélanger le tout, puis façonner des boulettes.
4. Faire rissoler les boulettes dans une poêle avec un peu d'huile ou de graisse, ou les griller sur un feu de

bois.
5. Les arroser de jus de citron. Servir avec du riz pilaf.

Brochettes toscanes

Recette au barbecue

Les ingrédients :

- 300 g de boeuf à fondue
- 1 petit bouquet de basilic
- 1 petit fenouil
- 3 tomates
- 12 tranches de poitrine fumée

Pour la sauce :

- 2 noix de saveur basilic huile d'olive
- 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillerées à soupe de vinaigre balsamique
- poivre du moulin.

La recette :

1. Laver et coupez les tomates en quartiers. A l'aide d'une cuillère à café, enlevez les pépins. Coupez la base du fenouil, effeuillez-le et lavez-le. Coupez les feuilles en gros carrés.
2. Prélevez 16 feuilles de basilic et lavez-les. Coupez la viande en gros cubes. Montez les brochettes de la manière suivante : un carré de fenouil, un morceau de viande, une feuille de basilic, un morceau de poitrine fumé plié, un quartier de tomate, terminez par un carré de fenouil. Montez ainsi quatre brochettes.
3. Réalisez la sauce dans un bol, mélangez dans l'ordre suivant : les noix de saveur émiettées, le vinaigre, l'huile d'olive et poivrez généreusement. A l'aide d'un pinceau, nappez généreusement les brochettes de sauce.
4. Gardez-les au réfrigérateur dans un plat recouvert d'un film plastique au moins deux heures. Faire cuire les brochettes au barbecue dix minutes environ.

Brochettes de kefta

Recette au barbecue

Les ingrédients :

- 600g de steak haché
- 2 oignons nouveaux ou un oignon sec ou l'équivalent en échalotes
- cumin
- paprika
- coriandre fraîche ou menthe fraîche
- sel, poivre
- un oeuf
- piques à brochettes

La recette :

1. Hachez finement ou râpez les oignons hachez également les feuilles de deux ou trois branches de menthe et de coriandre.
2. Mélangez à la main la viande, les oignons, les herbes, paprika, cumin, sel, poivre et l'oeuf battu.
3. Roulez à la main une petite saucisse de 10cm autour de chaque pique à brochette jusqu'à épuisement de la viande. Faites griller au barbecue.

Lamelles de boeuf en brochettes (Chine)

Recette au barbecue

Les ingrédients :

- 600 g de boeuf tendre (rumsteck, bavette)
- 2 c à soupe de citronnelle hachée (préalablement gonflée à l'eau tiède)
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 oignon
- 1 pincée de glutamate
- sel
- 1 pincée de cinq épices
- 2 c à soupe d'huile
- 100 g de bardes de lard
- cacahuètes grillées et pilées
- feuilles de laitue
- feuilles de menthe
- feuilles de coriandre
- 1/2 concombre
- du vermicelle de riz (préalablement gonflé à l'eau chaude)
- nuoc mam.

La recette :

1. Emincer la viande en carrés de 5 cm (6 carrés par personne). Mélanger dans un récipient la citronnelle, l'ail, 1/2 oignon haché, sel, glutamate, les cinq épices et l'huile.
2. Y faire macérer la viande 1/4 d'heure. Découper les bardes de lard et le demi oignon restant en morceaux de la taille d'une allumette.
3. Enrouler chaque carré de viande autour d'un morceau de barde et d'oignon, embrocher et cuire au barbecue.
4. Saupoudrer la grillade de cacahuètes et enrouler le tout dans une feuille de salade agrémentée de menthe et de coriandre, d'un morceau de concombre et d'un peu de vermicelle. Tremper dans du nuoc mam.

Entrecôtes marinées

Recette au barbecue

Les ingrédients :

- 4 entrecôtes de boeuf de 2,5 cm d'épaisseur
- beurre à l'ail
- sel et poivre
- marinade au ketchup

La recette :

1. Préchauffer le barbecue à feu vif.
2. Badigeonner généreusement les entrecôtes de marinade et les poser sur la grille du barbecue. Choisir le temps de cuisson selon la cuisson désirée : saignant (7 à 8 minutes); moyen (8 à 10 minutes); à point (10 à 12 minutes). Retourner les entrecôtes 2 ou 3 fois pendant la cuisson. Saler et poivrer.
3. Si désiré, servir avec des pommes de terre ou d'autres légumes. Garnir de beurre à l'ail, selon le goût

Volailles & Gibier

Papillotes de lapin aux herbes 37
Escalopes de poulet farcies 37
Coquelets aux herbes en papillotes 37
Coquelets marinés au Citron 38
Brochettes de Poulet à la Marocaine 38
Mix de légumes et de poulet 39
Râbles de Lapin aux Olives vertes 39
Poulet grillé aux herbes 40
Canard laqué à l'ananas 40
Brochettes de Poulet avec ses citrons confits 41
Ailes de poulet pimentées et à la mangue 41
Brochettes de poulet à l'ananas 42
Magrets de canard grillés au barbecue 42
Brochettes de poulet à la Thaïlandaise grillées au barbecue 43
Poulet à l'Indien grillé au barbecue 44
Dinde aux groseilles 44
Brochettes de lapin sauce barbecue 45
Cuisses de dinde grillées 45
Pilons grillés à la moutarde au barbecue 46
Brochettes de poulet à la sauce tomate épicée au barbecue 46
Poulet au gingembre et au maïs au barbecue 47
Brochettes de poulet grillé à la sauce yakitori 47
Brochettes de dinde à la mode hawaïenne 48
Brochettes de cerf aux aromates concassées de tomates fraîches 48
Brochettes de cerf aux aromates concassées de tomates fraîches 49
Blancs de poulet au citron vert et au piment 49
Pilons de poulet à l'antillaise 50
Brochettes de poulet grillé au barbecue 50
Roulades de lapin au barbecue 51
Poulet en crapaudine, sauce moutarde 51
Brochettes de poulet au coca 52
Poulet mariné grillé 52
Grandes brochettes d'emmental et poulet au citron 53

Chich taouk - Poulet mariné grillé 53
Cailles en feuille de vigne.....54
Pintadeau grillé à la marjolaine.....54

Papillotes de lapin aux herbes

Recette au barbecue pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 4 cuisses de lapin
- 1 bouquet de persil
- 1 bouquet d'estragon
- 2 cuillères à soupe de noisette
- sel et poivre

La recette :

1. Hachez les herbes, arrosez-les d'huile. Salez, poivrez. Mélangez. Découpez 4 carrés de papier d'aluminium. Déposez au centre une cuisse de lapin, répartissez les herbes et fermez en papillotes. Faites cuire 30mn.

Escalopes de poulet farcies

Recette au barbecue pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 8 escalopes de poulet
- 100g de poitrine de lard fumée
- 2 échalotes
- 2 branches de persil
- sel et poivre

La recette :

1. Épluchez les échalotes, les hacher avec le persil et le lard. Ajoutez l'oeuf, salez, poivrez. Mélangez et vérifier l'assaisonnement.

2. Coupez ce hachis en 8 parties. Farcissez les escalopes avec cette préparation. Maintenir fermer avec de la ficelle de cuisine. Faites grillez pendant 15mn sur votre barbecue à braises très chaudes.

Coquelets aux herbes en papillotes

Recette au barbecue pour 4 personnes

.**Les ingrédients :**

- 2 coquelets
- 1 cuillère à soupe de thym
- 1 cuillère à soupe de romarin
- 50g de beurre
- 2 cuillères à soupe de moutarde
- 1 citron
- sel et poivre du moulin

La recette :

1. Coupez les coquelets en deux. Dans un récipient creux, mélangez le jus de citron, le beurre, le thym, le romarin, la moutarde. Salez, poivrez. Découpez 4 carrés de papier d'aluminium, déposez la moitié d'un coquelet au centre.

1. Répartissez du beurre aux herbes sur chacun et refermez les carrés en papillotes. Faites cuire 40mn sur votre barbecue à braises très chaudes.

Coquelets marinés au Citron

Recette au barbecue pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 2 coquelets
- 2 citrons
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 branches d'estragon
- Sel et Poivre du Moulin

La recette :

1. Pressez les citrons puis versez leur jus dans un saladier et incorporez les deux cuillères à soupe d'huile d'olive puis salez et poivrez selon votre goût. Ciselez les branches d'estragon puis ajoutez-les au saladier.

2. Coupez les coquelets en deux dans le sens de la longueur puis mettez-les dans la marinade précédente jusqu'à ce qu'ils soient bien enrobés pendant 30 minutes. Égouttez-les puis faites-les cuire sur votre barbecue à braises très chaudes durant 30 minutes en les retournant souvent.

3. Répartissez les Coquelets marinés au Citron dans quatre assiettes individuelles puis servez.

Brochettes de Poulet à la Marocaine

Recette pour le barbecue
Un délice pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 500 g de filets de poulet tranche épaisse
- 4 petites courgettes bio
- 1 oignon rouge
- 1 citron non traité

Marinade :

- le jus d'un citron et son zeste râpé
- 5 cl d'huile d'olive
- 1 piment rouge émincé
- 1 cuillère à café de cannelle moulue
- 1 cuillère à café de gingembre en poudre
- 1 g de coriandre
- 1 gousse d'ail hachée
- 1/2 cuillère à café de coriandre

La recette :

1. Découpez le poulet en gros morceaux. Préparons la marinade en mélangeant dans une jatte : les épices avec le jus de citron et son zeste.

2. Déposez y le poulet que vous laisserez macérer au frais pendant 1h30.

3. Coupez le citron en 8 morceaux, l'oignon en quartiers. Sortez le poulet de la marinade et réservez cette dernière. Disposez sur des pics à brochettes en bois en alternant avec les courgettes coupées en rondelles, les quartiers d'oignons et le citron.

4. Faites cuire sur votre barbecue, 8 minutes en badigeonnant régulièrement de la marinade. Servir avec un taboulé frais.

Mix de légumes et de poulet

Recette pour le barbecue
Pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 450g de filets de poulet coupés en trois
- 3 chipolatas
- 2 yaourts grecs
- 10cl de jus de citron
- 20cl d'huile d'olive
- 8 tomates cerise
- 8 champignons de Paris
- 8 petits oignons
- 1 gousse d'ail
- 1/ poivron vert
- 1/2 poivron jaune
- curry
- sel et poivre

La recette :

1. Coupez les filets en deux. Faites une marinade avec 2 cuillères à soupe de yaourt, 5cl de jus de citron, 1cuillère à soupe d'huile et une de curry. Coupez les demi poivron en 8 morceaux, les mettre dans un saladier avec les champignons, les oignons, les tomates, 1 cuillère à soupe d'huile et le reste du jus de citron. Mettez la poule dans la marinade et mettez 1 heure au réfrigérateur.

2. Hachez les chipolatas avec 1/2 gousse d'ail. Farcir les escalopes avec ce mélange en les roulant et en les piquant sur 4 brochettes avec les légumes. Tapissez votre barbecue d'une feuille de papier d'aluminium. Faites cuire les brochettes 10mn de chaque côté. Servez.

Râbles de Lapin aux Olives vertes

Recette au barbecue pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 4 râbles de lapin

- 150g d'olives vertes dénoyautées

Pour La Marinade :

- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 branches de Thym
- 2 échalotes
- Sel et Poivre du Moulin

La Recette :

1. Épluchez les échalotes et hachez-les puis effeuillez les branches de Thym et mettez le tout dans un saladier en y incorporant les 4 cuillères à soupe d'huile d'olive. Salez et poivrez selon votre goût. Mélangez bien.

2. Ajoutez les râbles de lapin dans la marinade précédente puis retournez-les de tous les côtés jusqu'à ce qu'ils soient bien enrobés. Laissez dans votre réfrigérateur durant 2 heures.

3. Coupez des carrés de papier aluminium et mettez sur chaque carré un râble de lapin puis versez une cuillère à soupe de marinade et parsemez-les d'olives vertes. Refermez-les en forme de papillotes puis faites-les cuire sur votre barbecue à braises très chaudes pendant 30 minutes.

4. Servez dans quatre assiettes individuelles.

Poulet grillé aux herbes

Recette de grillade
Pour 4 personnes.

Les ingrédients :

- 8 cuisses de poulet fermier
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 petit oignon rouge frais
- 30g de persil haché
- 30g de ciboulette hachée
- 20g de coriandre hachée
- 1 cuillère à soupe de paprika en poudre
- Sel et Poivre du Moulin

La recette :

1. Lavez et essuyez les cuisses de poulet fermier puis salez-les, poivrez-les et répartissez la cuillère à soupe de paprika en poudre sur toutes les cuisses.
2. Lavez et épluchez le petit oignon rouge et coupez-les en petits dés. Dans un bol, mélangez les herbes préalablement hachées et les dés d'oignon.
3. Badigeonnez les cuisses de poulet de la préparation précédente et enveloppez-les de papier aluminium.
4. Sur votre barbecue légèrement huilé, faites-y griller les cuisses de poulet aux herbes durant 15 minutes. Retirez les feuilles de papier aluminium puis servez deux cuisses par assiette.

Canard laqué à l'ananas

Recette de cuisine pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 2 cuillères à soupe de moutarde de Dijon
- 1/2 cuillère à café de paprika en poudre
- 1 morceau de gingembre frais de 3cm râpé
- 4 cuisses de canard
- 1 cuillère à café de noix de muscade en poudre
- 10g de sucre de canne brun

Pour la sauce :

- 1 piment rouge émincé
- 230g d'ananas en boite
- 10g de sucre de canne brun
- 1 oignon haché

La recette :

1. Pour la sauce, égouttez l'ananas, réservez 10cl de son jus. Hachez la chair. Dans un bol, mélangez le sucre, l'oignon, la chair d'ananas, le piment et bien mélanger. Laissez reposer 1 heure. Dans un autre bol, mélangez la moutarde le paprika, le gingembre, la muscade. Etalez cette préparation sur les cuisses de canard. Les faire cuire 15mn de chaque sur votre barbecue à braises très chaudes. Servez avec la sauce à l'ananas

Brochettes de Poulet avec ses citrons confits

Recette au barbecue
Pour 4 gourmets

Les ingrédients :

- 650 g de filets de poulet
- 4 citrons confits
- 15 cl de jus de citron
- 5 cl d'huile d'olive
- 1/2 cuillère à café de curry
- sel, poivre

La recette :

1. Mélangez le curry avec l'huile, coupez les blancs de poulet en cubes. Arrosez de jus de citron, salez, poivrez. Laissez mariner au frais 20 minutes.

2. Préparez votre barbecue. Montez des brochettes en alternant, les cubes de poulet et les citrons confits. Faites les griller 8 minutes de chaque côté. Servez.

Ailes de poulet pimentées et à la mangue

Recette au barbecue pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 1,2kg d'ailes de poulet
- 1 morceau de gingembre de 3cm de côté

- 2 gousses d'ail hachées
- 30cl de sauce soja
- 10cl d'huile de sésame
- 12cl de miel
- 8cl de vinaigre de xérès
- sel et poivre du moulin

Pour la sauce pimentée à la mangue ***:***

- 1 cuillère à soupe de maïzena
- 1 petit piment vert coupé en lanières
- 120g de chair de mangue
- 50g de sucre
- 15cl de vinaigre
- 5cl de concentré de tomates
- sel et poivre du moulin

La recette :

1. Pelez le gingembre, hachez les gousses d'ail. Mélangez dans un bol : la sauce de soja, l'huile de sésame, le miel, le vinaigre de xérès, l'ail, et le gingembre. Poivrez généreusement de poivre les ailes de poulet, arrosez de la marinade et laisser macérez 15mn.

2. Pour la sauce : Diluez dans de l'eau la maïzena, épépinez et détaillez le piment en dés. Dans une casserole mettez 45cl d'eau avec le piment, un peu de sel, le sucre, le concentré de tomates et le vinaigre. Portez à ébullition, incorporez la maïzena et faites épaissir. Ajoutez 110g de dés de mangue dans la casserole, passez la préparation au mixer. Parsemez des dés de mangue restants. Faites cuire les ailes de poulet sur votre barbecue à braises très chaudes pendant 20mn. Badigeonnez de sauce.

Brochettes de poulet à l'ananas

Recette au barbecue pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 500g de poulet coupé en morceaux
- 1 ananas Victoria
- 1 poivron rouge
- 2 citrons
- 15cl d'huile
- sel et poivre du moulin

La recette :

1. Assaisonner les morceaux de poulet avec le jus des citrons, 12cl d'huile, et du poivre. Laissez mariner 20mn. Allumez votre barbecue. Coupez le poivron en lamelles et l'ananas en dés. Piquez le poivron et l'ananas. Cuire 15mn au barbecue, sur braises chaudes. Faites grillez sur le barbecue 15mn le poulet et le piquer sur les brochettes.

Magrets de canard grillés au barbecue

Recette de cuisine au barbecue pour 4 personnes.

Les ingrédients :

- 4 magrets de canard
- 1 morceau de gingembre frais
- 5 cuillères à soupe de sucre de canne blond
- 15g de coriandre fraîche
- 1 cuillère à café de poudre de quatre-épices
- 10 cuillères à soupe de sauce soja
- Quelques brins de coriandre fraîche

La Recette :

1.Faites la marinade en mélangeant dans un bol : les 10 cuillères à soupe de sauce soja, les 5 cuillères à soupe de sucre de canne blond, le morceau de gingembre frais préalablement râpé, les 15g de coriandre fraîche préalablement hachée et la poudre quatre-épices.

2. Dans un plat, mettez-y les magrets de canard et arrosez-la de cette marinade afin que les deux faces des magrets soient imprégnées. Couvrez le plat d'un film alimentaire et laissez mariner durant 3 heures en retournant plusieurs fois le canard afin qu'il absorbe la marinade.

3. Retirez les magrets de canard de la marinade en réservant la marinade pour la cuisson. Faites cuire les magrets durant 25 minutes sur votre barbecue et retournez-les en les badigeonnant avec la marinade réservée.

4. Coupez les magrets de canards en tranches et répartissez-les dans 4 assiettes individuelles. Garnissez-les de quelques brins de coriandre puis servez.

Brochettes de poulet à la Thaïlandaise grillées au barbecue

Recette de cuisine au barbecue pour 4 personnes.

Les ingrédients :

- 4 blancs de poulet
- 1 oignon
- 1 poivron jaune
- 1 poivron rouge
- 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol
- 2 cuillères à soupe de jus de citron vert
- 10 feuilles de citron vert
- 2 tomates
- 1 cuillère à soupe de pâte de curry rouge thaïlandaise
- 150ml de lait de coco

La Recette :

1. Épluchez et coupez l'oignon en quartiers puis lavez et coupez les tomates en deux et lavez et épépinez les poivrons puis coupez-les en morceaux.

2. Faites la marinade en mettant dans une casserole : La pâte de curry rouge thaïlandaise et en la faisant cuire pendant 1 minute puis ajoutez-y le lait de coco et portez à ébullition. Faites bouillir pendant 3 minutes. Hors du feu, ajoutez-y le reste de lait de coco puis laissez refroidir.

3. Coupez les blancs de poulet en dés et incorporez-les à la marinade froide. Couvrez et laissez reposer dans votre réfrigérateur durant 2 heures. Retirez les morceaux de blancs de poulet de la marinade et piquez-les sur des piques de brochettes en alternant avec les poivrons et les feuilles de citron vert.

4. Dans un bol, mélangez l'huile de tournesol et le jus de citron vert puis badigeonnez-en les brochettes. Faites griller les brochettes sur votre barbecue pendant 10 minutes puis retournez-les de temps en temps et badigeonnez-les de marinade pendant la cuisson. Enfin, faites cuire les demi tomates sur votre barbecue et servez-les avec les brochettes de poulet.

Poulet à l'Indien grillé au barbecue

Recette de cuisine au barbecue pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 4 blancs de poulet
- 4 pains indiens
- 2 cuillères à soupe de pâte de curry
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de cumin en poudre
- 1 cuillère à café de piment en poudre
- 1 cuillère à café de gingembre en poudre
- 1 cuillère à soupe de sucre brun
- Quelques feuilles de salade
- 1 petit concombre
- 4 cuillères à soupe de yaourt nature
- Sel et Poivre du Moulin

La Recette :

1. Aplatissez les blancs de poulet à l'aide d'un rouleau à pâtisserie puis dans un bol mélangez-y la pâte de curry, la cuillère à soupe d'huile d'olive, la cuillère à soupe de sucre brun, la cuillère à café de gingembre en poudre et la cuillère à café de cumin en poudre. Étalez cette préparation sur les deux faces des blancs de poulet et réservez.

2. Faites une crème au concombre : Épluchez le petit concombre, épépinez-le, râpez la chair et saupoudrez de sel. Mettez le tout dans une passoire et laissez dégorger pendant 10 minutes puis rincez le concombre et en extraire l'eau. Mélangez ensuite le concombre avec le yaourt nature et incorporez-y la cuillère à café de piment en poudre. Réservez pendant 20 minutes dans votre réfrigérateur.

3. Huilez la grille de votre barbecue et mettez-y les blancs de poulet à faire cuire pendant 10 minutes en retournant les morceaux. Réchauffez les pains indiens sur votre barbecue et remplissez-les de blancs de poulet, de crème au concombre et de quelques feuilles de salade.

4. Servez bien chaud.

Dinde aux groseilles

Recette de cuisine pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 4 blancs de dinde
- 100g de gelée de groseilles

- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 30cl d'huile d'olive
- 10 de vin blanc
- 1 morceau de gingembre frais haché
- 1 pincée de noix de muscade
- sel et poivre du moulin

La recette :

1. Mettez la gelée de groseilles et le jus de citron dans une casserole à feu doux. Quand la gelée à fondu, incorporez l'huile, le vin, la muscade et le gingembre. Mettre la dinde dans un plat creux. Arroser de la sauce aux groseilles. Laisser mariner une nuit au réfrigérateur. Faites cuire la dinde 4mn au barbecue sur braises rouges très chaude. Servez.

Brochettes de lapin sauce barbecue

Recette au barbecue pour 6 personnes

Les ingrédients :

- 600g de filets de lapin
- 300g de foies de lapin
- 2 bottes d'oignons
- 10cl d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de moutarde
- sauce barbecue prête à l'emploi ou recette sur ce site
- poivre
- sel

La recette :

1. Couper les filets de lapin et les foies en cubes. Enlever la tige verte des oignons et coupez-les en deux. Mélanger la moutarde et les 10cl d'huile d'olive. Mettre les cubes de viandes à mariner, piquer sur chaque brochette en bambou, 2 cubes de filets de lapin, 1 cube de foie et 1/2 oignon. Mettre les brochettes à cuire 5mn de chaque côté sur le barbecue. Server avec la sauce barbecue.

Cuisses de dinde grillées

Recette au barbecue pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 4 cuisses de dinde

Marinade à faire la veille

- 1 yaourt
- 1 jus de citron
- 1 cuillère à soupe de moutarde forte
- 1 cuillère à soupe de cumin en poudre
- 1 cuillère à soupe de paprika
- 4 clous de girofle
- 2dl d'huile d'olive
- sel

- poivre

La recette :

1. La veille faites mariner la viande. Préparer la marinade avec tous les ingrédients, mélanger bien et napper les cuisses. Laisser mariner au frais filmer pendant 1 nuit. Egoutter les morceaux de dinde, déposez-les sur la grille du barbecue, laisser cuire 35mn en arrosant du jus de la marinade et en retournant fréquemment. Servir avec du riz, du piment et du chutney.

Pilons grillés à la moutarde au barbecue

Recette pour 4 personnes

Ingrédients :

- 10 tranches de lards fumés
- 1 gousse d'ail hachée
- 8 pilons de poulet
- 4 cuillères à soupe de chapelure
- 1 cuillère à soupe d'huile de pépins de raisins
- 4 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne
- Quelques brins de persils frais.

La Recette :

Coupez deux des tranches de lards en petits morceaux et faire revenir à sec 4 minutes, en remuant pour que le lard n'attache pas à la poêle.
Retirez du feu, et ajoutez en remuant l'ail, 2 cuillères à soupe de moutarde et la chapelure.
Soulevez délicatement la peau des pilons avec les doigts en veillant à ne pas la déchirer, mettre un peu de la préparation à la moutarde sous la peau de chaque pilon, rabattre la peau et bien la lisser.
Enroulez une tranche de lard autour de chaque pilon et la fixer à l'aide d'un pic à cocktail.
Mélangez le reste de moutarde et l'huile, badigeonnez les pilons avec cette préparation.
Faites cuire 25 minutes sur un barbecue préchauffé à température moyenne, garnir avec des brins de persils. Servir chaud ou froid.

Brochettes de poulet à la sauce tomate épicée au barbecue

Recette pour 4 personnes

Ingrédients :

- 500g de blanc de poulet sans peau
- 4 cuillères à soupe de concentré de tomate
- 2 cuillères à soupe de miel liquide
- 3 cuillères à soupe de sauce Worcester
- 1 cuillère à soupe de romarin frais haché
- 250g de tomates cerises

La Recette :

Coupez le poulet en morceaux de 3cm à l'aide d'un couteau tranchant et mettre dans un récipient.
Mélangez le concentré de tomates, le miel, la sauce Worcester et le romarin.
Versez cette préparation sur le poulet en remuant pour bien l'enrober. Piquez sur 8 brochettes en bois en

alternance, les morceaux de poulet, les tomates cerise. Et on badigeonne avec le reste de la sauce. Faire cuire pendant 10 minutes au barbecue en retournant de temps en temps jusqu'à ce que le poulet soit cuit. Servir sur un lit de couscous.

Poulet au gingembre et au maïs au barbecue

Recette pour 6 personnes

Ingrédients :

- 3 épis de maïs frais
- 12 ailes de poulet
- 1 morceau de gingembre de 5cm
- 6 cuillérées à soupe de jus de citron
- 4 cuillérées à café d'huile de pépins de raisin
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre fin

La Recette :

Retirez les enveloppes et les soies des épis de maïs. Avec un couteau tranchant, coupez chaque épis de maïs en 6 tranches épaisses, mettre le maïs dans un récipient creux avec le poulet, épluchez et râpez le gingembre, le mettre dans un bol, ajoutez le jus de citron, l'huile de pépin de raisin et le sucre. Remuez, versez cette marinade sur le poulet et le maïs, bien imbiber les morceaux. Piquez les épis de maïs et le poulet sur des brochettes en bambou, faire cuire sur le barbecue à braises moyennes, 15 à 20 minutes en arrosant de marinade et en retournant jusqu'à ce que le maïs soit dorer et tendre. Servir avec une salade de pommes de terres.

Brochettes de poulet grillé à la sauce yakitori

Recette au barbecue pour 3 personnes

Les ingrédients :

- 400 g de cuisses de poulet
- 3 oignons rouge
- 50 ml de vin blanc moelleux
- 15 g de miel
- 50 ml de sauce soja
- 6 brochettes

La recette :

1. Coupez les cuisses de poulet en morceaux d'environ 20g. Pelez et coupez les oignons rouges en morceaux d'environ 3cm.
2. Piquer alternativement sur la brochette 2 morceaux de viande et 3 morceaux d'oignon. Mettre le vin blanc et le sucre ou le miel dans une casserole et les porter à ébullition.
3. Ajouter la sauce soja, porter une nouvelle fois à ébullition puis laisser refroidir. Poser les brochettes de poulet dans un plat de faible profondeur et y verser la sauce préalablement refroidie. Laisser mariner 5 minutes.
4. Puis enlever les brochettes, les faire égoutter et les mettre sur votre barbecue pendant 5 minutes.
5. À l'aide d'un pinceau, badigeonner une nouvelle fois les brochettes avec la sauce et faire griller pendant 5 minutes.

6. Faire réduire la sauce restante dans un wok et la verser sur les brochettes une fois retirées du barbecue.

Brochettes de dinde à la mode hawaïenne

Recette de cuisine pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 600 g de filet de dinde coupés en carrés de 2,5 cm
- 100 ml de miel
- 3 c. à s. d'huile
- 2 c. à s. de moutarde douce .2 c. à soupe de jus de citron
- le zeste d'un citron
- ananas
- tomates

La recette :

1. Mélangez le miel, l'huile, la moutarde, le jus et le zeste d'un citron.
2. Mettez les morceaux de dinde à mariner pendant 1 heure au frais.
3. Montez les brochettes en alternant les morceaux de filet de dinde marinés avec les morceaux d'ananas et de tomates.
4. Faites cuire sur la grille du barbecue à 15 cm de la braise. Badigeonnez les brochettes de marinade avant de les retourner.

Brochettes de cerf aux aromates concassées de tomates fraîches

Recette de cuisine au barbecue
Pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 600 g de cerf coupés en morceaux (cuissot ou épaule)
- 150 g de bacon
- 1 poivron rouge
- 2 oignons rouges
- 100 g de champignons de Paris
- 2 dl d'huile d'olive
- Pignons de pin
- Thym
- Laurier
- 2 gousses d'ail
- 400 g de tomates fraîches
- Sel, poivre.

La recette :

1. Épluchez les poivrons et les champignons. Coupez-les en morceaux ainsi que la viande, Confectionnez les brochettes en intercalant viande, oignon, bacon, poivrons, champignons.

2. Mettez à mariner les brochettes dans un plat avec de l'huile d'olive, 1 oignon haché et 2 gousses d'ail. Ajoutez les tomates mondées, épépinées et hachées. Faites cuire les brochettes au barbecue pendant 15 mn pour garder toute la fraîcheur de la tomate.

3. Servez sur un lit de concassée de tomates avec une salade verte et quelques pignons de pin.

Brochettes de cerf aux aromates concassées de tomates fraîches

Recette de cuisine au barbecue
Pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 600 g de cerf coupés en morceaux (cuissot ou épaule)
- 150 g de bacon
- 1 poivron rouge
- 2 oignons rouges
- 100 g de champignons de Paris
- 2 dl d'huile d'olive
- Pignons de pin
- Thym
- Laurier
- 2 gousses d'ail
- 400 g de tomates fraîches
- Sel, poivre.

La recette :

1. Épluchez les poivrons et les champignons. Coupez-les en morceaux ainsi que la viande, Confectionnez les brochettes en intercalant viande, oignon, bacon, poivrons, champignons.
2. Mettez à mariner les brochettes dans un plat avec de l'huile d'olive, 1 oignon haché et 2 gousses d'ail. Ajoutez les tomates mondées, épépinées et hachées. Faites cuire les brochettes au barbecue pendant 15 mn pour garder toute la fraîcheur de la tomate.
3. Servez sur un lit de concassée de tomates avec une salade verte et quelques pignons de pin.

Blancs de poulet au citron vert et au piment

Recette au barbecue

Ingrédients :

- 4 blancs de poulet

Pour La Marinade :

- 1 piment frais
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 citron vert
- Une botte de ciboulette
- Sel

La Recette :

1. Epluchez l'ail et l'oignon.
2. Pressez le citron vert.
3. Lavez le piment, coupez-le en deux et épépinez-le.

4. Hachez finement ail, oignon et piment, versez dans une terrine puis ajoutez le jus du citron vert, un peu de sel et enfin la ciboulette ciselée. Mélangez bien.
5. Mettez les blancs de poulet dans la marinade, retournez-les plusieurs fois pour qu'ils soient bien enrobés, puis recouvrez la terrine d'un film plastique.
6. Laissez en attente pendant 30 minutes et égouttez les blancs de poulets puis faites les griller au barbecue pendant 20 à 30 minutes.
7. Servez la marinade en saucière.

Pilons de poulet à l'antillaise

Recette au barbecue
Pour 8 pilons

Les ingrédients :

- 4 gousses d'ail
- 2 échalotes
- 2 oignons blancs
- 1/2 piments
- 4 citrons verts

La recette :

1. Faire un hachis avec les 4 gousses d'ail, les deux échalotes, les deux oignons blancs, le demi piment.

2. Pressez le jus des 4 citrons verts et laissez mariner trois heures minimum. Faire griller 20 minutes au barbecue

Brochettes de poulet grillé au barbecue

Recette au barbecue
Pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 4 blancs de poulet
- 5 c. à soupe d'huile d'olive vierge
- 3 citrons verts
- 4 brins de thym frais
- 1 branche de romarin
- 1 poivron vert
- 1 poivron rouge
- 2 c. à soupe de moutarde de Dijon
- Fleur de sel de Guérande
- 1 c. à soupe de poivre concassé

La recette :

1. Une heure avant la cuisson préparez la marinade en mélangeant l'huile d'olive, le jus des citrons verts, le thym, le romarin et le poivre.

2. Déposez les blancs de poulet dans ce mélange en les retournant pour qu'ils s'en imprègnent de chaque côté. Lavez, coupez en quatre et épépinez les poivrons en prenant soin d'enlever la partie blanche qui se

trouve à l'intérieur. Coupez chaque quart en trois morceaux. Au moment de la cuisson, prélevez les blancs de poulet. Otez les brins de thym et la branche de romarin.

3. Mélangez la moutarde à la marinade en tournant comme une mayonnaise. Badigeonnez les blancs de volaille de ce mélange. Coupez-les en quatre et piquez les morceaux de poulet sur des brochettes en bois en alternant poulet et poivron des deux couleurs. Posez sur la braise ou sur le gril 10 minutes de chaque côté. Salez à la fleur de sel de Guérande au moment de servir.

Roulades de lapin au barbecue

Recette au barbecue

Les ingrédients :

- 2 lapins coupés en morceaux (4 cuisses, 4 râbles)
- huile d'olive
- 4 tranches fines de poitrine fumée
- Brassée de thym et de romarin
- Sel et poivre du moulin

La recette :

1. Entourez les morceaux de lapereaux d'une tranche de poitrine fumée. Badigeonnez-les d'huile d'olive. Salez, poivrez.

2. Allumez le barbecue et attendez que la braise soit rouge. Déposez la brassée d'herbes sous la grille et, faites griller vos morceaux.

Poulet en crapaudine, sauce moutarde

Recette au barbecue
Pour 6 personnes

Les ingrédients :

- 1 poulet de 1,8 kg, prêt à cuire
- 100 g de mie de pain sèche
- 100 g de beurre
- sel, poivre.

Pour la sauce :

- 2 c à soupe de moutarde forte de Dijon
- 4 filets d'anchois à l'huile
- 4 jaunes d'oeufs cuits durs
- 10 cl d'huile d'olive
- 3 c à soupe de vinaigre
- 1 c à soupe de persil plat

La recette :

1. Préparez les braises d'un barbecue. Fendez le poulet le long de la colonne vertébrale et retirez celle-ci. Aplatissez le poulet en écrasant légèrement sa poitrine. Otez les ailerons, les pattes et le croupion et coupez le cou au ras de la poitrine.

2. Traversez le poulet ainsi préparé de deux brochettes en X pour le maintenir bien à plat.
Faites-le cuire environ 20 mn sur les deux faces, en le badigeonnant régulièrement d'un peu de beurre.
Réduisez la mie de pain en chapelure grossière, au robot et ajoutez sel et poivre.
3. Roulez le poulet dans cette chapelure et faites-le cuire encore 30 mn, en le retournant régulièrement et en le badigeonnant de beurre.
4. Pendant ce temps, préparez la sauce moutarde: pilez les filets d'anchois et les jaunes d'oeufs jusqu'à obtention d'une fine pâte. Ajoutez la moutarde, l'huile d'olive et le vinaigre, en mince filet, afin d'obtenir une sauce émulsionnée. Ajoutez le persil plat ciselé et mélangez encore.
5. Servez le poulet sitôt grillé, avec sa sauce présentée à part.

Brochettes de poulet au coca

Recette au barbecue

Les ingrédients :

- 500g d'escalopes de poulet
- ketchup (1 cuillère à soupe)
- moutarde (1 cuillère à soupe)
- 50cl coca-cola
- 1 c à soupe de miel liquide
- sel poivre, herbes de Provence, ail, huile, persil

La recette :

1. Mélanger tous les ingrédients et y faire mariner 30mn les morceaux de poulet, les enfiler sur une brochette
2.passer au barbecue bien chaud.

Poulet mariné grillé

Recette au barbecue

Ingrédients :

- 900 g de blancs de poulet en morceaux

Marinade :

- le jus de 2 citrons
- 4 gousses d'ail hachées
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de thym
- 1 cuillère à café de piment
- 1 cuillère à café de cumin
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 cuillère à café de sumac
- 1 dose de safran
- du sel

La recette :

1. Laisser mariner le poulet en morceaux pendant la nuit.
2. Enfiler les morceaux sur des brochettes et les faire griller 15 mn au barbecue en les retournant

Grandes brochettes d'emmental et poulet au citron

Recette au barbecue

Les ingrédients :

Prévoir 8 grandes brochettes :

- 200 g d'emmental grand cru label rouge
- 1 barquette de tomates cerise
- 2 blancs de poulet
- 1 bocal de chutney à la tomate
- 1 citron
- sel et poivre
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 branche de basilic.

La recette :

1. Coupez les blancs de poulet en cubes et mettez-les à mariner 1 heure dans le jus de citron additionné de poivre. Egouttez et faites poêler à feu vif dans l'huile d'olive. Salez.
2. Quand les cubes de poulet sont froids, montez les brochettes en alternant successivement le poulet, les tomates cerise, l'emmental et le basilic. Servez rapidement accompagné d'un petit ramequin de chutney à la tomate.

Chich taouk - Poulet mariné grillé

Recette au barbecue

Les ingrédients :

- **900 g de blancs de poulet**

Marinade :

- 2 jus de citron
- 4 gousses d'ail hachées
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de thym
- 1 cuillère à café de piment
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 cuillère à café de sumac
- 1 dose de safran
- Sel

La recette :

1. Faire mariner le poulet pendant la nuit. Enfiler sur des brochettes et faire griller 15 mn au barbecue en les retournant.

Cailles en feuille de vigne

Recette au barbecue

Les ingrédients :

- 8 cailles
- 8 feuilles de vigne
- 8 bardes de lard
- Ficelles de cuisine
- Sel
- Poivre du moulin

La recette :

1. Saler, poivrer les cailles, les emballer dans une feuille de vigne, les ficeler.
2. Barder par dessus la feuille de vigne avec du lard frais, toute la feuille doit être à peu près recouverte de lard. Ficeler à nouveau.
3. Cuire au barbecue

Pintadeau grillé à la marjolaine

Recette au barbecue

Les ingrédients :

- 3 pintadeaux
- 3 brins de marjolaine
- 1 brin de thym
- 1 brin de romarin
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 citron
- sel, poivre.

La recette :

1. Demandez à votre volailler de trancher en deux chaque pintadeau. Préparez une marinade avec l'huile, mélangée au jus de citron, la marjolaine, le thym et le brin de romarin émiettés, du sel et du poivre.
2. Mettez-y à mariner les demis pintadeaux pendant 2 h environ au frais. Passé ce temps préchauffez le gril de votre four.
3. Epongez-les demis pintadeaux, puis faites-les cuire au barbecue, 15 mn côté chair, et 10 min de l'autre côté en les badigeonnant régulièrement avec la marinade. Ne les placez pas trop près des braises pour éviter qu'ils ne se dessèchent.
4. Servez aussitôt avec une petite salade mélangée.

Agneau

Brochettes d'Agneau au Thym 56
Chachlicks.....56
Agneau rôti à l'anis.....57
Côtes d'agneau aux artichauts 57
Agneau grillé au Roquefort et aux noix 58
Brochettes d'agneau aux épices.....58
Brochettes d’agneau au melon 58
Brochettes d'agneau à l'origan.....59
Brochettes grecques 60
Côtelettes d'agneau marinées 60
Brochettes de Tunis.....61
Brochettes d'abats d'agneau à l'indienne.....63

Brochettes Souvlaki

Recette au barbecue pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 800g d'agneau désossé
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 cuillères à soupe de vin blanc
- 2 gousses d'ail
- 10g d'origan
- 8 feuilles de Laurier
- 8 branches de Romarin
- Sel et Poivre du Moulin

La recette :

1. Coupez l'agneau en gros cubes puis pelez et écrasez les gousses d'ail. Mettez l'ail dans un saladier et incorporez les feuilles de Laurier, l'origan et les branches de romarin. Versez le vin et l'huile d'olive puis salez et poivrez selon votre goût. Mélangez bien.

2. Badigeonnez les cubes d'agneau de la préparation précédente puis laissez reposer durant 4 heures et faites les brochettes en enfilant les cubes de viande sur des piques à brochettes et faites-les cuire sur votre barbecue à braises très chaudes durant 15 minutes en les retournant à mi-cuisson.

3. Servez dans quatre assiettes individuelles.

Brochettes d'Agneau au Thym

Recette au barbecue pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 600g de gigot d'Agneau
- 6 branches de Thym
- Sel et Poivre du Moulin

La recette :

1. Coupez le gigot d'agneau en gros dés. Effeuillez les branches de thym puis mettez-les dans un saladier. Salez et poivrez selon votre goût puis roulez les gros dés d'agneau dans ce mélange.

2. Répartissez les gros dés d'agneau sur quatre brochettes puis faites-les cuire sur votre barbecue à braises très chaudes durant 8 minutes en les retournant à mi-cuisson.

Chachlicks

Recette de cuisine au barbecue pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 800g d'épaule d'agneau désossée
- 4 cuillères à soupe de miel liquide
- 30cl d'huile d'olive
- 30cl de vinaigre

- 4 oignons
- 4 branches de thym
- sel et poivre

La recette :

1. Coupez l'épaule en cubes. Versez le miel liquide dans un récipient creux, roulez les cubes d'épaule dans le miel. Versez l'huile et le vinaigre dans un plat en verre, le thym effeuillé, le sel et le poivre.

2. Mettez les cubes d'épaule dans la préparation précédente, retournez-les pour qu'ils soient enrobés. Recouvrez le plat d'un film alimentaire et laissez 4 heures au frais. Coupez les oignons en petits morceaux. Mettez les cubes de la viande sur des brochettes et parsemez d'oignons. Faites cuire 20mn sur votre barbecue à braises très chaudes en badigeonnant de la marinade.

Agneau rôti à l'anis

Recette de grillade
Pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 500 g d'épaule d'agneau
- 1 bulbe de fenouil
- 1 grande courgette
- 1 gousse d'ail
- 1anis étoilé
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à café de moutarde
- 1 filet d'huile d'olive
- sel, poivre

La recette :

1. Dans un grand plat, disposez l'agneau et badigeonnez d'un filet d'huile d'olive. Salez et poivrez.
2. Dans le plat, disposez l'ail pressé, et l'anis à côté. Laissez mariner au frais 25 minutes.
3. Sur votre barbecue, faites griller l'agneau, 10 minutes avant la fin de la cuisson, disposez les courgettes coupées en dès, et le fenouil incisé sur le gril. Citronnez et servez.

Côtes d'agneau aux artichauts

Recette au barbecue pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 8 côtelettes d'agneau
- 1 zeste de citron râpé
- 75g de chapelure
- 12 olives noires
- 8 coeurs d'artichauts marinés
- persil

La recette :

1. Allumer votre barbecue. Pour la farce : mélanger ensemble, la chapelure, les coeurs d'artichauts, les olives noires, un peu de persil, le zeste de citron râpé. Mettre l'agneau sur le barbecue et faites-les griller 10mn à braises très chaudes, mettre le mélange aux artichauts et aux olives sur l'agneau.

2. Laisser cuire 3mn au four et servez.

Agneau grillé au Roquefort et aux noix

Recette au barbecue pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 175g de Roquefort
- 45g de noix hachées
- 1 cuillère à soupe de menthe ciselée
- 1 gousse d'ail pilée
- 12 côtelettes d'agneau
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

La recette :

1. Ecraser l'ail, la menthe, le fromage et les noix. Allumer votre barbecue. Badigeonner d'huile l'agneau. Faites griller 15mn environ sur braises rouges très chaudes. Napper du mélange écrasé, griller 2mn et servez.

Brochettes d'agneau aux épices

Recette au barbecue pour 4 personnes

Les ingrédients :

500 g de viande d'agneau désossée, en cubes de 2cm

Pour la marinade :

4 c. à s. d'huile d'olive
2 petits oignons
3 gousses d'ail
2 c. à s. de persil haché
1 c. à s. de paprika
1/4 c. à s. de poivre de Cayenne
1/2 de c. à c. d'origan
1/4 de c. à c. de cumin moulu
Sel et poivre

La recette :

Hachez les gousses d'ail. Emincez l'oignon. Ajoutez aux autres ingrédients de la marinade. Mélangez. Faire trempez les cubes de viande d'agneau dans la marinade. Veillez à ce que tous les côtés en soient enduits. Laissez reposer pendant 3h au frais. Enfilez les dés de viande sur les brochettes. Pendant la cuisson, versez quelques gouttes de marinade lorsque que vous retournez la viande.

Brochettes d’agneau au melon

Recette au barbecue pur 4 personnes

Les ingrédients :

- 500 g d'épaule d'agneau,
- 1 beau melon de 800 g environ
- 3 citrons
- 2 gousses d'ail
- 3 branches de menthe fraîche
- 100 gde sucre en poudre
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre
- Sauce à la menthe
- 50 g de beurre
- 1 c. à soupe de farine
- 1 c. à soupe de maïzena
- 1/4L de lait quelques feuilles de menthe

La recette :

1. Préparer la marinade: presser le jus de 2 citrons dans un plat creux. Ajouter les gousses d'ail pelées et écrasées en pommade, les feuilles de menthe finement ciselées, la moitié du sucre en poudre, le sel, le poivre et l'huile d'olive. Bien mélanger.
2.Couper l'agneau en cubes de 4 cm de côté, les mettre dans la marinade et faire macérer au frais jusqu'à utilisation, en retournant deux ou trois fois.
3. Pendant ce temps, préparer le melon en éliminant l'écorce, les graines et les fibres. Le couper en gros dés.
4. Mettre les dés de melon dans une assiette creuse, les saupoudrer du reste de sucre en poudre et les arroser avec le jus des deux autres citrons.
5. Mélanger et réserver au frais 30 minutes.
Préparer la sauce à la menthe : dans une casserole, faire fondre le beurre sur feu doux, ajouter la farine et la maïzena en tournant vivement pour obtenir un mélange lisse. Verser le lait en fouettant pour éviter la formation de grumeaux. Saler et poivrer.
Pendant la cuisson, remuer de temps en temps pour éviter la formation d'une peau à la surface de la sauce.
6. Ajoutez quelques feuilles de menthe en fin de cuisson, réservez au chaud.
Au moment du repas égouttez les cubes de viande de la marinade et les enfilés sur les brochettes en alternant avec des dés de melon également égouttés. Les faire cuire 6 à dix min a braises vives sur le barbecue

Brochettes d'agneau à l'origan

Recette au barbecue
Pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 1 kg d'épaule désossée, en morceaux
- 2 cuillères à soupe d'origan
- 10 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 yaourt à la grecque
- 3 gousses d'ail
- 2 cuillères à café de jus de citron
- Sel
- Poivre du moulin

La recette :

1. Confectionnez des brochettes en piquant des morceaux d'épaule d'agneau désossée sur des piques à brochette. Disposez les brochettes dans un plat et parsemez les brochettes d'origan sur toutes leurs faces.
2. Arrosez d'huile d'olive. Laissez reposer 3 - 4 heures.
3. Préparez la sauce : mélangez un yaourt, une gousse d'ail écrasée, un peu de citron. Salez, poivrez. Cuire les brochettes au barbecue.
4. Servir très chaud avec la sauce bien fraîche.

Brochettes grecques

Recette au barbecue

Les ingrédients :

- 1 kg d'épaule d'agneau désossée, coupé en dés
- 15 cl de yaourt nature
- 1 jus de citron
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre noir fraîchement moulu
- 4 brins de romarin (ou d'origan

La recette :

1. Préparer la marinade la veille. Mettre les dés d'agneau dans un récipient creux. Ajoutez le yaourt, le jus de citron et l'huile d'olive. Saler et poivrer. Réserver au frais, en remuant de temps en temps pour bien enrober la viande de marinade.
2. Piquer les dés d'agneau sur 4 piques à brochettes. Réserver la marinade. Faire chauffer une grille et y poser les brins de romarin.

3. Griller les brochettes au barbecue, environ 5-7 minutes de chaque côté, en les arrosant régulièrement avec la marinade. Servir aussitôt. Pour finir ... Accompagner avec du riz et une salade mixte.

Côtelettes d'agneau marinées

Recette au barbecue pour 4 personnes :

Les ingrédients :

- 8 côtelettes d'agneau
- 1 gousse d'ail haché
- 1 brin de thym frais haché
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre

La recette :

1. Mélanger ensemble l'huile d'olive, l'ail, le thym et un peu de poivre.
2. Couper les côtelettes à l'horizontal, jusqu'à l'os. Aligner dans un plat et badigeonner avec la préparation antérieure. Couvrir avec du film transparent. Laisser reposer pendant 1 heure.
3. Egoutter la viande, saler. Griller 2 à 3 minutes de chaque côté.

Brochettes de Tunis

Recette au barbecue

Les ingrédients :

- 400 g de mouton
- 4 merguez
- 150 g de bacon
- 12 beaux champignons
- 1 poivron vert
- 1 poivron rouge
- 4 petits oignons
- thym
- laurier
- herbes aromatiques
- sel, poivre du moulin
- huile
- vinaigre

La recette :

1. Couper la viande de mouton en gros dés. Faire une marinade avec huile, vinaigre, sel, poivre, thym et laurier et autres herbes aromatiques selon disponibilités (romarin, fenouil, etc.).
2. Faire macérer les morceaux de viande dans cette préparation pendant deux heures en les retournant plusieurs fois. Les égoutter.
3. Peler les oignons, les couper en deux, essuyer les poivrons, les ouvrir, les épépiner et les couper en carrés. Couper les merguez en trois et le bacon en morceaux.
4. Eplucher rapidement les champignons, séparer les pieds des têtes. Eplucher les oignons et les couper en deux.
5. Enfiler tous les éléments sur les brochettes en commençant et en finissant par une tête de champignons partie bombée vers l'extérieur.
6. Cuire au barbecue en retournant plusieurs fois et en arrosant avec de la marinade.

Côtelettes marinées au citron à la marocaine

Recette au barbecue

Les ingrédients :

- 8 côtes d'agneau
- 2 gousses d'ail
- 2 c à soupe d'huile d'olive
- 2 citrons
- 2 c à soupe de persil haché
- sel et poivre

La recette :

1. Salez et poivrez les côtes d'agneau, placez-les dans un plat. Arrosez-les du jus des citrons, ajoutez l'huile, les gousses d'ail coupées en fines rondelles et le persil haché.
2. Laissez reposer quelques heures au frais, en retournant la viande de temps en temps. Egouttez la viande et mettez à griller sur les braises bien chaudes du barbecue.

Abats

Brochettes d'abats d'agneau à l'indienne.....63

Brochettes d'abats d'agneau à l'indienne

Recette au barbecue

Les ingrédients :

- 3 rognons d'agneau
- 400 g de foie de veau
- 2 coeurs d'agneau
- 2 ris d'agneau
- 1 yaourt nature
- 20 g de gingembre frais râpé
- 1 gousse d'ail
- 1 pointe de muscade râpée
- 1 pointe de piment de Cayenne
- sel, poivre

La recette :

1. Fouettez le yaourt dan un plat creux avec les épices, gingembre, muscade, cayenne. Ajoutez l'ail préalablement pressé, salez et poivrez.
2. Parez les rognons, enlevez la graisse des coeurs. Retirez la membrane du foie. Découpez les abats en cubes de deux centimètres de côtés. Placez tous les abats dans la marinade, mélangez délicatement et laissez reposez 3 heures au frais.
3. Après ce temps, enfilez les cubes d'abats égouttés sur les brochettes en alternant les différents morceaux. Placez les brochettes sur votre barbecue à 20 cm du gril.
4. Faites cuire 15 mn en retournant les brochettes toutes les 3 minutes. Servez bien chaud avec un riz safrané.

Poissons

Langoustines grillées marinées 66
Brochettes de lotte aux herbes.....66
Langoustines à la sauge.....66
Homard grillé 67
Truites en papillotes au citron confit 67
Thon aux deux poivres 68
Cabillaud au cumin et au paprika 68
Sole en papillotes à la vanille.....69
Brochettes de Rouget et de Thon 69
Pavés de Saumon grillés aux herbes.....70
Sardines farcies à la Marocaine.....70
Papillotes de Cabillaud à la Moutarde.....71
Brochettes de Lieu noir 71
Saumon sauvage grillé à l'indienne au barbecue 72
Brochettes de langoustines et moules panées 72
Truite grillée au lard.....72
Crevettes aux cinq parfums 73
Brochettes aux crevettes, moules et chorizo.....73
Brochettes aux maquereaux 73
Poisson rôti aux herbes au barbecue.....74
Brochettes de colin.....75
Lotte au curcuma.....75
Brochettes de saumon grillées au barbecue.....76
Pagre grillé à la sauce au citron.....76
Brochettes de lotte à la noix de coco 77
Galettes de sardines grillées au barbecue 78
Huîtres Rockfeller 78
Vieille au barbecue.....79
Brochettes de poisson tikka.....79
Brochettes gambas, ananas.....80
Brochettes de Saint-Jacques au citron confit.....80
Langoustines grillées marinées 81
Filets de cabillaud en papillotes 81

Brochettes de crevettes à l'orange et au céleri 82
Brochettes de congres à l'espagnole 83
Bonite marinée grillée 83
Daurade farcie à l'orientale 84
Truites en brochettes au lard et au maïs 84
Lotte a la marocaine 85
Les brochettes Tahitienne 85
Papillote de lieu noir au poireau 86
Truites grillées 86
Brochettes de Supions au colombo 86
Sardines farcies grecques 87
Thon grillé au cumin 88
Brochette Satay de Saumon 88
Lotte à la pancetta 89
Daurade à la tahitienne 90
Eclade de moules 90
Brochettes de lotte à l'espagnol 91
Kebab d'esturgeon ou de lotte 92
Boulettes de thon aux anchois 92
Poisson à la sicilienne 93
Moules en papillotes 93
Langoustines à la sauge 94
Saumon au gril 94
Thon sauce tomate au basilic 95
Thon aux anchois 95
Pétoncles enroulés de bacon 96
Saumon mariné au vin 96

Langoustines grillées marinées

Recette de cuisine au barbecue pour 4 personnes.

Les ingrédients :

- 24 langoustines
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 citron
- 4 pincées de piment de Cayenne
- Sel et poivre du moulin

La recette :

1. Pressez le citron et versez son jus dans une terrine. Ajoutez l'huile d'olive, le piment de Cayenne, salez et poivrez. Mélangez bien.

2. Décortiquez les langoustines, mettez-les dans la marinade et retournez-les plusieurs fois afin qu'elles s'en imbibent bien. Recouvrez ensuite la terrine d'un film plastique et réservez au réfrigérateur pendant 30 mn.

3. Egouttez ensuite les langoustines et faites-les griller pendant 8 minutes au barbecue en les retournant à mi-cuisson.

Brochettes de lotte aux herbes

Recette de cuisine au barbecue pour 4 personnes.

Les ingrédients :

- 800 g de lotte désossée
- 8 oignons grelots
- 2 citrons verts
- 1 branche de thym
- 1 branche de romarin
- 2 gousses d'ail
- Sel et poivre du moulin

La recette :

1. Pressez les citrons verts et versez leur jus dans une terrine. Ajoutez le thym et le romarin effeuillés. Épluchez l'ail et écrasez la pulpe au dessus de la terrine. Salez et poivrez.

2. Coupez la lotte en cubes, épluchez les oignons. Mettez les oignons et la lotte dans la marinade, mélangez bien et recouvrez la terrine d'un film plastique. Réservez dans votre réfrigérateur pendant 30 mn.

3. Répartissez les oignons et la lotte sur 4 brochettes huilées et faites griller sur votre barbecue pendant 9 minutes en retournant régulièrement et en arrosant de marinade.

Langoustines à la sauge

Recette de cuisine au barbecue pour 4 personnes.

Les ingrédients :

- 20 langoustines
- 3 citrons
- 3 cuillères à soupe de sauge séchée
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

La recette :

1. Pressez les citrons et versez leur jus dans une terrine. Ajoutez l'huile d'olive, la sauge puis salez et poivrez.

2. Décortiquez les langoustines crues et mettez-les dans la terrine. Mélangez bien puis recouvrez la terrine d'un film alimentaire et laissez mariner au réfrigérateur pendant 30 minutes.

3. Egouttez les langoustines et faites-les griller au barbecue pendant 6 minutes en les retournant à mi-cuisson.

Homard grillé

Recette de cuisine au barbecue pour 4 personnes.

Les ingrédients :

- 2 homards
- 100 g de beurre demi-sel
- 1 sachet de court-bouillon
- 1 bouquet garni
- Sel et poivre du moulin

La recette :

1. Reconstituez le court-bouillon puis ajoutez le bouquet garni puis salez et poivrez. Une fois le mélange porté à ébullition, plongez les homards. Une fois l'ébullition reprise, laissez cuire pendant 5 mn puis retirez-les du court-bouillon.

2. Posez-les sur une planche et coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Tartinez généreusement la chair de homard de beurre demi-sel puis faites-les griller au barbecue pendant 17 min.

Truites en papillotes au citron confit

Recette de barbecue pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 4 filets de truites
- 1 citron confit
- 1 cuillère à café de cumin en poudre
- 2 gousses d'ail
- 18cl d'huile d'olive
- 10 branches de coriandre fraîche

- sel et poivre du moulin

La recette :

1. Epluchez et hachez l'ail avec le citron et les feuilles de coriandre. Mélangez cette préparation avec le cumin, les 18cl d'huile d'olive. Salez, poivrez. Coupez quatre carrés de papier d'aluminium et posez un filet de truite sur chaque carré.

2. Badigeonnez-les de la préparation précédente. Refermez le papier en papillote et faites-les cuire 20mn au barbecue sur braises très chaudes. Servez.

Thon aux deux poivres

Recette au barbecue pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 600g de thon coupés en 4 tranches
- 1 cuillère à soupe de poivre rose
- 1 cuillère à soupe de poivre noir
- 18cl d'huile d'olive
- sel

La recette :

1. Concassez les poivres, les mettre dans un plat creux avec l'huile d'olive et une pincée de sel. Mélangez et roulez les tranches de thon dans cette préparation. Faites-les grillez 15mn sur votre barbecue à braises rouges très chaudes en retournant à mi-cuisson. Servez.

Cabillaud au cumin et au paprika

Recette de cuisine au barbecue
Pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 4 pavés de cabillaud de 200g

Pour la marinade :

- 1 cuillère à café de graines de cumin
- 1 pincée de paprika
- 3 citrons
- 1 gousse d'ail
- sel et poivre du moulin

La recette :

1. Pressez les 3 citrons et versez le jus dans un récipient creux. Épluchez la gousse d'ail et la presser dans le récipient creux. Ajoutez les épices, saler, poivrez. Mélangez le tout et mettre les pavés de cabillaud dans cette marinade. Couvrez et laissez reposez 1 heure au frais.

2. Faites griller les pavés de cabillaud 20mn sur votre barbecue à braises très chaudes en retournant à mi-cuisson. Servez.

Sole en papillotes à la vanille

Recette au barbecue pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 8 filets de sole
- 2 gousses de vanille
- 40g de beurre
- sel et poivre du moulin

La recette :

1. Salez et poivrez les filets de sole. Beurrez-les légèrement, enroulez-les autour d'un tronçon de gousse de vanille.

2. Coupez 4 carrés de papier d'aluminium, mettez-y au centre deux filets de sole et refermez les papillotes. Faites-les cuire 15mn sur votre barbecue à braises très chaudes.

Brochettes de Rouget et de Thon

Recette de Barbecue pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 400g de filets de rouget
- 400g de filets de thon rouge
- 1 bouquet de coriandre
- 2 gousses d'ail
- 10g de cumin en poudre
- 10g de ras al-hanout
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Le jus d'un citron
- Sel et Poivre du Moulin

La recette :

1. Pelez les gousses d'ail puis lavez le bouquet de coriandre et hachez-les. Mettez le hachis obtenu dans un saladier puis ajoutez l'huile d'olive, le cumin et le ras al-hanout puis mélangez bien le tout.

2. Lavez les filets de rouget et de thon rouge puis coupez-les en gros dés puis salez-les et arrosez-les du jus de citron puis plongez les poissons dans le hachis d'ail, de coriandre et d'épices puis mélangez afin qu'ils soient enrobés parfaitement puis couvrez le saladier d'un film alimentaire et laissez-le mariner dans votre réfrigérateur pendant 2 heures.

3. Préchauffez votre four à 200°C puis piquez les morceaux de poissons sur des piques à brochettes en alternant thon et rouget puis faites-les cuire sur votre barbecue à braises très chaudes pendant 10 minutes. Servez bien chaud.

Pavés de Saumon grillés aux herbes

Recette au barbecue pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 4 pavés de saumon
- 1 bouquet de persil
- 1 bouquet d'estragon
- 1 gousse d'ail
- 90g de chapelure
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et Poivre du Moulin

La recette :

1. Épluchez la gousse d'ail puis écrasez-la et mettez-la dans un saladier. Lavez et hachez l'estragon et le persil puis incorporez-les au saladier avec la chapelure et l'huile d'olive. Salez et poivrez selon votre goût. Mélangez bien

2. Roulez les pavés de saumon dans la marinade précédente puis faites-les griller sur votre barbecue à braises très chaudes pendant 10 minutes en les retournant à mi-cuisson.

3. Répartissez les pavés de saumon grillés aux herbes dans quatre assiettes individuelles. Servez chaud.

Sardines farcies à la Marocaine

Recettes pour le barbecue
Pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 16 sardines vidées
- 75g de couscous
- 15cl d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe d'abricots secs
- 3 cuillères à soupe de raisins secs
- 15g d'amandes effilées grillées
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- 1 cuillère à soupe de menthe hachée
- 15cl de jus d'orange
- le zeste râpé d'une orange
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 1 cuillère à café de citron finement haché
- 1/2 cuillère à café de harissa
- 16 feuilles de vigne
- 400g de yaourt grecque
- 16 quartiers de citrons

La recette :

1. Dans un récipient creux, mélangez ensemble le couscous avec 8cl d'huile et 50ml d'eau. Laissez gonfler pendant 10mn. Égrainez la semoule puis ajoutez le reste d'huile, les abricots, les raisins, les amandes, les herbes, le zeste d'orange, le jus d'orange, le citron finement haché, la cannelle et la harissa.

2. Mélangez bien. Faites blanchir les feuilles de vigne 30 secondes dans de l'eau bouillante. Farcissez les sardines avec une partie du couscous, enroulez-les dans les feuilles de vigne et faites-les cuire 4mn sur votre barbecue à braises très chaudes. Servez avec le couscous et les quartiers de citrons.

Papillotes de Cabillaud à la Moutarde

Recette au barbecue pour 4 personnes.

Les ingrédients :

- 4 tranches de Cabillaud
- 200g de fromage blanc
- 4 cuillères à soupe de Moutarde
- 1 citron vert
- Sel et Poivre du Moulin

La recette :

1. Prélevez le zeste du citron vert à l'aide d'un couteau économe puis râpez-le et pressez-le. Dans un bol, mélangez le fromage blanc avec le jus de citron vert et la moutarde.

2. Découpez des carrés de papier d'aluminium et répartissez les tranches de cabillaud avec le zeste de citron et la sauce à la moutarde. Salez et poivrez puis refermez les papillotes et faites-les cuire sur votre barbecue à braises très chaudes durant 15 minutes.

3. Répartissez-les dans quatre assiettes individuelles et servez.

Brochettes de Lieu noir

Recette au barbecue pour 4 personnes.

Les ingrédients :

- 4 filets de lieu noir
- 8 tomates cerise
- 1 poivron jaune
- 15cl d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe d'herbes de Provence
- Sel et Poivre du Moulin

La recette :

1. Lavez, épépinez et coupez le poivron jaune en dés puis coupez les filets de lieu noir en morceaux. Enfilez sur des pics en bois en alternant avec les morceaux de poissons, les tomates cerise et les dés de poivron jaune.

2. Dans un bol, versez l'huile d'olive et ajoutez-y la cuillère à soupe d'herbes de Provence, le sel et le Poivre du Moulin. Mélangez bien.

3. Arrosez les brochettes du mélange précédent puis faites-les cuire sur votre barbecue à braises très chaudes durant 15 minutes en les retournant régulièrement.

4. Répartissez-les dans quatre assiettes individuelles et servez.

Saumon sauvage grillé à l'indienne au barbecue

Recette au barbecue pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 1 saumon sauvage entier et vidé
- 1 cuillère à soupe de 4 épices
- 1/2 cuillère à café de curry en poudre
- quelques rondelles de citron vert

La recette :

1. Ouvrez le saumon en deux puis enlevez l'arête centrale ainsi que les petites arêtes latérales.

2. Mettez le saumon sauvage dans un récipient creux en le saupoudrant des épices. Faites-le marinez 2 heures au frais couvert.

3. Faites le cuire sur votre barbecue à braises très chaudes pendant 5mn jusqu'à ce que la chair devienne rosée. Décorez le saumon avec quelques rondelles de citron puis servez.

Brochettes de langoustines et moules panées

Recette de cuisine au barbecue pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 12 langoustines
- 25 moules
- 1 oeuf
- 40g de chapelure
- 1 bouquet de persil plat
- sel et poivre

La recette :

1. Décortiquez les langoustines. Faites ouvrir les moules dans une casserole d'eau bouillante salée. Décoquillez-les. Dans un récipient creux, battez l'oeuf en omelette avec le sel et le poivre. Hachez le persil, le mélanger à la chapelure dans une autre assiette.

2. Panez les langoustines et les moules en les enrobant de la chapelure. Mettez les moules et les langoustines sur des brochettes en alternant. Faites cuire 10mn sur votre barbecue sur braises très chaudes en retournant régulièrement.

Truite grillée au lard

Recette de cuisine au barbecue pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 4 truites évidées
- 12 tranches de poitrine de lard fumé
- 80g de beurre d'escargot
- 2 échalotes
- sel et poivre
- 1 bouquet de persil

La recette :

1.Épluchez les échalotes, effeuillez le persil et hachez-les. Mélangez cette préparation avec le beurre en travaillant à l'aide d'une fourchette.

2. Farcissez les truites de cette préparation, entourez les truites avec 3 tranches de lard. Les maintenir avec de la ficelle de cuisine. Faites-les cuire 20mn sur votre barbecue à braises très chaudes. Retournez-les à mi-cuisson. Servez.

Crevettes aux cinq parfums

Recette au barbecue pour 4 personnes

Les ingrédients:

- 25 crevettes roses crues
- 30g de cinq parfums en poudre
- 20cl d'huile

La recette :

1. Décortiquez les crevettes, laissez la queue. Dans un récipient creux, versez l'huile et la mélangez avec les 30g de cinq parfums. Trempez les crevettes dans cette préparation et les faire grillez sur vote barbecue à braises très chaudes pendant 12mn.

Brochettes aux crevettes, moules et chorizo

Recette au barbecue facile pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 25 moules
- 12 crevettes roses
- 15 rondelles de chorizo
- 30cl d'huile d'olive
- sel et poivre du moulin

La recette :

1. Dans un récipient creux, mettez les 30cl d'huile d'olive, salez, poivrez et mélangez. Dans une casserole d'eau bouillante salée, faites ouvrir les moules puis enlevez leurs coquilles.

2. Décortiquez les crevettes, garnissez 4 brochettes en alternant avec les ingrédients. Faites grillez les brochettes 12mn sur votre barbecue à braises très chaudes. Badigeonnez d'huile en cours de cuisson. Servez.

Brochettes aux maquereaux

Recette de grillade au barbecue
Pour 4 personnes.

Les ingrédients :

- 4 maquereaux frais
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe de jus de citron vert
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 200g de persil frais haché
- Sel et Poivre du Moulin

La recette :

1. Lavez et essuyez les maquereaux puis salez-les et poivrez-les à l'intérieur. Faites quelques entailles dans la peau des maquereaux. Épluchez la gousse d'ail et pressez-la avec du sel.

2. Dans un bol, mélangez les deux cuillères à soupe de jus de citron vert avec les deux cuillères à soupe d'huile d'olive et l'ail pressé. Incorporez-y les 200g de persil frais haché.

3. Enduisez les maquereaux de l'intérieur et de l'extérieur de la marinade précédente puis mettez-les sur des pics à brochettes et faites-les griller sur votre barbecue durant 10 minutes en les retournant de temps en temps.

4. Servez bien chaud.

Poisson rôti aux herbes au barbecue

Recette de grillade
Pour 4 personnes.

Les ingrédients :

- 200g de filet de colin
- 100g de céleri-rave
- 2 petits oignons nouveaux
- 20g de persil plat frais
- 20g de ciboulette
- 10g de thym
- 20g de basilic
- 2 cuillères à soupe de jus de citron vert
- 30g de beurre
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et Poivre du Moulin

La recette :

1. Videz et désarêtez votre filet de colin puis lavez et épluchez le céleri puis coupez-le en fines lamelles. Lavez puis pelez les petits oignons nouveaux et ciselez la ciboulette, le thym, le basilic et le persil plat.

2. Dans une casserole d'eau, faites bouillir le céleri pendant 5 minutes puis égouttez-le. Sur votre barbecue légèrement huilé faites-y revenir le céleri et les oignons nouveaux avec un peu d'herbes. Retournez de temps en temps.

3. Faites griller votre filet de colin sur votre barbecue puis salez et poivrez et parsemez avec la moitié des herbes ciselées. Arrosez-le d'un filet d'huile d'olive puis posez l'autre filet de colin par-dessus. Entaillez la peau des filets puis posez dessus le reste d'herbes ainsi que le beurre en morceaux. Salez et poivrez puis arrosez d'un filet d'huile d'olive.

4. Laissez griller au barbecue pendant 15 minutes et arrosez de temps en temps avec le jus de cuisson. Servez avec le céleri.

Brochettes de colin

Recette de grillade
Pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 1kg de filet de colin
- 1kg de moules fraîches
- 100g de lard maigre
- Le jus de deux citrons
- 6 cuillères à soupe de saké
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- Sel et Poivre du Moulin

La recette :

1. Lavez puis essuyez le filet de colin et salez-le puis citronnez-le et coupez-le en gros dés.

2. Dans un saladier, mélangez les 6 cuillères à soupe de saké avec les 6 cuillères à soupe d'huile d'olive, la sauce soja et le poivre du Moulin puis ajoutez-y les gros dés de colin. Laissez macérer le tout durant 2 heures.

3. Brossez les moules sous l'eau froide et jetez les moules qui sont ouvertes. Faites-les cuire dans une casserole d'eau salée pendant 5 minutes. Retirez celles qui ne sont pas ouvertes et décortiquez les autres.

4. Coupez les 100g de lard maigre en fines tranches puis coupez-les en deux et entourez chaque moule d'une moitié de tranche de lard.

5. Enfin, sortez le poisson de la marinade puis égouttez-le et enfilez-le sur des pics à brochettes en alternant avec les moules. Faites-les griller sur votre barbecue pendant 10 minutes.

6. Servez bien chaud.

Lotte au curcuma

Recette de cuisine au barbecue pour 6 personnes

Les ingrédients :

- 600g de lotte coupée en morceaux
- 3 cuillères à soupe de curcuma
- 5cl d'huile

La recette :

1. Coupez la lotte en morceaux, faites cuire les morceaux de lotte 4mn de chaque côté, en milieu de cuisson, badigeonnez d'huile et saupoudrez de curcuma en poudre. Servez.

Brochettes de saumon grillées au barbecue

Recette de cuisine au barbecue pour 4 personnes.

Les ingrédients :

- 4 cuillères à soupe de sauce soja
- 2 cuillères à soupe de sucre semoule
- 5 cuillères à soupe de bouillon de poisson
- 4 cuillères à soupe de vin blanc
- 4 cuillères à soupe de vinaigre de xérès
- 6 poireaux
- 350g de filet de saumon épais

La Recette :

1. Retirez la peau du saumon et coupez-le en morceaux épais puis coupez les poireaux en tronçons. A l'aide de pique à brochettes, piquez les morceaux de saumon et les tronçons de poireaux en les alternant. Réservez dans votre réfrigérateur.

2. Faites la sauce en y mettant dans une casserole : les 4 cuillères à soupe de sauce soja, les 2 cuillères à soupe de sucre semoule, les 5 cuillères à soupe de bouillon de poisson, les 4 cuillères à soupe de vin blanc et les 4 cuillères à soupe de vinaigre de xérès. Faites chauffer le tout en mélangeant bien jusqu'à ce que le sucre semoule soit dissous. Portez le tout à ébullition et réduisez le feu puis laissez mijoter pendant 2 minutes. Filtrez la sauce et laissez refroidir.

3. Dans un bol, versez un peu de sauce et réservez-la pour pouvoir la servir avec les brochettes de saumon. Nappez les brochettes avec le reste de la sauce et mettez les brochettes sur votre barbecue. Faites-les cuire pendant 10 minutes en les retournant de temps en temps. Pendant la cuisson, badigeonnez les brochettes de reste de sauce.

4. Répartissez les brochettes dans 4 assiettes individuelles puis servez avec le reste de sauce.

Pagre grillé à la sauce au citron

Recette de cuisine au barbecue pour 2 personnes

Les ingrédients :

- 2 pagres écaillés, vidés, parés
- 4 rondelles de citron
- 3 feuilles de laurier
- Sel et poivre du moulin

Pour la sauce :

- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 25cl de jus de citron
- 5g d'origan frais haché
- 1 cuillère à café de thym frais

La recette :

1. Faites 3 incisions sur le ventre des poissons, mettez-y deux rondelles de citron et une 2 feuilles de laurier à l'intérieur. Mettez tous les ingrédients de la sauce dans un petit bol et les mélanger. Arroser les poissons de cette sauce et les faire cuire 25mn au barbecue sur braises très chaudes. Servez.

Brochettes de coquilles St Jacques grillées
Recette au barbecue pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 500g de noix de St Jacques surgelées
- 70ml de sauce de soja claire
- 6cl de liqueur de cerise
- 15g de sucre
- 100g de carottes coupées en julienne
- 100g de cèleri râpé
- 100g de poireaux en julienne

La recette :

1. Dans une casserole, mettez la liqueur de cerise, du sel, 15g de sucre ainsi que les légumes. Porter à ébullition. Plongez-y un bref instant les coquilles St Jacques Sortez-les et embrochez-les sur des piques en bois.

2. Faites griller les brochettes 5mn. Servez la sauce avec les coquilles.

Brochettes de lotte à la noix de coco

Recette au barbecue pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 500g de queues de lotte
- 250g de crevettes crues décortiquées
- 50g de copeaux de noix de coco

Pour la marinade :

- 1 cuillère à café d'huile de tournesol
- 1 morceaux de gingembre frais râpé
- 150ml de lait de coco
- 3 cuillères à soupe de coriandre
- 1 oignon haché

La recette :

1 Pour la marinade, faites chauffer l'huile dans un wok Faites-y revenir l'oignon et le morceaux de gingembre frais 5mn. Ajouter le lait de coco, porter à ébullition et laisser bouillir 5mn jusqu'a ce que la sauce soit crémeuse.

2. Retirer du feu et mettre la coriandre dans un bol. Couper le poisson en cubes et les mettre dans la marinade avec les crevettes. Les embrocher sur des brochettes. Cuire sur votre barbecue à braises très chaudes 10mn. Garnissez de coco râpée et servez.

Galettes de sardines grillées au barbecue

Recette au barbecue pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 450g de sardines vidées sans écailles et sans arêtes
- 1 tranche de pain de mie
- 1 gousse d'ail pilée
- 2 oeuf battus
- 1 cuillère à café de graines de cumin
- persil
- 4 cuillères à soupe de farine
- 5g de paprika en poudre
- huile d'olive

La recette :

1.Dans un mixer, mixer les sardine, la tranche de pain de mie, l' ail, le persil, le paprika, les graines de cumin, les oeufs, la farine afin d'obtenir une pâte homogène. Faites 6 galettes et faites les raffermir 30mn au frais.

2. Allumer votre barbecue et faites les griller 10mn sur braises très chaudes. Servez en arrosant d'un peu d'huile.

Huîtres Rockfeller

Recette au barbecue pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 24 huîtres
- 60g de beurre
- 2 tranches de bacon
- 8 feuilles d'épinard hachées finement
- 2 oignons
- persil
- 4 cuillères à soupe de chapelure
- gros sel
- Tabasco

La recette :

1. Allumer votre barbecue. Mettre les huîtres ouvertes sur un lit de gros sel. Couvrir et laisser au reposer au frigo. Dans une poêle, faites fondre le beurre et faites-y revenir le bacon 2mn. Ajouter les oignons, les épinards, un peu de persil, de la chapelure et du tabasco.

2. Laisser cuire 1mn. Garnir les huître du mélange au Tabasco et passez-les au barbecue 5mn à braises très chaudes. Servez.

Vieille au barbecue

Recette pour 4 personnes

Ingrédients :

- 1 vieille
- 1 fenouil émincé
- 200g de gros sel
- poivre

La Recette :

1] Videz le poisson sans l'écailler, posez sur une feuille d'aluminium pouvant l'envelopper un lit de sel puis le poisson avec à l'intérieur un peu de poivre et de fenouil. Recouvrir puis mettre au réfrigérateur pendant 4 heures.

2] Cuire le poisson, recouvert d'aluminium sur la grille de votre barbecue, 20 à 30 minutes selon la taille de la vieille.

Brochettes de poisson tikka

Recette au barbecue pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 500 g de filets de cabillaud ou de perche
- 3 oignons coupés en huit portions
- 3 poivrons rouge, vert et jaune
- Huit quartiers de citron

Marinade :

- 4 yaourts nature
- 1 oignon rouge émincé
- 1 c. s. de gingembre râpé
- 3 gousses d’ail pilées
- 3 c. s. de jus de citron
- 2 c. s. de garam masala
- 2 c. c. de piment moulu
- 3 c. s. de coulis de tomates
- sel

Sauce au yaourt :

- 100 g de concombre coupé en dés
- 1 c. s. de coriandre ciselée
- 3 yaourts nature

La recette :

1. Dans un plat creux, mélangez ensemble les ingrédients de la marinade. Couper le poisson en 24 morceaux et monter vos brochettes. Laisser reposer 30mn au réfrigérateur filmé

2. Préparez la sauce au yaourt en mélangeant tous les ingrédients dans un petit récipient. Réservez au frais.

3. Faites cuire les brochettes 6 mn environ sur des braises bien blanches, Servez avec la sauce au yaourt et quartiers de citron.

Brochettes gambas, ananas

Recette au barbecue pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 8 gambas crues
- 1/2 ananas frais
- 3 tranches de poitrine fumée
- 8 petits oignons nouveaux
- 5 cuillères à soupe de rhum

La recette :

1. Pelez l'ananas et coupez le en tranches, enlevez la partie fibreuse du milieu puis coupez le en quartiers. Nettoyez les oignons et conserver-leur 2cm de queue.

2. Coupez la poitrine fumée en lamelles, faites huit brochettes en alternant, gambas, ananas, oignons, lard fumé.

3. Faites cuire les brochettes au barbecue 5mn de chaque cotés, placez les sur un plat, arrosez les de rhum chauffer au préalable et enflammez. Servez aussitôt.

Brochettes de Saint-Jacques au citron confit

Recettes au barbecue

Ingrédients :

- 12 noix de Saint-Jacques avec leur corail
- 3 branches de romarin frais
- 1 citron
- 1 c. à soupe de sucre semoule
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel aux herbes aromatiques
- Sel fin iodé
- Poivre

La recette :

1. Coupez le citron en 4 puis en éventail dans le sens de la longueur et plongez les tranches dans 1 dl d'eau bouillante, ajoutez le sucre semoule et 4 pincées de sel fin iodé, portez à ébullition pendant 5 min.

2. Piquez les Saint-Jacques assaisonnées de sel aux herbes aromatiques et les quartiers de citron confit. Faites-les cuire 5 minutes en papillote avec l'huile d'olive.

Langoustines grillées marinées

Recette au barbecue

Ingrédients :

- 24 langoustines

Pour La Marinade :

- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 citron
- 4 pincées de piments de Cayenne
- Sel et Poivre

La Recette :

1. Pressez le citron, versez le jus dans une terrine, ajoutez l'huile d'olive, le piment de Cayenne, du sel et une pincée de poivre. Mélangez bien.
2. Décortiquez les langoustines, mettez-les dans la marinade, retournez-les plusieurs fois pour qu'elles soient bien imprégnées, recouvrez la terrine d'un film plastique et placez-la au frais pendant 30 minutes.
3. Egouttez les langoustines et faîtes-les griller pendant 8 minutes en les retournant à mi-cuisson.

Filets de cabillaud en papillotes

Recette au barbecue

Ingrédients :

- 4 filets de cabillaud de 150g chacun

Pour La Marinade :

- 10cl de sauce de soja
- 8cl de vin blanc sec
- 1 cuillère à soupe de baies roses
- 1 demi bouquet de coriandre
- 1 cuillère à soupe de gingembre en poudre

La Recette :

1. Ciselez la coriandre, mettez-la dans un saladier, arrosez-la de vin blanc et de sauce soja, saupoudrez de gingembre et mélangez bien.
2. Mettez les filets de cabillaud dans la marinade, déposez dessus quelques baies roses, recouvrez le saladier d'un film plastique et laissez en attente au frais pendant deux heures.
3. Découpez 4 carrés de papier d'aluminium, placez au centre un filet de poisson, arrosez d'une cuillérée à soupe de marinade et fermez hermétiquement.
4. Puis faites cuire au barbecue pendant environ 20 minutes.

Dorades grillées

Recette au barbecue

Ingrédients :

- 4 petites dorades
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 citrons
- Sel et poivre

La Recette :

1. Videz, lavez, épongez les dorades.
2. Coupez les citrons en rondelles
3. Introduisez-les à l'intérieur des poissons puis salez et poivrez généreusement.
4. Badigeonnez les dorades d'un peu d'huile d'olive et faîtes les griller sur le barbecue pendant 15 à 20 minutes selon leur grosseur.
5. Et enfin, retournez-les à mi-cuisson.

Rougets à la concassée d'olives
Recette au barbecue

Ingrédients :

- 4 rougets
- 2 tomates grappe
- 200 g d'olives noires dénoyautées
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olives
- 2 branches de thym + poivre

La recette :

1. Pelez les tomates après les avoir ébouillantées
2. Epépinez-les.
3. Rincez les olives et hachez-les grossièrement avec les tomates.
4. Versez une cuillérée d'huile d'olive dans une casserole, faites confire la concassée pendant 15 minutes à feu très doux puis ajouter le thym effeuillé et du poivre.
5. Ecaillez, videz, rincez, essuyez les rougets.
6. Farcissez les poissons avec la concassée et enduisez les d'olives.
7. Puis faites-les cuire au barbecue en les retournant à mi-cuisson.

Brochettes de crevettes à l'orange et au céleri

Recette au barbecue

Les ingrédients :

- 16 à 24 grosses crevettes

Pour la marinade :

- 1 orange non traitée
- 2 branches de céleri
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre

La recette :

1. Prélevez le zeste de l'orange avec un couteau économe, râpez le et pressez le fruit. Versez le jus et le zeste dans une terrine. Hachez finement les feuilles et les branches de céleri, ajoutez-les, salez, poivrez, mélangez.

2. Mettez les crevettes dans la marinade, retournez-les pour qu'elles soient bien enrobées, recouvrez la terrine de film plastique et mettez au frais pendant 2 heures. Egouttez les crevettes, répartissez-les sur 4 brochettes huilées et faites griller pendant 10 minutes en les retournant souvent. Servez la marinade en saucière.

Brochettes de congres à l'espagnole

Recette au barbecue

Les ingrédients :

- 800 g de congre
- 4 merguez
- 1 petit poivron rouge

Pour la marinade :

- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 demi citron
- une gousse d'ail
- une dosette de safran en poudre
- une pointe de couteau de piment en poudre
- 2 feuilles de laurier
- sel et poivre

La recette :

1. Pressez le demi citron, versez le jus dans une terrine, pelez l'ail et écrasez le au dessus de la terrine. Ajoutez l'huile d'olive, les épices, le laurier, un peu de sel et de poivre.

2. Coupez le congre en cube. Déposez les dans la marinade, retournez-les pour qu'ils soient enrobés, puis recouvrez la terrine d'un film plastique. Laissez en attente pendant deux heures au frais. Lavez et épépinez le poivron et coupez-le en morceaux. Découpez les merguez en 4 tronçons. Egouttez les cubes de poissons. Garnissez les brochettes en alternant des morceaux de congre, des tronçons de merguez et des morceaux de poivrons. Faites cuire au barbecue pendant 15 à 20 minutes en retournant les brochettes à mi-cuisson.

Bonite marinée grillée

Recette a la plancha

Les ingrédients :

- 4 médaillons de bonite

Marinade :

- 8 cl de vin blanc

- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 citrons verts
- 1 échalote
- 1 clou de girofle
- 2 branches de menthe
- sel et poivre

La Recette :

1. Pressez les citrons verts, versez le jus dans une terrine, ajoutez le vin blanc, l'huile d'olive, le clou de girofle, les feuilles de menthe hachées, du sel et du poivre.

2. Epluchez et hachez l'échalote, ajoutez à la marinade. Placez les médaillons de poissons dans la marinade, recouvrez la terrine d'un film plastique, placez-là au frais et laissez en attente 30 minutes.

3. Egouttez les médaillons de poissons et faites les griller pendant 15 minutes en les retournant à mi-cuisson.

Daurade farcie à l'orientale

Recette au barbecue

Les ingrédients :

- 1 daurade royale ou 4 pièces de 300 à 400 grammes
- 1/2 bouquet de coriandre
- 1/2 bouquet de persil
- 2 cuillères à soupe de miel
- 1 cuillères à soupe de cumin
- 2 gousses d'ail
- huile d'olive
- sel, poivre

La recette :

1. Hachez les herbes et l'ail, mélangez l'ail, les herbes, les épices avec l'huile. Farcir la daurade avec une partie de la marinade, bien l'enduire avec l'autre partie.

2. Laissez mariner les daurades durant une heure. Faire cuire au barbecue pendant 10 mn par face. Salez, poivrez déguster.

Truites en brochettes au lard et au maïs

Recette au barbecue

Les ingrédients :

- 800 g de filet ou de pavé de truite
- 24 fines tranches de lard fumé
- 24 petits épis de maïs en bocal
- petits oignons nouveaux
- tomates cerise
- sel, poivre

La recette :

1. Coupez les filets ou les pavés de truite en gros dès puis salez, poivrez. Bien égouttez les épis de maïs et enroulez chaque épi dans une tranche de lard.
2. Sur les piques, enfilez en alternant, les morceaux de truite, le maïs et le lard, les oignons et les tomates.
3. Sur un barbecue bien chaud, faites griller les brochettes environ 15 mn en retournant à mi-cuisson.

Lotte a la marocaine

Recette au barbecue

Les ingrédients :

- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 piment rouge
- 1 cuiller à soupe de coriandre
- 2 cuillères à soupe de menthe fraîche
- 1 cuillère à café de cumin
- 2 cuillères à café de paprika
- 1 pincée de safran en filaments
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 citrons
- 800 grammes de lotte
- sel
- poivre

La recette :

1.Préparer le mixte, mélangez l'oignon, l'ail,le piment, la coriandre, la menthe, le cumin, Le paprika, le safran, l'huile d'olive, le jus de citron et le sel.
2. Coupez la lotte en cube. Mettez les dans le mélange. Remuez de façon à imprégner tous les morceaux de poisson. Couvrez et laissez au frais 1 heure.
3. Piquez les morceaux de lotte sur des brochettes et faites les cuire au gril ou au barbecue en arrosant du jus de la marinade.
4. Laissez les brochettes griller sur chaque face pendant quatre minutes.

Les brochettes Tahitienne

Recette au barbecue

Les ingrédients :

- 300 gr de filets de dorade
- 300 gr de filet de thon
- 200 gr. de crevettes roses
- 5 citrons verts
- 10 cl. de lait de coco
- sel, poivre

La recette :

1. Coupez en quartiers les deux citrons verts.
2. Découpez en morceaux les filets de dorade ainsi que le thon frais.

3. Dans un plat creux faites macérer les morceaux de poisson avec le jus des 3 citrons verts, salez et poivrez.
4. Couvrez et laissez macérer pendant 2 heures au réfrigérateur, en remuant plusieurs fois.
5. Sur des brochettes alternez poisson, crevettes roses, quartiers de citron vert.
6. Cuire légèrement les brochettes sur le barbecue, 2 minutes environ de chaque côté
7. Au moment de servir, arrosez les brochettes de lait de coco.

Papillote de lieu noir au poireau

Recette au barbecue
Pour 4 gourmets

Les ingrédients :

- 4 filets de lieu noir
- 4 petits poireaux en conserve
- 2 tomates
- 125 g de crevettes roses décortiquées
- 4 c. à soupe d'huile d'olive vierge extra
- 2 c. à café d'herbes de Provence
- Sel
- poivre blanc

La recette :

1. Posez les demi poireaux à plat sur un papier absorbant. Dans un rouleau de papier aluminium, prélevez quatre papillotes rectangulaires de 35 cm de long. Dans chaque papillote, disposez un filet de lieu noir.
2. Posez dessus trois fines rondelles de tomate et un demi poireau. Répartissez les crevettes roses dans les papillotes. Versez une cuillérée d'huile d'olive.
3. Poudrez d'herbes de Provence. Salez très légèrement, poivrez. Fermez les papillotes. Posez-les sur la grille du barbecue Laissez cuire 15 mn.

Truites grillées

Recette au barbecue

Les ingrédients :

- 6 belles truites
- Beurre manié
- 12 tranches de lard

La recette :

1. Après avoir bien nettoyé les truites, leur emplir le ventre avec le beurre manié à la persillade
2.Recouvrir chacune des faces des truites avec les tranches de lard et les maintenir avec une ficelle de cuisine.
3. Les faire cuire 6 mn par côté au barbecue.
4. Le lard aura protégé la truite de toute brûlure et le beurre aura donné un incomparable moelleux.

Brochettes de Supions au colombo

Recette au barbecue

Les ingrédients :

- 80ml d'huile d'olive
- 1 Citron jaune
- 1 cuillère à café de Colombo
- Sel, poivre
- 1 Poivron jaune
- 1kg de Supions

La recette :

1. Nettoyez les supions. Retirez l'os.
2. Portez de l'eau salée à ébullition. Plongez-y les supions jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface.
3. Dans une assiette, versez l'huile d'olive, le colombo, le sel et le poivrez. Ajoutez les supions. Mélangez bien et laissez mariner 30 minutes.
4. Pendant de temps, lavez les poivrons. Coupez-les en deux, retirez les pépins à l'intérieur et taillez la chair en petits carrés.
5. Faites bien égoutter les supions.
6. Sur les piques, alternez carrés de poivron et supions. Faites griller les brochettes 2 minutes sur la braise.

Dégustez les brochettes avec un filet de citron.

Brochettes d'espadon
Recette au barbecue

Les ingrédients :

- 600g d'espadon
- 2 tomates
- 2 poivrons verts
- 1poivron jaune
- 1 citron

Marinade :

- 1/2 citron
- 16 feuilles de laurier
- 10 cl d'huile d'olive
- le jus de 2 oignons
- sel et poivre

La recette :

1. Découpez le poisson en cube d'égale grosseur
2. Lavez les tomates, coupez cette dernière ainsi que les citrons en rondelle d'égale grosseur
3. Epépinez les poivron verts et jaunes, coupez-les en rectangles réguliers.
4. Disposez dans une assiette les cubes d'espadons et versez dessus les ingrédients de la marinade, salez, poivrez laissez marinez 30mn
5. Embrochez sur de longs pics les cubes d'espadons marinez, le laurier, les lamelles de poivrons, les rondelles de tomates et de citrons
6. Huilez les brochettes avec la marinade, faire cuire au barbecue.

Sardines farcies grecques

Recette au barbecue

Les ingrédients :

- 10 sardines
- 1 citron
- 5ml d'huile d'olive
- 150 g de feta de brebis
- 3 branches d'aneth
- 1 oignons
- sel, poivre

La recette :

1. Nettoyez les sardines en ôtant la tête avec les doigts
2. Séparez les filets sans les détachez
3. Videz les poissons, enlevez les arêtes
4. Salez, poivrez
5. Citronnez-les légèrement
6. Pour la farce, ciselez finement l'oignons et ajoutez les 150g de fêta
7. Emincez les branches d'aneth, garnissez de cette farce 1 sardine entière, recouvrez-la d'une autre sardine
8. Dans un bol versez un filet d'huile d'olive et le jus du citron restant, mélangez à l'aide d'un pinceau, enduisez les sardines de cette préparation.
9. Faites cuire les sardines au barbecue.

Thon grillé au cumin

Recette au barbecue

Les ingrédients :

- 40 g de Cumin en poudre
- 10 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Poivre blanc
- Sel
- 1 kg de steak de thon
- Brins de Thym frais

La recette :

1. Préparez une marinade avec l'huile d'olive, le cumin en poudre, le sel et le poivre. Laissez mariner les steaks de thon environ deux heures au frais.

2. Préparez les braises du barbecue. Faites griller les steaks de thon 3 minutes. Il est préférable de les servir bleus.

Brochette Satay de Saumon

Recette au barbecue

Les ingrédients :

- 50 ml de sauce hoisin ou barbecue
- 15 ml de jus de lime ou de citron
- 500 g de filet de saumon

- 2 c. à soupe de ciboulette
- Quartiers de citron vert

La recette :

1. Faites tremper vos 20 piques brochettes en bois dans l'eau pendant 5 minutes. Pendant ce temps, mélangez la sauce hoisin et le jus de citron dans un bol de verre peu profond. Réservez.

2. Glissez la pointe d'un couteau bien aiguisé sous la peau du saumon, puis prenez la peau détachée avec vos doigts et retirez-la soigneusement en la détachant avec le couteau. Coupez le saumon en 20 tranches fines que vous enfilerez sur les bâtonnets.

3. Mettez les brochettes dans le mélange de sauce hoisin et enrobez-les. Laissez-les reposer pendant 20 minutes à la température ambiante ou jusqu'à 8 heures au réfrigérateur.

4. Posez-les sur votre barbecue faites-les griller de 4 à 6 minutes recouvert d'une feuille d'aluminium, en les retournant une fois, jusqu'à ce que le poisson soit caramélisé en surface et légèrement rosé à l'intérieur.

Brochettes de noix de saint Jacques au sésame
Recette au barbecue

Les ingrédients :

- 16 grosses noix de saint jacques
- 1 oeuf
- 5 cuillères à soupe de crème liquide
- 2 cuillères à soupe de graines de sésames
- 3 cuillères à soupe de chapelure fine
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à soupe de curcuma
- sel, poivre

La recette :

1. Dans un saladier, versez le jus de citron, ajoutez les noix de saint jacques mélangez et placez 1 heure au réfrigérateur.
2. dans une assiette creuse, battez l'oeuf, salez poivrez. Dans une autre mélangez la chapelure et les graines de sésame.
3. Piquez 4 noix de Saint-Jacques dans leur largeur, par brochette. Roulez les dans l'oeuf battu puis dans le mélange chapelure sésame.
4. Disposez les ensuite sur la grille du barbecue, recouverte de papier alu et faites les dorer 4 minutes de chaque côté.
5. Dans un bol, préparer la sauce en mélangeant la crème liquide et le curcuma.

Lotte à la pancetta

Recette au barbecue

Les ingrédients :

- 2 filets de lotte : 600 g
- 180 ml de pesto de basilic
- 16 tranches très fines de pancetta
- 125 ml d'huile d'olive

- 3 gousses d'ail écrasées
- 2 tomates fraîches coupées en dés
- 1 citron
- sel, poivre

La recette :

1. Coupez chaque filet de lotte en deux à l'aide d'un couteau bien aiguisé. Puis chacun des morceaux sur toute la longueur en moitié de son épaisseur et ouvrez en portefeuille de façon à former un morceau carré et plat.
2. Etalez le pesto sur le poisson, roulez-le pour former un rouleau. Enveloppez les rouleaux de lotte de la pancetta. Arrosez d'huile d'olive.
3. Placez sur une feuille de papier aluminium, ajoutez l'ail et les dès de tomates. Salez et poivrez. Faites cuire sur barbecue braise moyenne 20 minutes.
4. Récupérer le jus de cuisson de la feuille d'aluminium dans un petit bol et ajoutez y le jus de citron.

Daurade à la tahitienne

Recette au barbecue

La recette :

1.Découper à cru des filets de daurade.
2. Les faire mariner dans du jus de citron avec épices, poivre, sel, quelques heures.
3. Faire cuire les filets au gril, sur des branches de fenouil ou de laurier.
4. Ecraser ail, persil, aromates avec de l'huile jusqu'à obtenir une sauce épaisse.
5. Coucher les filets dessus.

Eclade de moules

Recette au barbecue

Ingrédients :

- 2 kg de moules fraîches
- 10 feuilles de laurier
- Epines de pin sèches (trouvées au sol dans une forêt de pin)
- une grande planche de bois

La recette :

1. Disposer les moules sur la planche : c'est la partie la plus délicate de la recette, il faut faire tenir les moules sur leurs fentes.

2. Démarrer en faisant une étoile (4 moules) pour ensuite constituer une spirale en tournant autour du centre.
3. Ensuite, disposer délicatement (sans abîmer la spirale) un tapis d'épines de pin d'environ 5 cm sur les moules.
4. Mettre les feuilles de laurier.
5. Remettre une couche d'épine de pin (10 cm).

6. Mettre la planche dans un endroit dégagé et allumer les épines de pin à l'aide d'une allumette.
7. Une fois les épines consumées, souffler les cendres à l'aide d'un soufflet.
Peut se déguster avec des tartines de beurre salé.

Sabre grillé
Recette au barbecue

Les ingrédients :

- 4 tranches de sabre
- 2 cuillères à café de sucre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée d'origan frais haché
- 1 pincée de poivre noir frais moulu
- 3 cuillères à soupe de jus de citron
- 1 pincée de thym frais haché
- sel et poivre
- 1 salade
- 2 cuillères à soupe de vinaigrette
- 4 oignons

La recette :

1. Laver et sécher les tranches de poisson. Disposer dans un plat creux. Saler et poivrer.
2. Dans un récipient, mélanger le sucre, l'huile d'olive, l'origan, le poivre noir, le jus de citron et le thym. Badigeonner le poisson avec ce mélange et laisser mariner pendant 15 minutes.
3. Griller le poisson au barbecue en le badigeonnant de temps en temps avec le reste de marinade.

Brochettes de lotte à l'espagnol

Recette au barbecue

Les ingrédients :

- 600 g de filet de lotte
- 4 merguez
- 1 petit poivron rouge
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 1 gousse d'ail
- 1 dosette de safran en poudre
- 1 pointe de couteau de piment en poudre
- 2 petites feuilles de laurier
- sel et poivre moulu

La recette :

1. Peler et écraser l'ail, déposer-le dans un plat creux. Ajoutez le jus de citron, l'huile d'olive, les épices et le laurier. Salez et poivrez.
Couper la lotte en cube. Déposez les dans la marinade. Laissez mariner 2 heures au frais.
2. Retirer les graines du poivron et découper sa pulpe en morceaux.
Découper les merguez en 3 ou 4 tronçons.
3. Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7).
Egoutter les morceaux de poisson. Former les brochettes en alternant des morceaux de lotte, des tronçons de merguez et des morceaux de poivron. Faire cuire au four 15 minutes.
4. A déguster très chaud avec un risotto ou de la semoule aux raisins secs.

Pour finir ... Servir avec un Graves blanc, vin nerveux et puissant.
Pour une recette moins onéreuse, utiliser des joues de lotte ou remplacer la lotte par du congre.

Kebab d'esturgeon ou de lotte

Recette au barbecue

Les ingrédients :

- environ 700g d'esturgeon ou de grosse lotte vidée et étêtée
- 2 oignons
- 4 gousses d'ail
- piment ou poivre de la Jamaïque (ça change !)
- paprika
- sel
- 2 citrons
- coriandre fraîche
- 2 C.A.S. d'huile d'olive
- piques à brochettes
- pour l'accompagnement : piments doux ou poivrons verts, huile d'olive,

La recette :

1. Coupez le poisson en cubes d'environ 3cm. Râpez les oignons, puis pressez-les pour en extraire le maximum de jus.
2. Pressez l'ail. Faites une marinade avec le jus d'oignon, l'ail pressé, piment ou poivre, paprika, sel, le jus d'1 citron, la coriandre fraîche hachée.
3. Trempez-y les cubes de poisson. Laissez mariner une demi-journée au réfrigérateur en remuant de temps en temps.
4. Enfilez les cubes de poisson sur les piques à brochettes, commencez par faire griller les poivrons ou les piments au barbecue ou sous le grill du four, conservez au chaud, puis faites griller les brochettes de poisson.
5. Servez avec des quartiers du citron restant, accompagnez des piments salés et arrosés d'un peu d'huile d'olive, de salade, de pain pitta, de boulgour ou de riz blanc.

Boulettes de thon aux anchois

Recette au barbecue

Les ingrédients :

- 1 boîte de 350 g de thon au naturel
- 1 c à soupe de chapelure
- 1 oignon
- 2 c à soupe de persil haché
- 75 g d'anchois au sel
- 2 c à café de moutarde
- 2 c à soupe de mayonnaise
- 1 oeuf
- 30 g de beurre
- sel, poivre
- 500 g de corn flakes

- Sauce tomate

La recette :

1. Effeuillez le thon, mélangez-le à la chapelure, l'oignon et le persil hachés. Joignez les anchois lavés, essuyés et hachés, puis la moutarde, la mayonnaise et l'oeuf battu.
2. Terminez en incorporant le beurre tout juste fondu et l'assaisonnement. Façonnez des petites boulettes que vous roulerez dans les corn flakes écrasés.
3. Faites-les griller au barbecue. Servez avec une sauce tomate.

Poisson à la sicilienne

Recette au barbecue

Les ingrédients :

- 400 g de cabillaud
- 2 citrons
- 2 c à soupe d'huile d'olive
- 2 c à soupe d'origan
- 2 brindilles de thym
- 1 petite courgette
- 4 oignons nouveaux
- sel, poivre

La recette :

1. Préparez la marinade. Dans un bol, mélangez le jus d'un citron avec l'huile d'olive, l'origan et le thym émiettés.
2. Coupez le poisson en gros dés de 3 cm environ. Découpez le 2ème citron en tranches fines, puis chaque rondelle en quatre.
3. Lavez la courgette et faites des tranches fines. Epluchez et coupez chaque oignon en quatre.
4. Sur 4 brochettes enfilez les cubes de poisson en intercalant le citron, une petite rondelle de courgette, 1/4 d'oignon. Mettez les brochettes dans un plat et arrosez avec la marinade. Laissez macérer au frais 30 mn.
5. Salez et poivrez seulement pendant la cuisson.
6. Faites cuire au barbecue pendant 10 mn en retournant les brochettes une ou deux fois. Avant de servir, arrosez avec le restant de la marinade

Moules en papillotes

Recette au barbecue

Les ingrédients :

- 1 litre de moules de bouchot
- 2 cuillères à soupe de persil haché
- 2 cuillères à soupe d'échalotes ciselées
- 4 branches de thym
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 citron
- poivre du moulin

La recette :

1. Lavez soigneusement les moules, découpez 4 rectangles de papier aluminium. Posez au centre de chaque rectangle 1/4 de litre de moules, 1/2 cuillères à soupe de persil, 1/2 cuillères à soupe d'échalote, 1 branche de thym.
2. Arrosez d'un filet de citron et d'une cuillère à soupe d'huile d'olive. Poivrez, refermez bien les papillotes et laissez cuire 6 mn sur votre barbecue bien chaud.

Langoustines à la sauge

Recette au barbecue

Les ingrédients :

- 12 langoustines
- jus de citron
- 12 feuilles de sauge
- 2 citrons en rondelles
- 2 cuillerées d'huile
- 50 g de beurre en pommade
- Jus d'un citron
- sel, poivre du moulin

La recette :

1. Fendez en deux 12 belles langoustines crues dans le sens de la longueur. Arrosez-les de jus de citron et saupoudrez-les de sauge fraîche hachée (ou de sauge séchée).
2. Posez-les sur le gril du barbecue, entourez-les de rondelles de citron et de feuilles de sauge, arrosez d'un filet d'huile et faites-les griller 5 à 10mn en les retournant à mi-cuisson.
3. Travaillez 50 g de beurre en pommade avec le jus de 1 citron, sel et poivre. Faites fondre ce beurre et versez-le sur les langoustines au moment de servir.

Saumon au gril

Recette au barbecue

Les ingrédients :

- 1 saumon frais de 1,5 kg
- 2 petits piments
- 1 bouquet de persil plat
- 6 brins de coriandre fraîche
- 1 citron
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 c à café de cumin
- 5 c à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre du moulin

La recette :

1. Hacher le persil et la coriandre et les piments. Emincer oignons, écrasez l'ail, coupez le citron en fines tranches.
2. Dans une jatte mettre tous ces ingrédients, ajouter l'huile d'olive, le cumin, sel, poivre. Bien mélanger.
3. Farcir l'intérieur du poisson de cette préparation. A l'aide d'un pinceau badigeonner le saumon avec les restes d'huile du mélange. Saler et poivrer l'extérieur.

4. Ficeler le saumon. Faire cuire sur un barbecue pendant 30 mn, en retournant à mi-cuisson. Vous pouvez mettre à cuire en même temps des courgettes et des tomates.

Thon sauce tomate au basilic

Recette au barbecue

Les ingrédients :

- une tranche de thon de 3 à 4 cm d'épaisseur, prise dans le milieu du thon

Marinade:

- 4 c à soupe d'huile
- sel, poivre
- 1 citron.

Pistou :

- 4 gousses d'ail
- une poignée de feuilles de basilic
- 3 c à soupe d'huile d'olive

Pour servir :

- un bol de sauce tomate.

La recette :

1. Préparez la marinade en mélangeant l'huile avec le jus d'un citron. Salez et poivrez. Mettez la tranche de thon dans la marinade, retournez-la 2 ou 3 fois.
2. Faites la griller au barbecue, 15 mn de chaque côté.
3. Préparez le pistou: mettez l'ail pilé, les feuilles de basilic et l'huile dans un mixer; mixez jusqu'à l'obtention d'une purée homogène. Faites chauffer la sauce tomate.
4. Servez-la avec le thon et la sauce au basilic.

Thon aux anchois

Recette au barbecue

Les ingrédients :

- 800 g de thon frais

Marinade :

- 2 citrons
- 25 cl de vin blanc sec
- 2 c à soupe d'origan
- 1 branche de romarin
- 1 gousse d'ail
- sel, poivre du moulin

Sauce :

- 10 cl d'huile d'olive
- 4 filets d'anchois
- 1 cuillère à soupe de chapelure

La recette :

1. Faites une marinade avec 1/4 litre de vin blanc sec, le jus de 1 citron, sel, poivre, romarin et 1 gousse d'ail hachée. Faites mariner pendant 2 h au frais et à couvert 800 g de thon frais en tranches.
2. Egouttez et faites griller au barbecue en arrosant fréquemment de marinade. Faites chauffer 1/2 verre d'huile en y écrasant 4 filets d'anchois, ajoutez 1 c à soupe de chapelure.
3. Versez sur le thon au moment de servir.

Pétoncles enroulés de bacon

Recette au barbecue

Les ingrédients :

- 500 g de pétoncles frais
- 5 tranches de bacon cuit
- 1 pomme pelée et tranchée
- 1/4 de concombre tranché
- 8 tomates naines
- 45 ml (3 c. à soupe) de beurre fondu
- 5 ml de sauce Worcestershire
- 15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron
- sel et poivre

La recette :

1. Préchauffer le barbecue à feu moyen.
2. Selon la grosseur des pétoncles, couper le bacon en morceaux et enrouler autour de chaque pétoncle.
3. Sur des brochettes, enfiler, en alternant : pomme, pétoncle enroulé de bacon, concombre et tomate. Finir avec une tranche de pomme.
4. Mélanger le beurre, la sauce Worcestershire et le jus de citron dans un bol. Saler et poivrer.
5. Badigeonner les brochettes du mélange et placer sur la grille. Faire cuire 5 à 6 minutes ou selon le goût. Retourner et badigeonner fréquemment les brochettes pendant la cuisson.

Saumon mariné au vin

Recette au barbecue

Les ingrédients :

- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile végétale
- 60 ml de vin blanc sec
- 15 ml (1 c. à soupe) de gingembre frais haché
- 5 ml de sauce soya
- 5 ml de jus de citron
- 4 tranches de saumon de 2 cm d'épaisseur
- quelques gouttes de sauce Tabasco
- sel et poivre

La recette :

1. Préchauffer le barbecue à feu moyen.
2. Mélanger l'huile, le vin, le gingembre, le soya, le jus de citron et la sauce Tabasco dans un grand bol. Poivrer.
3. Placer les tranches de saumon dans la marinade; réfrigérer 15 minutes.
4. Faire cuire le saumon sur la grille du barbecue, couvert, de 12 à 14 minutes. Retourner le saumon deux fois et le badigeonner de temps à autre. Saler et poivrer.
5. Servir avec un riz aux poivrons.

Riz aux poivrons :

- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile végétale
- 1 échalote sèche, hachée
- 1 gousse d'ail écrasée et hachée
- 1/2 poivron jaune ou rouge, coupé en dés
- 1/2 poivron vert coupé en dés
- 2 petites tomates coupées en dés
- 500 ml de riz cuit
- 5 ml de ciboulette hachée
- sel et poivre

La recette :

1. Faire chauffer l'huile dans une grande poêle à frire. Ajouter les échalotes et l'ail; saler, poivrer.
2. Ajouter les légumes et bien mêler. Faire cuire 3 minutes à feu vif.
3. Incorporer le riz et continuer la cuisson de 3 à 4 minutes. Bien mélanger.
4. Parsemer de ciboulette et rectifier l'assaisonnement.
5. Servir avec des viandes cuites au barbecue.

Légumes & fruits

Bananes au Chocolat cuites au Barbecue 99
Croissants au chocolat et aux framboises.....99
Pommes confites en papillotes.....99
Papillotes de poires au chocolat 100
Courgettes aux herbes 100
Papillotes de pommes au pain d'épices.....100
Abricots au miel, romarin et amandes.....100
Papillotes de poivrons au Saint Marcellin 101
Papillotes de tomate au basilic 101
Abricots sucrés à la cannelle 102
Légumes grillés au Barbecue 102
Pommes cuites au barbecue 102
Ananas piña colada 103
Brochettes végétariennes.....104
Salade de fruits en papillote 104
Röstis de pommes de terre 104
Potiron grillé au beurre à la coriandre 105
Sandwichs à la mozzarella 105
Crumb le de tomates grillées.....105
Aubergines grillées à la ciboulette 106
Poivrons grillés au piment et aux noix 106
Courgettes au prosciutto.....107
Toasts au parmesan 107
Brochettes de tomates cerise au lard et au vinaigre balsamique.....107
Biscuits aux oeufs en brochettes 108
Pêches rôties au barbecue.....108
Pommes en papillotes.....109
Brochettes de Litchis et Fruits Caramélisés 109
Bananes Flambées au Barbecue 109
Légumes au gril en marinade verte 110

Bananes au Chocolat cuites au Barbecue

Recette au barbecue pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 4 bananes
- 100g de chocolat noir

La recette :

1. Pelez les bananes puis ouvrez-les en deux dans le sens de la longueur en y mettant à l'intérieur quelques carrés de chocolat noir.

2. Coupez quatre rectangles de papier d'aluminium puis enveloppez les bananes fourrées de chocolat. Laissez fondre le chocolat et confire les bananes pendant 5 minutes sur votre barbecue à braises très chaudes.

3. Servez dans quatre assiettes à desserts.

Croissants au chocolat et aux framboises

Recette pour le barbecue
Pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 4 croissants au beurre
- 75g de chocolat noir
- 2 cuillères à soupe de confiture de framboises
- 150g de framboises
- huile

La recette :

1. Coupez les croissants en deux et mettez-y une cuillère à café de confiture à l'intérieur. Râpez le chocolat noir et en parsemez sur la confiture. Graissez 4 feuilles de papier d'aluminium avec de l'huile. Répartissez les framboises dans les croissants et recouvrez avec l'autre moitié.

2. Enrouler les croissants dans une feuille de papier d'aluminium et faites les grillez 15mn, sur braises très chaudes au barbecue. Servez.

Pommes confites en papillotes

Recette au barbecue pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 4 pommes
- 40g de beurre demi-sel
- 2 cuillères à soupe de miel
- 2 cuillères à soupe de cannelle

La recette :

1.Épluchez et coupez les pommes, les mettre dans quatre carrés de papier d'aluminium. Saupoudrez de cannelle, arrosez de miel et fermez les papillotes. Faites cuire 20mn sur votre barbecue.

Papillotes de poires au chocolat

Recette de cuisine au barbecue pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 4 poires
- 100g de chocolat noir
- 2 cuillères à soupe de noisettes concassées

La recette :

1. Épluchez et coupez les poires en lamelles. Répartissez-les dans quatre carrés de papier d'aluminium. Saupoudrez de noisettes concassées. A l'aide d'un couteau économe, taillez des copeaux dans le chocolat. Fermez les papillotes et faites cuire 10mn sur votre barbecue à braises très chaudes.

Courgettes aux herbes

Recette au barbecue pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 6 courgettes
- 3 cuillères à soupe d'herbes de Provence
- sel et poivre

La recette :

Coupez les courgettes en fines tranches. Salez, poivrez et saupoudrez d'herbes de Provence. Faites griller au barbecue pendant 10mn sur braises très chaudes.

Papillotes de pommes au pain d'épices

Recette de cuisine au barbecue pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 4 pommes
- 4 tranches de pain d'épices
- 2 cuillères à soupe de miel

La recette :

1. Découpez 4 carrés de papier d'aluminium. Epluchez les pommes, coupez-les en lamelles et les répartir au centre des carrés.

2. Découpez le pain d'épices en tranches puis en dés. Parsemez-les sur les pommes et arrosez de miel. Fermez en papillotes et faites cuire 20mn au barbecue sur braises très chaudes.

Abricots au miel, romarin et amandes

Recette de dessert au barbecue pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 12 abricots
- 4 cuillères à soupe de poudre d'amandes
- 3 cuillères à soupe de miel liquide
- 2 branches de romarin

La recette :

1. Ouvrez les abricots en deux, enlevez le noyau. Coupez chaque oreillon en deux. Dans un récipient creux, mélangez ensemble le miel, la poudre d'amandes et le romarin effeuillé. Trempez les morceaux d'abricots dans cette préparation. Répartissez-les sur 4 brochettes et faites-les griller 10mn sur votre barbecue à braises très chaudes. Servez tiède.

Papillotes de poivrons au Saint Marcellin

Recette de cuisine au barbecue pour 4 personnes.

Les ingrédients :

- 4 poivrons rouges
- 3 Saint Marcellin
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

La recette :

1. Lavez les poivrons, coupez-les en deux, retirez les graines et les parties blanches. Coupez les Saint Marcellin en deux et mettez les morceaux de fromage dans les poivrons. Arrosez d'huile d'olive, salez légèrement et poivrez généreusement.

2. Découpez 8 carrés de papier d'aluminium et déposez au centre de chacun un demi poivron farci et refermez hermétiquement les papillotes. Faites cuire au barbecue pendant 30 minutes. Servez.

Papillotes de tomate au basilic

Recette de cuisine au barbecue pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 4 tomates
- 1/2 bouquet de basilic
- 100g de mozzarella
- 20cl d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- sel et poivre du moulin

La recette :

1.Épluchez et écrasez l'ail. Effeuillez le basilic, coupez les tomates et la mozzarella en tranches. Coupez 4 carrés de papier d'aluminium et déposez au centre quelques tranches de tomates et de mozzarella en intercalant avec le basilic et l'ail écrasé. Arrosez d'huile. Salez, poivrez.

2. Refermez en papillotes et faites cuire 10mn sur votre barbecue à braises très chaudes.

Abricots sucrés à la cannelle

Recette au barbecue pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 16 abricots
- 4 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe de cannelle
- 25g de beurre

La recette :

1. Lavez et dénoyautez les abricots puis mettez-les dans un saladier et saupoudrez-les de sucre en poudre et de cannelle. Mélangez bien.

2. Découpez des carrés de papier d'aluminium et répartissez les abricots sur chaque carré puis parsemez-les de morceaux de beurre et refermez-les dans le papier d'aluminium.

3. Faites-les cuire durant 10mn sur votre barbecue à braises très chaudes. Servez

Légumes grillés au Barbecue

Recette de cuisine au barbecue pour 4 personnes.

Les ingrédients :

- 6 aubergines
- 4 courgettes
- 2 oignons rouges
- 4 tomates mûres
- 1 cuillère à café de vinaigre de vin
- 2 cuillères à soupe d'huile de noix
- 3 cuillères à soupe de cidre doux
- 75g de beurre
- Sel et Poivre du Moulin

La Recette :

1. Coupez les aubergines et les tomates en deux puis essuyez les courgettes et coupez-les en deux puis coupez les oignons rouges en rondelles. Salez et poivrez tous les légumes.

2. Faites la sauce en faisant fondre le beurre et l'huile de noix dans une casserole. Hors du feu, incorporez-y dans la casserole le cidre doux. Mettez tous les légumes et mélangez bien afin qu'ils soient enrobés de la sauce.

3. Sortez les légumes de la casserole et réservez le reste de sauce. Mettez les légumes sur votre barbecue préalablement huilé et faites-les griller pendant 20 minutes en les arrosant de sauce et en les retournant plusieurs fois.

4. Mettez les légumes dans quatre assiettes individuelles et arrosez les légumes d'un peu de vinaigre balsamique puis servez.

Pommes cuites au barbecue

Recette de cuisine au barbecue pour 4 personnes.

Les ingrédients :

- 4 pommes à cuire
- 30g de noix hachées
- 30g de sucre blond
- 30g de cerises hachées
- 30g de poudre d'amandes
- 30g de gingembre confit haché
- 1 cuillère à soupe de liqueur d'amandes
- 50g de beurre

La Recette :

1. Évidez les pommes à cuire et faites-y une incision. Faites la farce : Dans un saladier, mélangez les noix hachées, la poudre d'amandes, les 30g de sucre blond, les 30g de cerises hachées, les 30g de gingembre confit haché et la cuillère à soupe de liqueur d'amandes. Farcissez le coeur de chaque pomme de cette préparation.

2. Mettez chaque pomme sur un carré de papier d'aluminium mis en double épaisseur et parsemez chaque pomme de noisettes de beurre. Refermez le papier d'aluminium. Faites cuire les pommes dans leur papier d'aluminium durant 25 minutes sur votre barbecue.

3. Mettez les pommes sur une assiette chaudes et dégustez.

Ananas piña colada

Recette de dessert
au barbecue pour 2 personnes

Les ingrédients :

- 1 ananas victoria
- 45 g de noix de coco râpée
- 6 cl de rhum
- 35 g de beurre
- 30 g de sucre vergeoise

La recette :

1. Découpez l'ananas en 4 parties et enlevez le coeur. Ne coupez pas les feuilles. Coupez la chair en quartiers afin de la séparer de son écorce.

2. Dans une casserole, faites fondre le beurre à feu doux, badigeonnez en l'ananas à l'aide d'un pinceau, puis saupoudrez de sucre vergeoise.

3. Entourez les feuilles d'ananas avec du papier aluminium pour éviter qu'elles ne brûlent.

4. Allumez votre barbecue, disposez l'ananas et mettre à chauffer doucement sur la partie la plus haute de votre barbecue. Au bout de 15 minutes, parsemez de noix de coco, et faites flamber avec le rhum 15 secondes. Eteignez et servez directement !

Brochettes végétariennes

Recette au barbecue pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 1 oignon
- 10cl d'huile
- 250g de tofu
- 125g de gruyère râpé
- 100g de chapelure
- 1 oeuf frais
- 10g de fines herbes hachées
- huile

La recette :

1. Eplucher l'oignon, les couper en dés, et faites-les revenir 5mn à la plancha. Couper le tofu en dés, puis mélanger avec le fromage râpé, l'oeuf et chapelure et pétrissez. Saler et poivrer. Incorporez les fines herbes. Faites de petites boulettes. Enfiler sur des brochettes et faites griller 8mn au barbecue.

Salade de fruits en papillote

Recette de cuisine au barbecue pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 1 pomme
- 1 orange
- 1 poire
- 1 pamplemousse
- 35cl de jus de citron
- 25g de sucre roux
- 20cl de rhum

La recette :

1. Coupez la pomme et la poire préalablement épluchées et épépinées. Epluchez l'orange et le pamplemousse et enlevez les quartiers. Mélangez tous les fruits avec le jus de citron, le sucre et le rhum. Découper 4 feuilles de papier d'aluminium et répartissez-y la salade de fruits.

2. Fermez les paquets, faites cuire 4mn au barbecue sur la braise rouge très chaudes. Sortez la salade de fruits et servez.

Röstis de pommes de terre

Recette au barbecue pour 6 personnes

Les ingrédients :

- 20g de beurre
- 1 oignon haché
- 2 tranches de bacon hachées
- 650g de pommes de terres râpées
- huile d'olive

La recette :

1. Faites fondre le beurre dans un wok et faites-y revenir l'oignon et le bacon 5mn. Ajouter les pommes de terre et faites cuire 5mn. Faites 12 galettes. Préchauffer le barbecue et faites dorer 10mn. Servez

Potiron grillé au beurre à la coriandre

Recette de barbecue pour 6 personnes

Les ingrédients :

- 12 rondelles de potiron
- coriandre
- huile

Beurre de coriandre :

- 1 pincée de safran
- 1 cuillère à soupe de coriandre
- 50g de beurre

La recette :

1. Faites infuser le safran dans 5cl d'eau chaude pendant 20mn. Ajouter ensuite le beurre et la coriandre. Faites ensuite une petite crêpe roulée avec le beurre que vous filmerez. Mettez au réfrigérateur pour raffermir 30mn.

2. Allumer le barbecue. Arroser d'huile le potiron en tranches et faites griller 20mn sur braises très chaudes. Garnir de beurre et servez.

Sandwichs à la mozzarella

Recette au barbecue pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 8 tranches de pain
- 12 tranches de mozzarella
- 2 tomates coupées en fines rondelles
- basilic
- 20g de beurre

La recette :

1. Allumer votre barbecue. Sur les tranches de pain de mie, tartiner de beurre sur une seule face. Mettez sur le pain, la moitié de la mozzarella, les rondelles de tomates et un peu de basilic. Mettre une tranche de pain par dessus et attacher ce sandwichs avec de la ficelle.

2. Sur braises très chaudes, faites dorer les sandwichs 10mn. Servez

Crumb le de tomates grillées

Recette au barbecue pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 75g de chapelure
- 1 gousse d'ail
- 4 tomates
- 40g de beurre fondu
- 2 cuillères à soupe de persil plat

La recette :

1. Allumer votre barbecue. Couper les tomates en 4 et les mettre sur un plat allant au barbecue. Faites cuire 6mn à braises très chaudes. Mélanger dans un bol le reste des ingrédients et le verser sur les aubergines.

2. Laisser gratiner 6mn. Servez.

Aubergines grillées à la ciboulette

Recette au barbecue pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 6 aubergines
- 2 cuillères à soupe de ciboulette ciselée
- 2 cuillères à soupe de parmesan râpé
- 4 cuillères à café d'huile d'olive
- 4 cuillères à café de pâte de miso
- 1 jaune d'oeuf
- 2 cuillères à café de mirin

La recette :

1. Couper les aubergines en deux, arroser d'huile et mettre sur la grille du barbecue. Faites griller 8mn sur braises très chaudes. Les mettre dans un plat à four huilé.

2. Dans un petit récipient, mélanger le miso, le jaune d'oeuf ainsi que le mirin. Mettre cette préparation sur les aubergines. Faites cuire 3mn. Servez saupoudrer de ciboulette hachée et de parmesan.

Poivrons grillés au piment et aux noix

Recette au barbecue pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 2 poivrons rouges
- 2 poivrons jaunes
- 1 piment rouge épépinez et émincé
- quelques feuilles de menthe douce
- quelques brins de coriandre fraîche
- le jus d'un citron
- 2 oignons émincés
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 50g de noix de pécan hachées

La recette :

1. Allumer votre barbecue. Pendant ce temps, couper les poivrons en quatre et faites-les griller 15mn sur votre barbecue à braises très chaudes. Pelez-les. Couper la chair en cubes de 2cm. Mettez les poivrons dans un saladier et mettre tous les ingrédients avec les poivrons. Mélanger et servez tiède.

Courgettes au prosciutto

Recettes au barbecue pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 2 courgettes vertes
- 2 courgettes jaunes
- 8 tranches de prosciutto
- 40g de beurre
- 1 cuillère à soupe de feuilles de sauge
- 1 cuillère à soupe de tomates séchées

La recette :

1. Faites blanchir les courgettes 5mn dans de l'eau bouillante.

2. Mélanger le beurre, la sauge, et les tomates dans un bol. Saler et poivrer. Enrouler 2 tranches de prosciutto autour des courgettes. Faites cuire au barbecue sur braises très chaudes 15mn. Servez avec le beurre.

Toasts au parmesan

Recette au barbecue pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 125g de beurre fondu
- 65g de parmesan râpé
- 1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée
- 12 tranches de pain de mie

La recette :

1. Allumer votre barbecue. Mélanger le beurre, le fromage et la ciboulette de façon à obtenir une pâte homogène. Tartinez-en les tranches de pain de mie et faites les griller 5mn environ sur braises très chaudes. Servez.

Brochettes de tomates cerise au lard et au vinaigre balsamique

Recette au barbecue pour 6 personnes

Les ingrédients :

- 600g de tomates cerise
- 18 tranches de lard
- 1 bouquet de sauge
- 20cl de vinaigre balsamique
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 50g de beurre

La recette :

1. Couper les tranches de lard en deux, rouler chaque tomate dans un morceau de lard avec une feuille de sauge. Piquer les tomates en brochettes, les mettre dans un plat creux, arrosez-les d'huile d'olive. Saler, poivrer. Faites réduire le vinaigre balsamique au 2/3 dans une casserole à feu doux, ajouter le beurre en morceaux hors du feu en fouettant. Poivrer. Mettre les brochettes sur le grill du barbecue 5mn en les retournant fréquemment. Server avec la sauce balsamique.

Biscuits aux oeufs en brochettes

Recette au barbecue pour 4 personnes

Les ingrédients :

- 20 biscuits à la cuiller
- 1 mangue
- 2 pêches
- 4 abricots
- 8 fraises
- 1 barquette de groseilles
- 6 oeufs
- 120 g de sucre
- 3/4 de litre de lait
- 1 gousse de vanille

La recette :

1. Faire chauffer le lait avec la gousse de vanille coupée en deux dans le sens de la longueur.

2. Dans une jatte mettre le sucre en poudre et les jaunes d'œufs. Fouetter le tout jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et jaune paille.
3. Retirer la gousse de vanille.
4. Verser le lait chaud petit à petit sur les jaunes en mélangeant.
5. Faire cuire sur feu doux sans cesser le tourner. La crème est cuite lorsqu'elle nappe la cuillère et que la mousse de la surface disparaît.
6. Laisser refroidir. Laver les fruits, les couper en morceaux joliment.
7. Couper les biscuits en morceaux également.
8. Les piquer sur des piques à brochette en bois, en intercalant biscuits et fruits.
9. Servir les brochettes avec la crème anglaise à laquelle on ajoutera les groseilles égrappées.

Pêches rôties au barbecue

Recette au barbecue

Les ingrédients :

- 12 feuilles de vigne
- 6 pêches
- 80 grammes de sucre de canne
- 1 pincée de cannelle en poudre

La recette :

1. Rincez et égouttez les feuilles de vigne, mettez-les à sécher sur un sopalin.
2. Pelez les pêches, et laissez-les entières. Mettez du sucre ainsi que la cannelle dans une assiette et roulez-y les pêches.
3.Étalez les feuilles de vigne sur un plan de travail. Posez une pêche au centre de chacune d'elles. Enveloppez chaque fruit dans une feuille, puis dans une deuxième et ficelez.
4. Posez les pêches sur le barbecue bien chaud en les tournants en cours de cuisson pour qu'elles soient uniformément rôties. Comptez entre 15 mn de cuisson.
5. Servez les pêches encore enveloppées dans leurs feuilles de vigne.

Pommes en papillotes

Recette du barbecue

Les ingrédients :

- 2 pommes
- 1 sachet de sucre vanillé

La recette :

1. Mettre la pomme dans une feuille d'aluminium. Saupoudrer de sucre vanillé.
2. Placer les papillotes dans les braises ou sur la grille.
3. Laisser cuire de 5 à 10 mn.

Brochettes de Litchis et Fruits Caramélisés

Recette au barbecue

Les ingrédients :

- 50 g de Beurre
- 50 g de cassonade
- 10 Feuilles de menthe
- 1 Pomme verte
- 1 Mangue
- 1 Melon
- 1 boîte de Litchis au sirop

La recette :

1. Coupez le melon en 4, ôtez la peau et les pépins, puis détaillez en cubes.
2. Coupez les 2 joues de la mangue et coupez-les en gros cubes.
3. Pelez la pomme, enlevez le coeur et les pépins puis coupez-les en cubes.
4. Faites fondre dans une poêle le beurre et ajoutez le sucre puis les fruits. Laissez caraméliser.
5. Faites cuire à feu moyen 3 à 4 minutes puis sortez de la poêle et laissez refroidir.
6. Confectionnez les brochettes en alternant les litchis, les feuilles de menthe et les fruits caramélisés.

Bananes Flambées au Barbecue

Recette au barbecue

Les ingrédients :

- 4 bananes
- 4 sachets de sucre vanillé

- le jus d'un citron
- 50 g de beurre
- un verre de rhum

La recette :

1. Enlevez la peau des bananes et disposez chaque fruit sur son morceau d'aluminium suffisamment grand pour les envelopper complètement.
2. Saupoudrez chaque banane avec le sucre vanillé et la cannelle, versez-y un peu de jus de citron. Mettez quelques noisettes de beurre sur les bananes.
3. Mettez sur le barbecue pendant 10 minutes de chaque côté. Ouvrez la papillote versez quelques gouttes de liqueur et flambez.
4. Dégustez dans la papillote.

Brochettes exotiques
Recette au barbecue

Les ingrédients :

- jus d'un demi citron
- 3 fruits de la passion
- 2 oranges
- 2 bananes
- 2 kiwis
- 1 mangue
- 1 ananas
- 3 cuillères à soupe de cassonade (ou sucre blanc)
- 50 g de beurre
- sorbet noix de coco

La recette :

1. Presser les oranges et récupérer le jus des fruits de la passion. Réserver.
2. Eplucher l'ananas, la mangue, les bananes et les kiwis puis couper en gros dés. Citronner les dés de bananes pour éviter qu'elles noircissent.
3. Enfiler les dés de fruits sur des brochettes en alternant les fruits. Commencer et terminer par un dé d'ananas.
4. Dans une large poêle faire légèrement caraméliser la cassonade. Ajouter le beurre et les jus réservés. Laisser frémir environ 5 minutes en remuant constamment.
5. Déposer les brochettes dans la poêle et laisser cuire à feu doux en les arrosant et en les tournant pendant environ 3 minutes. Oter les brochettes et faire réduire le coulis.
6. Dresser dans une assiette les brochettes accompagnées d'une boule de sorbet à la noix de coco et arroser le tout du coulis. Garnir d'une feuille de menthe.

Légumes au gril en marinade verte

Recettes au barbecue

Les ingrédients :

- 2 petites aubergines
- 2 petites courgettes
- 2 tomates
- 2 coeurs de fenouil

- 2 oignons
- 4 petits épis de maïs
- 12 très fines tranches de lard fumé

Marinade :

- 6 c à soupe d'huile d'olive
- 6 brins de persil plat
- 1 bouquet de ciboulette
- 2 feuilles de laurier frais
- 2 brins de thym frais
- 2 brins de romarin frais
- 2 gousses d'ail
- sel, poivre.

La recette :

1. Préparez la marinade verte: Lavez le persil, effeuillez-le et mettez les feuilles dans le bol d'un robot. Ajoutez la ciboulette lavée et coupée, l'huile d'olive, les gousses d'ail pelées et coupés en quatre, du sel et du poivre.
2. Mixez jusqu'à obtention d'une fine purée verte. Versez cette purée dans un bol, ajoutez le thym et le romarin émietté et le laurier.

Marinades & sauces

Marinade Sukiyaki 113

Marinade Sukiyaki

Recette au barbecue

Ingrédients:

20 cl de sauce Sukiyaki
1 oignon
3 clous de girofle
1 éclat d'ail écrasé

La recette :

1. Cette marinade convient particulièrement bien pour la viande de porc.
2. Mélangez l'ail, l'oignon, les clous de girofle et la sauce Sukiyaki dans un sac en plastic avec fermeture éclair style "zip-lock".
3. Enfermez-y votre viande de porc et placez ce sac pendant au moins quatre heures au réfrigérateur.
4. Lorsque les braises du barbecue commencent à blanchir, placer les morceaux de porc sur le gril pendant cinq minutes environ; les retourner alors sur l'autre face et les laisser à nouveau cinq minutes.
5. Laisser reposer 2 minutes avant de servir.

Divers

Galettes de pain au barbecue.....115
Camembert à la braise.....115
Brochettes au fromage 115

Galettes de pain au barbecue

Recette au barbecue

Les ingrédients :

- 500 g de farine (1/2 blanche, 1/2 complète)
- 1 sachet de levure sèche
- 3 dl d\'eau ou de lait fermenté (du "vieux lait" qui traîne fait parfaitement l\'affaire)
- 1 cuillère à soupe d\'huile de sésame
- 2 cuillères à café de sel
- 1 cuillère à soupe de sucre

La recette :

1.Mettre la farine dans un grand bol, y ajouter le sucre, le sel, le sachet de levure, mélanger soigneusement.
2. Mélanger l\'eau (ou le lait), l\'huile et verser le tout sur la farine.
Travailler le mélange une quinzaine de minutes en "aérant" bien la pâte (soulever le pâton, l\'étirer et le laisser retomber sur le plan de travail, faire ça plusieurs fois).
3. Mettre la pâte dans un plat creux, recouverte d\'un torchon humide et la laisser reposer environ 1 h30. Elle doit doubler de volume.
4. Préchauffer le barbecue et la plaque (ou pierre solaire ou ardoise) sur laquelle on fera cuire les galettes.
5. Prendre la pâte, la malaxer quelques secondes.
La partager en 12 boulettes.
Les étaler l\'une après l\'autre sur un plan de travail bien fariné.
Les galettes doivent avoir environ 1/2 cm d\'épaisseur.
6. Les faire cuire sur la plaque du barbecue environ 3-5 mn de chaque côté.
7. Accompagne à merveille la tapenade, les caviars d\'aubergine ou de poivrons.

Camembert à la braise

Recette au barbecue

Ingrédients :

- 1 camembert fait mais ferme
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- herbes de Provence ou des brins de thym
- papier d'aluminium

La recette :

1. Verser un filet d'huile d'olive au centre d'un papier d'aluminium.
2. Poser le camembert dessus.
3. Verser le reste de l'huile d'olive sur le camembert et les herbes.
4. Fermer l'aluminium en papillote et mettre dans les braises du barbecue.

Brochettes au fromage

Recette au barbecue

Les ingrédients :

- 500 g de Comté
- 250 g de lard de poitrine fumé en fines tranches
- paprika en poudre
- petits oignons doux
- cornichons

La recette :

1. Couper le fromage en cubes de 2 cm de côté environ. Les mettre dans une terrine et les saupoudrer de paprika.
2. Entourer soigneusement chaque morceau de fromage d'une tranche de lard. Enfiler ces petits paquets sur des brochettes et les disposer sur la grille du four. Placer la lèchefrite en dessous. Recouvrir celle-ci d'une feuille d'aluminium afin d'éviter les dépôts de fromage fondu.
3. Faire cuire sous le gril du four jusqu'à ce que les brochettes soient bien dorées sur toutes les faces.
4. Servir avec des petits oignons doux, des cornichons et des tranches de pain de campagne.

Brochettes d'escargot au barbecue
Recette au barbecue

Les ingrédients :

- 4 douzaines d'escargots
- 200 g de poitrine de porc fumé en tranches
- une vingtaine de champignons
- sel, poivre
- herbes de Provence
- huile
- persil haché
- citron

La recette :

1. Egoutter et laver les escargots. Enfiler en alternant lard fumé, escargots, champignons coupés en tranches sur des brochettes. Assaisonner avec sel, poivre, herbes de Provence.
2. Huiler avec 4 cuillères à soupe d'huile et laisser mariner une heure en retournant les brochettes de temps en temps.
3. Griller sur le barbecue à chaleur vive pendant environ 15 minutes en arrosant fréquemment avec de l'huile, de la marinade pour ne pas dessécher les escargots.
4. Servir après avoir assaisonné avec persil et citron.