

# Big Green Egg.



# Quality time at Home.



The  
Evergreen  
Since '74



## Catalogue officiel des produits 2022



22

14



### Le Big Green Egg en quelques mots

- 4 Les composants du Big Green Egg
- 5 Le secret derrière le Big Green Egg
- 7 Une céramique de la plus haute qualité et des détails innovants

### Les modèles

- 8 Découvrez le modèle qui vous convient le mieux
- 9 Accessoires EGGsentiels pour démarrer facilement
- 10 Les 7 modèles différents

### Des possibilités de cuisson infinies

- 14 L'extrême polyvalence du Big Green Egg
- 16 Techniques de cuisine et recettes
- 52 Le kit d'extension (EGGspander System)

### Une cuisine d'extérieur complète

- 26 Berceaux et tables
- 28 Système modulaire (modular EGG workspace)

### Au travail avec votre EGG !

- 32 Le charbon de bois : la meilleure qualité pour votre EGG
- 34 Tout ce qu'il faut savoir sur le bois de fumage

### 38 Kits Big Green Egg

### Demandez les conseils de votre revendeur Big Green Egg !

Vous avez des questions particulières ou vous souhaitez en savoir plus sur nos modèles Big Green Egg ou notre impressionnante collection d'accessoires ? Les revendeurs agréés Big Green Egg disposent de toute l'expertise nécessaire pour vous conseiller. Vous trouverez la liste de nos revendeurs sur notre site [biggreenegg.be](http://biggreenegg.be)

### Inspiration

- 41 Grands chefs et Big Green Egg
- 42 Big Green Egg on the road
- 43 Workshops
- 44 La facilité du Big Green Egg
- 46 Livre de recettes Modus Operandi
- 48 Accessoires
- 62 Conseils d'entretien
- 68 Pièces détachées
- 71 Cuisinez à l'infini sur votre EGG
- 72 Articles pour fans
- 79 Rejoignez la communauté Big Green Egg

34



56

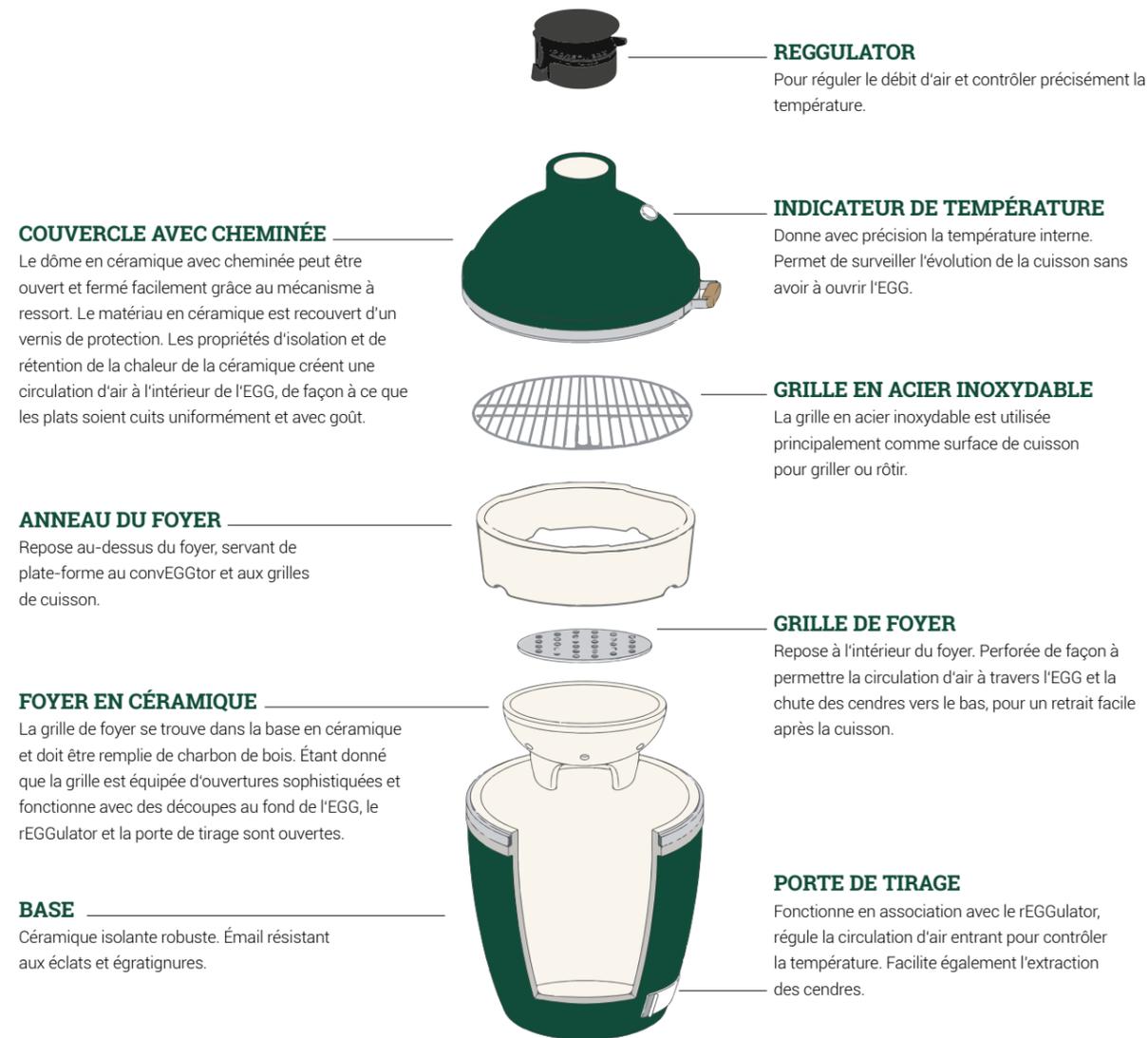


55



# Description du Big Green Egg

Un Appareil De Cuisson D'exception



## SAGESSE ANTIQUE ET TECHNOLOGIE NOVATRICE

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

## LE SECRET DERRIÈRE LE BIG GREEN EGG

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

## LA MEILLEURE CÉRAMIQUE

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



## Une céramique de la plus haute qualité : détails innovants

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



Contrôle précis de la température



Fabriqué en Amérique



Céramique de la plus haute qualité développée par la NASA



Allumage rapide et prêt en seulement 15 minutes



**Vous voulez voir comment le Big Green Egg est fabriqué ?**

# Saveurs inoubliables et utilisation ultra-facile

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

**Medium**  
Des repas conviviaux entre amis ou en famille

**Large**  
Notre best-seller

**MiniMax**  
Le modèle nomade

**XLarge**  
Fini le manque de place

**Small**  
Le préféré des jeunes familles.

**2XL**  
Le plus spectaculaire

**Mini**  
À emporter partout avec soi

## L'EGGsentiel de Big Green Egg

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



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



## 2XL

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



### Caractéristiques

Grille de cuisson : Ø 73 cm  
Surface de cuisson : 4.336 cm<sup>2</sup>  
Poids : 170 kg  
Hauteur : 90 cm

Code 120939



## XLarge

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

### Caractéristiques

Grille de cuisson : Ø 61 cm  
Surface de cuisson : 2.919 cm<sup>2</sup>  
Poids : 99 kg  
Hauteur : 78 cm

Code 117649



## Large

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

### Caractéristiques

Grille de cuisson : Ø 46 cm  
Surface de cuisson : 1.688 cm<sup>2</sup>  
Poids : 73 kg  
Hauteur : 84 cm

Code 117632

## Pack Original

### 2XL

- EGG
- Chariot à poignée intégrée
- 2x Demi-pierre pour convEGGtor
- Panier convEGGtor
- Charbon de bois bio Premium 9 kg
- Allume-feux pour charbon de bois
- Racloir à cendres

### XLarge

- EGG
- Chariot à poignée intégrée
- convEGGtor
- Panier convEGGtor
- Charbon de bois bio Premium 9 kg
- Allume-feux pour charbon de bois
- Racloir à cendres

## Pack Original

### Large

- EGG
- Chariot à poignée intégrée
- convEGGtor
- Panier convEGGtor
- Charbon de bois bio Premium 9 kg
- Allume-feux pour charbon de bois
- Racloir à cendres



## Medium

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

Caractéristiques  
Grille de cuisson : Ø 40 cm  
Surface de cuisson : 1.140 cm<sup>2</sup>  
Poids : 51 kg  
Hauteur : 72 cm

Code 117625

## MiniMax

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

Caractéristiques  
Grille de cuisson : Ø 33 cm  
Surface de cuisson : 855 cm<sup>2</sup>  
Poids : 35 kg  
Hauteur : 50 cm

Inclus EGG Carrier  
Code 119650

## Small

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

Caractéristiques  
Grille de cuisson : Ø 33 cm  
Surface de cuisson : 855 cm<sup>2</sup>  
Poids : 36 kg  
Hauteur : 61 cm

Code 117601

## Mini

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

Caractéristiques  
Grille de cuisson : Ø 25 cm  
Surface de cuisson : 507 cm<sup>2</sup>  
Poids : 17 kg  
Hauteur : 43 cm

Code 117618

Berceau à poignées Mini EGG  
Code 116451

## Medium

- EGG
- Chariot à poignée intégrée
- convEGGtor
- Panier convEGGtor
- Charbon de bois bio Premium 9 kg
- Allume-feux pour charbon de bois
- Racloir à cendres

## MiniMax

- EGG (incl. EGG Carrier)
- convEGGtor
- Charbon de bois bio Premium 9 kg
- Allume-feux pour charbon de bois
- Racloir à cendres

## Small

- EGG
- Berceau à roulettes
- convEGGtor
- Charbon de bois bio Premium 9 kg
- Allume-feux pour charbon de bois
- Racloir à cendres

## Mini

- EGG (incl. EGG Carrier)
- convEGGtor
- Charbon de bois bio Premium 9 kg
- Allume-feux pour charbon de bois
- Racloir à cendres

# Pack Original

**Pour griller, cuire  
au four, rôtir, fumer,  
saisir, ou cuire  
lentement à basse  
température.**

**Un nouveau plat  
chaque jour.  
Jour après jour.**



## **L'EXTRÊME POLYVALENCE DU BIG GREEN EGG...**

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

## **...TOUTE L'ANNÉE !**

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

## **PARTAGER ENSEMBLE UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE INOUBLIABLE**

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

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



Découvrez également toutes nos vidéos de recettes sur YouTube @Big Green Egg Belgium

# C'est parti pour ... des pizzas !

## Accessoires requis



Pierre de cuisson



Grille en acier inoxydable



convEGGtor

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

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

Consultez la page 50.



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

## Pour 4 pizzas

### INGRÉDIENTS

500 g de farine (type 00), plus une petite quantité pour fariner  
7 g de levure sèche  
290 g d'eau  
2 c. à s. d'huile d'olive  
10 g de sel

### POUR LA SAUCE TOMATE

1 échalote  
1 gousse d'ail  
200 g de tomates cerises  
4 olives noires dénoyautées  
4 feuilles de basilic  
2 c. à s. d'huile d'olive  
2 c. à s. de ketchup

### GARNITURE

½ oignon  
16 billes de mini mozzarella  
32 olives noires dénoyautées  
12 c. à s. de parmesan râpé  
4 branches de basilic

### ACCESSOIRES REQUIS

Grille en acier inoxydable (Stainless Steel Grid)  
Faitout vert en fonte (Green Dutch Oven)  
convEGGtor  
Pierre de cuisson (Baking Stone)  
Pelle à pizza en aluminium (Aluminium Pizza Peel)  
Coupe-pizza compact (Compact Pizza Cutter)

### MISE EN PLACE

1. Pour la pâte, mélangez la farine et la levure dans un saladier. Ajoutez l'eau et l'huile d'olive et commencez à pétrir la pâte. Une fois les ingrédients bien mélangés, ajoutez le sel et pétrissez jusqu'à ce que la pâte devienne souple et élastique.

2. Divisez la pâte en 4 portions égales et formez des boules en rabattant les bords sous la boule. Posez les boules sur une planche à découper, recouvrez-les d'un film plastique ou d'un torchon propre et laissez la pâte lever au moins 1 heure.

3. Dans l'intervalle, allumez le charbon de bois dans le Big Green Egg et faites chauffer, avec la grille en acier inoxydable (Stainless Steel Grid), jusqu'à une température de 180 °C. Mettez suffisamment de charbon de bois dans l'EGG, car la cuisson se fait ensuite à une température élevée.

### PRÉPARATION

1. Pour la sauce, faites chauffer l'huile d'olive dans le faitout vert (Green Dutch Oven) sur la grille. Ajoutez l'échalote et l'ail et laissez revenir quelques minutes jusqu'à ce que l'échalote devienne translucide.

2. Ajoutez le ketchup, les tomates cerises, les olives et le basilic au mélange d'échalote et d'ail et faites mijoter la sauce 4-5 minutes ; rabattez le couvercle de l'EGG après chaque manipulation.

3. Retirez le faitout de l'EGG, salez et poivrez la sauce tomate à convenance. Laissez refroidir la sauce. Enlevez la grille, insérez le convEGGtor et remettez la grille en place. Posez la pierre de cuisson (Baking Stone) sur la grille et faites monter la température de l'EGG à 275-300° C. Faites chauffer la pierre de cuisson au moins 20 minutes afin qu'elle soit bien chaude.

4. Pour la garniture, épluchez l'oignon et coupez-le en demi-rondelles fines. Coupez les billes de mini mozzarella en deux. Étalez une boule de pâte sur votre plan de travail préalablement bien fariné jusqu'à ce que la pâte ait environ 3 mm d'épaisseur ; pour éviter que la boule ne colle, vous pouvez la rouler d'abord dans la farine sur le plan de travail. Pendant que vous étalez la pâte, tournez-la chaque fois d'un quart de tour afin d'obtenir une belle forme ronde. Avec vos mains, veillez à ce que le bord du fond de la pizza soit légèrement plus épais que le reste du fond.

5. Versez 4 cuillères à soupe de sauce tomate sur le fond de la pizza et lissez en faisant des cercles avec le dos de la cuillère. Ne versez pas de sauce sur le bord légèrement plus épais. Répartissez un quart des demi-rondelles d'oignons, 8 billes coupées en deux de mini mozzarella et 8 olives noires sur la sauce tomate et saupoudrez de 3 cuillères à soupe de parmesan râpé. Farinez la pelle à pizza en aluminium (Aluminium Pizza Peel). En vous aidant de la pelle à pizza, faites glisser la pizza sur la pierre de cuisson, rabattez le couvercle de l'EGG et laissez cuire la pizza 8-10 minutes environ jusqu'à ce qu'elle soit croustillante. Dans l'intervalle, étalez la seconde boule de pâte et garnissez-la de la même manière. Prélevez les feuilles de basilic.

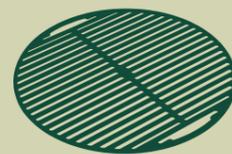
6. Sortez la pizza de l'EGG et parsemez-la d'un quart des feuilles de basilic. À l'aide du coupe-pizza compact (Compact Pizza Cutter), découpez la pizza en plusieurs parts et servez sans plus attendre. Faites cuire entre-temps la deuxième pizza en procédant de la même façon et préparez également la pizza suivante.

# Pizza Margherita



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

## Le quadrillage de grillade parfait à des niveaux différents



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



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

# Côte de bœuf Reverse sear aux herbes aromatiques fraîches



Découvrez également toutes nos vidéos de recettes sur YouTube @Big Green Egg Belgium

*Astuce : la grille en fonte est un must pour renforcer la saveur, la couleur et l'arôme de votre ingrédient.*

**Accessoire nécessaire**



Grille en fonte

### Pour 2 personnes

#### INGRÉDIENTS

1 côte de bœuf  
3 branches de thym  
2 branches de romarin  
1 c. à s. d'huile d'olive  
poivre, à convenance  
sel de mer, à convenance  
Huile de tournesol, pour graisser la grille

#### ACCESSOIRES REQUIS

convEGGtor  
Grille en acier inoxydable (Stainless Steel Grid)  
Thermomètre sonde à distance (Dual Probe Remote Thermometer)  
Grille en fonte (Cast Iron Grid)  
Thermomètre à lecture instantanée (Instant Read Thermometer)

### MISE EN PLACE

1. Allumez le charbon de bois dans le Big Green Egg et faites chauffer ce dernier à 160 °C.

2. Posez la côte de bœuf sur votre plan de travail. Prélevez les feuilles des branches de thym et les aiguilles du romarin et hachez-les finement. Badigeonnez les deux côtés de la côte de bœuf d'huile d'olive, salez et poivrez, et parsemez-la de thym et de romarin.

3. Placez le convEGGtor et la grille en acier inoxydable dans l'EGG en vous aidant éventuellement du panier pour convEGGtor. La température de l'EGG va baisser à environ 120 °C et il ne vous reste plus qu'à le maintenir à cette température.

### PRÉPARATION

1. Posez la côte de bœuf sur la grille et enfoncez la sonde du thermomètre sonde jusqu'au cœur de la viande. Refermez le couvercle de l'EGG et réglez la température du thermomètre sur 47 °C.

2. Retirez la côte de bœuf de l'EGG une fois la température à cœur atteinte. Couvrez la viande de

papier aluminium. Retirez la grille et le convEGGtor de l'EGG puis posez la grille en fonte à l'intérieur. Rabattez le couvercle de l'EGG et faites monter la température à 220 °C.

3. Graissez la grille chaude à l'aide d'une boule d'essuie-tout imbibée d'huile de tournesol. Posez la côte de bœuf sur la grille de l'EGG et rabattez le couvercle. Grillez la côte de bœuf environ 2 minutes.

4. Tournez la côte de bœuf d'un quart de tour et faites-la griller de nouveau 2 minutes afin d'obtenir un joli quadrillage. Retournez ensuite la côte de bœuf et faites-la de nouveau griller 2 x 2 minutes, jusqu'à ce que la viande atteigne une température à cœur de 52-55 °C. Vous pouvez maintenant utiliser le thermomètre à lecture instantanée pour vérifier la température à cœur, celui-ci pouvant vous indiquer le nombre de degrés en quelques secondes.

5. Une fois la température à cœur atteinte, retirez la côte de bœuf de l'EGG. Couvrez la viande de papier d'aluminium et laissez-la reposer 10 minutes avant de la découper.

## C'est parti pour... la cuisson au wok

*Astuce : Graissez le wok avec du papier essuie-tout et une goutte d'huile. Pour obtenir la meilleure cuisson, votre wok doit être très chaud. À cette fin, mélangez le reste de l'huile au produit ou ajoutez l'huile et le produit en même temps dans le wok pour éviter que l'huile ne brûle.*

# Nouilles sautées aux gambas



### 2 personnes

#### INGRÉDIENTS GAMBAS

12 à 16 gambas (faciles à décortiquer)  
1 poivron rouge allongé  
1 oignon rouge  
1 gousse d'ail  
1 oignon nouveau  
1 piment d'Espagne rouge  
100 ml d'huile d'arachide  
400 g de nouilles Udon cuites  
2 brins de coriandre  
1 citron vert

#### MARINADE

1 ½ c. à s. de sauce d'huître  
1 ½ c. à s. de sauce aux haricots noirs (douchi)  
1 ½ c. à s. de sauce soja  
1 ½ c. à s. de sirop de gingembre

#### ACCESSOIRES REQUIS

Panier convEGGtor  
Wok en acier au carbone

#### MISE EN PLACE

1. Allumez le charbon de bois dans le Big Green Egg et faites-le chauffer avec le panier convEGGtor à l'intérieur jusqu'à une température de 220 °C.
2. Dans l'intervalle, mélangez tous les ingrédients pour la marinade. Décortiquez les gambas (conservez les carapaces) et mélangez-les à la marinade.
3. Équeutez et épépinez le poivron et coupez la chair en lanières. Épluchez l'oignon rouge

et coupez-le en demi-rondelles. Épluchez l'ail et coupez la gousse en tranches fines. Coupez l'oignon nouveau et le piment en fines rondelles.

#### PRÉPARATION

1. Posez le wok en acier au carbone dans le panier convEGGtor et fermez le couvercle de l'EGG. Faites bien chauffer le wok quelques minutes.
2. Versez l'huile d'arachide dans le wok et ajoutez les carapaces de gambas mises de côté. Rabattez le couvercle de l'EGG et faites-les revenir 2 à 4 minutes ; cela donne beaucoup d'arôme à l'huile.
3. Sortez le wok de l'EGG et filtrez l'huile à l'aide d'une passoire. Remettez le wok dans l'EGG et versez l'huile filtrée dans le wok. Retirez les gambas de la marinade et mettez-les dans le wok (conservez la marinade), ajoutez le poivron, l'oignon rouge et l'ail. Mélangez le tout, rabattez le couvercle de l'EGG et laissez revenir 3 minutes environ.

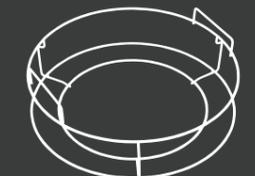
4. Versez la marinade réservée sur les ingrédients dans le wok, ajoutez les nouilles, l'oignon nouveau, et le piment. Tout en remuant ce mélange, laissez revenir jusqu'à ce que les nouilles soient chaudes ; refermez le couvercle de l'EGG entre chaque manipulation.

5. Retirez le wok de l'EGG. Hachez finement les feuilles de coriandre et coupez le citron vert en tranches. Servez les nouilles dans de beaux bols, garnissez d'une tranche de citron vert et parsemez de coriandre.

### Accessoires requis



Wok en acier



Panier convEGGtor

## Cuire au wok sur votre EGG ? Rien de plus simple !

Posez le wok en acier au carbone dans le panier convEGGtor et votre EGG est prêt en un clin d'œil pour une nouvelle technique de cuisson ! Un tout petit peu d'huile, une température élevée et des ingrédients hyper frais ; vous avez tout pour devenir un véritable chef. Maintenez le couvercle autant que possible fermé : le flux d'air dans votre kamado assure une cuisson homogène et une saveur exceptionnelle.



page 55



page 50



Découvrez également toutes nos vidéos de recettes sur YouTube @Big Green Egg Belgium

# Poitrine de porc mijotée lentement



Astuce : choisissez des copeaux de bois pour les temps de cuisson courts et les morceaux de bois plus gros pour les temps plus longs pour obtenir le meilleur arôme de fumée. Vous souhaitez en savoir plus sur la technique de fumage ? Consultez la page 34.

## Pour 4 personnes

### INGRÉDIENTS

- 1 kg de poitrine de porc sans couenne
- 2 gousses d'ail
- 1 branche de thym
- 1 branche de romarin
- ½ c. à s. de poivre noir grossièrement moulu
- 1 c. à s. de gros flocons de sel de mer
- 1 c. à c. de cumin en poudre
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 2 petites branches de laurier

### ACCESSOIRES REQUIS

- convEGGtor
- Lèche-frite rond (Round Drip Pan)
- Grille en acier inoxydable (Stainless Steel Grid)
- Thermomètre sonde à distance (Dual Probe Remote Thermometer)

### MISE EN PLACE

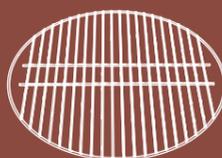
- Allumez le charbon de bois dans le Big Green Egg et faites monter la température à 120 °C avec le convEGGtor et par-dessus la lèche-frite ronde (Round Drip Pan) et la grille en acier inoxydable (Stainless Steel Grid) en place à l'intérieur.
- Dans l'intervalle, incisez en croix la couche de gras de la poitrine de porc. Pelez l'ail et hachez-le finement. Prélevez les feuilles de thym et les aiguilles de romarin et hachez-les finement. Mélangez le poivre avec le sel et le cumin en poudre.
- Badigeonnez la poitrine de porc d'huile d'olive et saupoudrez-la du mélange d'épices. Pressez-les légèrement. Posez la viande sur votre plan de travail, côté gras vers le haut. Saupoudrez la couche de gras d'ail et d'herbes aromatiques et pressez-les aussi légèrement. Insérez les extrémités des branches de laurier dans la couche de gras.

### PRÉPARATION

- Posez la poitrine de porc sur la grille, côté gras vers le haut. Piquez le thermomètre sonde à distance (Dual Probe Remote Thermometer) jusqu'au cœur de la viande et fermez le couvercle de l'EGG. Réglez la température à cœur sur 85 °C. Laissez la viande cuire 1 ½-2 heures jusqu'à ce que la température à cœur soit atteinte.

- Retirez la poitrine de porc mijotée lentement du Big Green Egg et coupez-la en belles tranches.

## Accessoires requis



Grille en acier inoxydable



convEGGtor

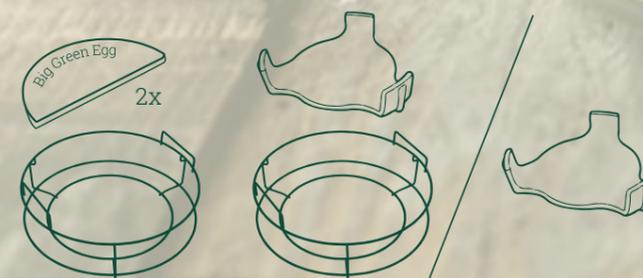
# C'est parti pour... des heures de cuisson lente



Découvrez également toutes nos vidéos de recettes sur YouTube @Big Green Egg Belgium



## Low & slow : quels accessoires utiliser ?



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

panier convEGGtor +  
2x demi-pierres de cuisson  
70°C – 180°C

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

# C'est parti avec... encore plus de techniques de cuisson



Grille en fonte

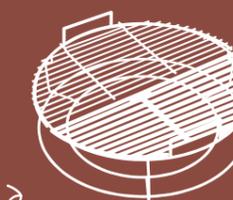


convEGGtor

### Griller indirectement

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

Demi-grille en acier inoxydable  
Demi grille en fonte



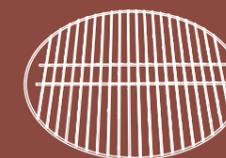
Panier convEGGtor



Demi-pierre pour convEGGtor

### Cuisson multi zones

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



Grille en acier inoxydable



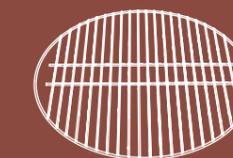
convEGGtor

### Rôtir indirectement à température élevée

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



Cocotte en fonte



Grille en acier inoxydable



convEGGtor

### Cuisson à étouffée

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

## Lancez-vous et laissez libre cours à votre créativité !



Découvrez également toutes nos vidéos de recettes sur YouTube @Big Green Egg Belgium

# De l'EGG à une cuisine d'extérieur

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



Retrouvez tous nos prix sur notre site Internet. Scannez le code QR ou consultez le site [biggreenegg.eu/fr/liste-de-prix-officielle](http://biggreenegg.eu/fr/liste-de-prix-officielle)



## Portable Nest MiniMax Berceau surélevateur MiniMax pliable

Vous partez en camping, vous vous rendez dans le parc ou à la plage pour une petite fête en famille ou entre amis ? Il n'y a aucune raison de ne pas le faire avec style ! Comment ?! Tout simplement en installant votre MiniMax dans son panier de transport et en l'emmenant avec vous ! Il vous suffira ensuite de déplier le panier « et hopla ! » votre barbecue de plein air se trouve à hauteur parfaite pour préparer vos plats préférés (le support mesure 60 cm de haut !). Le festin est terminé ? Rangez, pliez et « Bye bye » !

MiniMax 120649



## Nest Berceau à roulettes

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

XLarge 301079  
Large 301000  
Medium 302007  
Small 301062



## IntEGGrated Nest+Handler Chariot à poignée intégrée

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

2XL 121011  
XLarge 121158  
Large 120175  
Medium 122285



## Table Nest Berceau de table

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

2XL 115638  
XLarge 113238  
Large 113214  
Medium 113221



## Nest Utility Rack Etagère latérale pour chariot et berceau

Où ranger votre convEGGtor lorsque vous ne l'utilisez pas ? Réponse : sur le nouveau râtelier de berceau (Nest Utility Rack) Big Green Egg. Cette solution de rangement se monte sur votre berceau à roulettes (EGG Nest) ou sur le chariot à poignée intégrée (IntEGGrated Nest + Handler). Et il est suffisamment solide pour accueillir votre pierre de cuisson (et grille fonte). Un vrai tour de force.

2XL, XLarge, Large, Medium, Small 122704



## Acacia Wood EGG Mates Tablettes latérales en acacia

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

XLarge 121134  
Large 121127  
Medium 120670  
MiniMax 121844  
Small 120663



## Eucalyptus Wood Table Table en bois d'eucalyptus

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

160x80x80 cm  
XLarge 127631  
150x60x80 cm  
Large 127624



Lot de 2 roulettes  
2x 120410



# EGG Kitchen System.

Parce que Rome ne s'est pas construite en un seul jour, prenez vous aussi le temps de customiser votre cuisine de plein air ! Commencez par monter la structure principale et continuez progressivement en ajoutant différents modules d'extension, des cadres d'insertion ainsi que d'autres éléments supplémentaires. Votre cuisine va s'étendre dans le jardin !

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

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



EGG Frame		Table modulaire	
	76x76x77 cm		
	XLarge	120229	
	Large	120212	
	Medium	122193	
2XL	121837		

Roulettes vendues séparément

## 1 Ajoutez un module d'extension.



**Expansion Frame**  
**Module extension**

76x76x77 cm  
120236

Roulettes vendues séparément



**Expansion Cabinet**  
**Module de rangement**

76x76x77 cm  
122247

Roulettes et Plateau en bois d'acacia vendues séparément

## 4 Accessoires complémentaires



**3-Piece Accessory Pack for Modular EGG Workspace**  
**Kit de 3 accessoires pour système modulaire (Modular EGG Workspace)**

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

126948

## 2



**Caster Kit**  
**Lot de 2 roulettes**

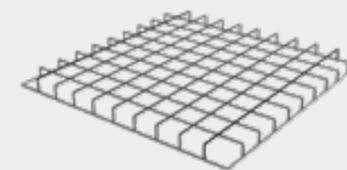
10 cm - 2 stuks  
120410



**Tool Hooks**  
**Barre à crochet**

25 cm  
120281

## 3 Choisissez vos plateaux.



**Stainless Steel Grid Insert**  
**Plateau-Grille acier inoxydable**

120243



**Acacia Wood Insert**  
**Plateau en bois d'acacia**

120250



**Stainless Steel Insert**  
**Plateau en acier inoxydable**

127365



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

120267



Retrouvez tous nos prix sur notre site Internet. Scannez le code QR ou consultez le site [biggreenegg.eu/be\\_fr/liste-de-prix-officielle](http://biggreenegg.eu/be_fr/liste-de-prix-officielle)



# Charbon de bois Big Green Egg



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

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

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



## Charcoal Starters Allume-feux bio pour charbon de bois

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

24 pièces 120922



## Charcoal EGGniter Briquet au butane rechargeable spécial charbon de bois EGGniter

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

120915



## 100% Natural Charcoal Charbon de bois d'origine naturelle à 100 %

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

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

9 kg 666298  
4,5 kg 666397



# Fumer avec l'EGG ? On devient vite accro !



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



## Wood Chips Copeaux de bois

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

Contenus - 2,9 L

Hickory	113986
Pecan	113993
Apple	113962
Cherry	113979
Chêne	127372



## Wood Chunks Morceaux de bois

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

Contenus - 9 L

Apple	114617
Hickory	114624
Mesquite	114631
Chêne	127389

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



## Wooden Grilling Planks Planchettes en bois pour grillades

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

Cèdre - 2x	
28 cm	116307
Aulne - 2x	
28 cm	116291

### Pommier



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

### Cerisier



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

### Pacanier



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

### Hickory



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

### Mesquite



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

## Un nouvel arôme : le CHÊNE !

### Chêne



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



Astuce : la planchette peut aussi être parfaitement utilisée avec des fruits, des champignons, du magret de canard ou diverses sortes de poissons



## C'est parti avec... Les planchettes en bois pour grillades



Découvrez également toutes nos vidéos de recettes sur YouTube @Big Green Egg Belgium

# Bouchées de saumon cuites au bois de cèdre.

## Pour 10 bouchées

### INGRÉDIENTS

400 g de filet de saumon sans peau (dos)  
2 oignons de printemps  
1 piment rouge d'Espagne  
1/3 citron vert  
2 brins de coriandre  
100 ml de sauce de soja Tomasu  
1 c. à c. de pâte wasabi  
10 lamelles de gingembre mariné (gari, toko)  
1 c. à s. de mayonnaise Kewpie

### ACCESSOIRES REQUIS

Planchettes en bois pour grillades (Wooden Grilling Planks) (cèdre)  
Thermomètre numérique à lecture instantannée (Instant read Digital Thermometer)

### MISE EN PLACE

1. Découpez le filet de saumon en 10 dés identiques. Émincez les oignons de printemps en fines rondelles. Retirez le pédoncule du piment, les graines et coupez la chair en fines rondelles. Découpez le citron vert en fines tranches. Prélevez les feuilles d'un brin de coriandre et hachez-les finement.

2. Pour la marinade, mélangez la sauce de soja et la pâte de wasabi. Réservez (au réfrigérateur) 10 anneaux d'oignon de printemps et de piment et ajoutez le reste, ainsi que les tranches de citron vert et la coriandre hachée, à la marinade. Roulez les dés de saumon dedans et laissez mariner 2 heures au réfrigérateur.

### PRÉPARATION

1. Trempez dans l'eau la planchette en bois pour grillades pendant 30 minutes. Allumez le charbon de bois dans le Big Green Egg, posez la grille et portez à une température de 170°C.

2. Épongez la planchette et déposez les dés de saumon dessus. Posez la planchette sur la grille et fermez le couvercle de l'Egg. Fumez le saumon 8 à 10 minutes jusqu'à ce que la température à cœur de 55°C soit atteinte ; vous pouvez contrôler celle-ci avec le thermomètre numérique à lecture instantannée. Entre-temps, prélevez les feuilles du second brin de coriandre et coupez-les en fines lanières. Faites égoutter les lamelles de gingembre.

3. Retirez la planchette pour grillades de l'Egg et nappez le saumon de mayonnaise. Garnissez avec le piment, l'oignon de printemps, le gingembre mariné et la coriandre.

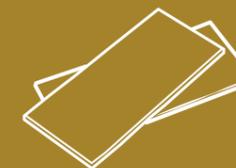
## Planchettes en bois pour grillades (Wooden Grilling Planks) : à utiliser de deux manières

### Cuisson simple et cuisson à la vapeur :

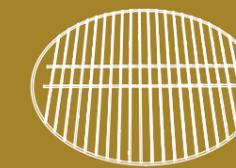
placez la planchette, que vous avez fait tremper dans l'eau, avec le produit sur la grille. La vapeur qui se dégage transmet la saveur douce du bois de cèdre à votre ingrédient.

**Fumage et grillade :** laissez la planchette, qui a trempé dans l'eau, sécher sur la grille et posez ensuite le produit dessus. La partie inférieure du bois de cèdre va chauffer et donner ainsi un goût de fumée au produit.

## Accessoires requis



bois pour grillades



Grille en acier inoxydable

# Kits Big Green Egg



1

## Starterspack IntEGGrated Nest+Handler

- EGG
- convEGGtor
- convEGGtor Basket
- IntEGGrated Nest+Handler
- Charcoal 9 kg
- Charcoal Starters
- Ash Tool

- 2XL
- XLarge
- Large
- Medium
- Small
- MiniMax
- Mini



38

## Starterspack Frame

- EGG
- EGG Frame
- convEGGtor
- convEGGtor Basket
- Caster Kit
- Charcoal 9 kg
- Charcoal Starters
- Ash Tool

- 2XL
- XLarge
- Large
- Medium



2



3

## Starterspack Eucalyptus Wood Table

- EGG
- Eucalyptus Wood Table
- Caster Kit
- Table Nest
- convEGGtor
- convEGGtor Basket
- Charcoal 9 kg
- Charcoal Starters
- Ash Tool

- XLarge
- Large



4

## The Perfect Pizza

- Baking Stone
- Aluminum Pizza Peel
- Compact Pizza Cutter
- EGGmitt

- XLarge
- Large
- Medium
- Small
- MiniMax



## The perfect Steak

- Cast Iron Grid
- Cast Iron Grid lifter
- Silicone Tipped Tongs
- Quick-Read Thermometer

- XLarge
- Large
- Medium
- Small
- MiniMax

5



39



6



**Low & Slow**

- Chef's Flavor Injector
- Rectangular Drip Pan
- Ribs and Roasting Rack
- Meat Claws
- Hickory Wood Chunks

2XL, Xlarge, Large  
Medium, Small



**Smoking**

- Wooden Grilling Planks
- Wood Chunks
- Wood Chips
- Charcoal 9 kg
- Charcoal Starters

**Optie 1:**  
Hickory or Mesquite chunks with any kind of chips

**Optie 2:**  
Apple chunks with any kind of chips



8



7

**Keep Your Egg in Perfect Shape**

- Gasket Kit
- SpeediClean™ Dual Brush Scrubber
- Ash Removal Pan
- Grid Cleaner
- Ash Tool

2XL, XLarge  
Large  
Medium  
Small, MiniMax, Mini



# Grands chefs et Big Green Egg

## Faits pour s'entendre

Partout où le Big Green Egg s'invite, c'est toujours la même chose. On retrouve l'accueil chaleureux de grands chefs étoilés et de maîtres de la créativité qui sont devenus ce qu'ils sont en pratiquant une cuisine innovante et en repoussant les limites gastronomiques. Tous ont découvert qu'en cuisinant les meilleurs produits frais (de saison) sur le Big Green Egg, ils leur apportaient un petit quelque chose en plus : la saveur si caractéristique de l'EGG. L'association de créations novatrices avec l'extraordinaire éventail de techniques de cuisson qu'offre l'EGG semble être la combinaison gagnante. Le Big Green Egg a atteint le succès dont il jouit aujourd'hui grâce à nos ambassadeurs. Des chefs étoilés comme Peter Goossens nous ont (littéralement) propulsés sur le devant de la scène et donné aux foodingues la chance de découvrir la saveur unique du Big Green Egg. Rien que pour ça, ces grands chefs méritent bien une étoile.

[hofvancleve.com](http://hofvancleve.com)

## Peter Goossens

### Hof van Cleve

3 Michelin stars

# Big Green Egg on the road.



## On the road again en 2022

En janvier 2022, nos travelling cooks poursuivront leur voyage culinaire. Aux sons de "On the road again", ils appuieront sur le champignon de leur minibus VW pour à nouveau nous inspirer avec leurs préparations originales à base de produits régionaux honnêtes et savoureux. Un avant-goût, ça vous dit ? Surfez sur notre canal Youtube et vous prendrez goût aux épisodes de la saison 2021.



Partir en camping-car, dans un minibus VW vintage '74\*, en quête de superbes produits locaux à préparer sur le modèle le plus populaire parmi les EGGs, le Big Green Egg Large... pour Kris Vandorpe (un des deux CEO de Big Green Egg Belux) et Joost Van Hyfte (humoriste de stand-up), la proposition était des plus alléchantes. Ils ont passé une partie de leur jeunesse ensemble sur les bancs de l'école hôtelière Ter Duinen à Coxyde. Ils en ont gardé une passion commune pour la cuisine. Le roadtrip a été vite réglé : Kris jetterait ses connaissances culinaires dans la bataille et Joost se chargerait de l'ambiance ! Découvrez ci-dessous quelques étapes de leur roadtrip et laissez-vous inspirer par leur façon de cuisiner, à la fois simple et délicieuse.

\*détail intéressant pour les amateurs : si la camionnette vintage VW est de 1974, ce n'est pas par hasard... cette même année bénie a vu la naissance du tout premier EGG !

## Haltes culinaires dédiées au terroir

Les deux camarades d'école ont commencé leur voyage à la côte où, en quête d'un produit flamand très spécial, ils ont brièvement passé la frontière française. Car c'est à Ghyvelde, en Flandre française, que le Français Marc Deswarte cultive ses asperges blanches dans les dunes. Ces asperges des dunes ont un goût très particulier qui est encore davantage mis en valeur sur le feu de nos EGGs.

De la côté, Kris et Joost ont mis le cap sur Veurne et ses célèbres Ateliers Dierendonck. Ils y ont fait honneur au meilleur boeuf *West-Vlaams rood* en le grillant sans préparations complexes. Avec cette grillade 'nature', l'art de la maturation de la viande prend tout son sens.

Dans le Meetjesland, ils ont concocté un petit plat de poisson à la bière régionale avec des anguilles et des crevettes toutes fraîches. A Ooidonk aussi, ils ont mis à l'honneur des produits honnêtes du terroir. Dans cette région réputée pour son marché à la volaille, les camarades ont travaillé un Poulet Noir au pied du château et l'ont dégusté, comme de vrais châtellains, en ragoût à la sauce aux fraises Elsanta. Les végétariens peuvent eux aussi préparer les mets les plus exquis avec nos EGGs. Kris et Joost l'ont prouvé avec une variante très spéciale d'un grand classique sucré. Avec des chicons de pleine terre très goûteux, ils ont préparé une tarte tatin aux chicons.

Envie de goûter vous aussi les recettes de Kris et Joost ?  
Rendez-vous sur notre blog.



## Workshops pour une vraie EGGspérience.

Quand on cuisine au barbecue avec un Big Green Egg tout le stress disparaît. C'est tellement plus qu'un barbecue ! Il ne faut pas être un cuisinier professionnel pour y cuisiner plein de choses délicieuses. Cuisiner pour de grandes tablées paraît un jeu d'enfant tout d'un coup. C'est en un mot un appareil formidable. Vous pensez peut-être que tous ces superlatifs paraissent trop beaux pour être vrais. Et ce serait tout à fait compréhensible. Car, tant que vous ne l'avez pas utilisé pour cuisiner, c'est difficile à croire, en effet... Il n'y a bien sûr qu'une seule manière de savoir si c'est vrai ou pas, et c'est de tester soi-même l'appareil. C'est justement pour rendre cela possible que Big Green Egg organise des workshops. Pour vous faire découvrir tous les avantages de l'EGG. Car le walhalla existe vraiment.

## The proof of the pudding...

The proof of the pudding is in the eating, dit le proverbe anglais. Autrement dit, il faut juger sur pièce. Déposer un morceau de viande et puis, tout simplement, rejoindre ses convives. Cuisiner un pot-au-feu en un tournemain. Servir un plat délicieux de poisson et de légumes fumés. Cuire une pizza comme le font les vrais Italiens. Jusqu'à réaliser des pâtisseries sur l'EGG... Ce ne sont que quelques exemples de toute la gamme de plats les plus divers que vous réussissez facilement avec l'EGG.

Voulez-vous vraiment vivre l'expérience de tout ça ? Voulez-vous découvrir par vous-même comment ça se passe ? Bref, aimeriez-vous tester la facilité et le plaisir d'un EGG ? Participez à un workshop chez un distributeur de votre région... et laissez-vous inspirer. Vous aurez ainsi aussi un avant-goût de ce que chez Big Green Egg nous défendons : to inspire people and their loved ones with the ultimate outdoor cooking EGGspérience!



## Big Green Egg & Julien Lapraille :

*Un EGG pour moi, c'est comme un four d'extérieur multifonctions, sans électricité. Je trouve que c'est un appareil tellement simple à utiliser... et qui pourtant me permet de donner libre cours à toute ma créativité culinaire.*



Découvrez l'ensemble des workshops hands-on sur

[biggreenegg.eu/be\\_fr/big-green-egg-workshops](http://biggreenegg.eu/be_fr/big-green-egg-workshops)

# La facilité du Big Green Egg

Il existe toute une série de préjugés concernant la cuisine au barbecue. On n'est pas sûr du résultat final. On ne peut servir que des produits grillés. Il y a tout un nettoyage à faire après le repas... et peut-être encore le plus embêtant, on ne peut pas rester auprès de ses invités ! Nous démontons ici ces préjugés et illustrons comment le Big Green Egg tacle facilement tous ces inconvénients.

## Profiter de la convivialité avec l'EGG

C'est un cliché gros comme une maison : quand on reçoit des gens et qu'on opte pour la formule barbecue, on ne peut rester auprès de ses invités. C'est en effet très souvent le cas... mais PAS si vous optez pour un EGG. Vous pouvez maintenir une température parfaitement constante et ainsi rejoindre sans souci la joyeuse compagnie.

Oh, vos invités ont du retard ? Inutile de vous stresser pour entretenir le feu en attendant leur arrivée. Car l'EGG maintient tout simplement une chaleur uniforme. N'hésitez pas à envoyer un petit message aux retardataires pour les rassurer « faites à votre aise, il n'y a pas le feu ! » Ainsi, tout le monde arrive détendu, dans une parfaite ambiance. Vous voyez, avec un EGG, cuisiner à l'extérieur, c'est cuisiner relax et profiter pleinement d'un vrai moment de détente.

## Cuisiner devient un jeu d'enfant

L'outdoor cooking peut être raffiné et vraiment simple à la fois... c'est une déclaration bien audacieuse. Et pourtant, nous osons l'affirmer sans problème. Besoin de preuves ? Les plats sur notre site prouvent qu'il est possible de préparer plein de bonnes choses en un tournemain

et sans connaissances préalables. Sans préparations compliquées avec des marinades ou des modes de cuisson complexes. Laissez-vous inspirer sur [biggreenegg.eu/be\\_fr/inspiration/recettes](https://www.biggreenegg.eu/be_fr/inspiration/recettes) et vous constaterez qu'il ne s'agit pas d'un slogan creux.

## Variété à satiété

Viande grillée ou poisson grillé et buffet de salades, ou pour les végétariens stricts un plat à base de légumes grillés, la plupart des gens les associent à un barbecue à midi ou le soir. Mais ils ne connaissent pas encore, dans ce cas, les nombreuses possibilités du Big Green Egg. Ce kamado est si multi-fonctionnel qu'il constitue une petite cuisine à lui seul. Vous pouvez l'utiliser pour griller, fumer, rôtir aussi, délicieusement... et même cuire à l'étuvé. Les accessoires compatibles complètent le tableau. Envie d'une pizza ? Sur la pierre à pizza, votre pizza sera aussi croustillante que celle du meilleur Italien ! Envie d'un pot-au-feu typiquement belge ? Pas de problème, avec la cocotte en fonte de qualité, vous obtenez les résultats les plus savoureux. Et pourquoi ne pas faire votre dessert sur l'EGG ? Tout un menu sur un seul et même appareil, avouez, c'est la simplicité même.



## JOKE - EGG-lover & demochef

Ce qui rend le Big Green Egg si unique, c'est qu'avec un seul appareil, ils ont créé en fait une cuisine extérieure complète. Cela explique peut-être pourquoi à chaque fois que je vois de bons produits, je me mets tout de suite à imaginer comment les préparer sur l'EGG. Mon mari est chasseur... inutile de vous faire un dessin de ce que ça donne à l'automne ! Je prépare alors non seulement des plats complets avec du gibier et de la volaille, mais aussi du pâté et des rillettes, par exemple.

Pour moi, en fait, cuisiner sur l'EGG, c'est synonyme de convivialité surtout. Cuisiner pour toute ma famille et servir de bons petits plats, il n'y a rien de plus beau, je trouve. Il s'agit vraiment de partage. Dans ce sens, le moment le plus mémorable pour moi, c'est le jour où j'étais de sortie avec l'EGG le long des rives de l'Oosterschelde (l'Escaut oriental). Nous y avions ramassé des huîtres et les avions mises toutes fraîches sur le grill pour les gratiner. Le temps était très froid et venteux ce jour-là, mais des promeneurs s'étaient arrêtés spontanément et nous avaient demandé s'ils pouvaient en goûter une. S'ils le demandaient gentiment, ils en recevaient une (rires).

## ELISE - EGG-lover & youngster

Depuis aussi longtemps que je me souviens, on cuisinait avec un EGG à la maison. Mes meilleurs souvenirs, ce sont ces soirées où mon frère et moi pouvions garnir nos propres pizzas et, ensuite, les partager et goûter les différentes garnitures. Depuis un peu plus d'un an, j'utilise moi-même l'EGG de temps à autre. J'aime toujours autant préparer des pizzas. Un repas barbecue classique, je trouve ça toujours super aussi. Un secret du chef : avec des épices à saté, vous pouvez donner à n'importe quel morceau de viande grillée une saveur très spéciale (rires). Mais, j'ai découvert aussi entre-temps comme il est facile de préparer un bon petit ragoût. Mon plat préféré, en ce moment, c'est en effet un ragoût de poulet aux fraises comme Kris et Joost l'ont préparé à l'occasion du 'Big Green Egg on the road'\*. Un vrai délice ! Le cliché veut que ce soient les hommes qui s'occupent du barbecue... mais pas ici. Je le sais déjà : je serai toujours « le maître du feu ».

*\*Le CEO de Big Green Egg Belux, Kris, et l'humoriste de stand-up, Joost, ont effectué un roadtrip avec un EGG ; vous pouvez retrouver les plats qu'ils ont cuisiné durant leur voyage sur notre blog [https://www.biggreenegg.eu/be\\_fr/inspiration/blog-et-evenements](https://www.biggreenegg.eu/be_fr/inspiration/blog-et-evenements)*

## TOM - EGG-lover & demochef

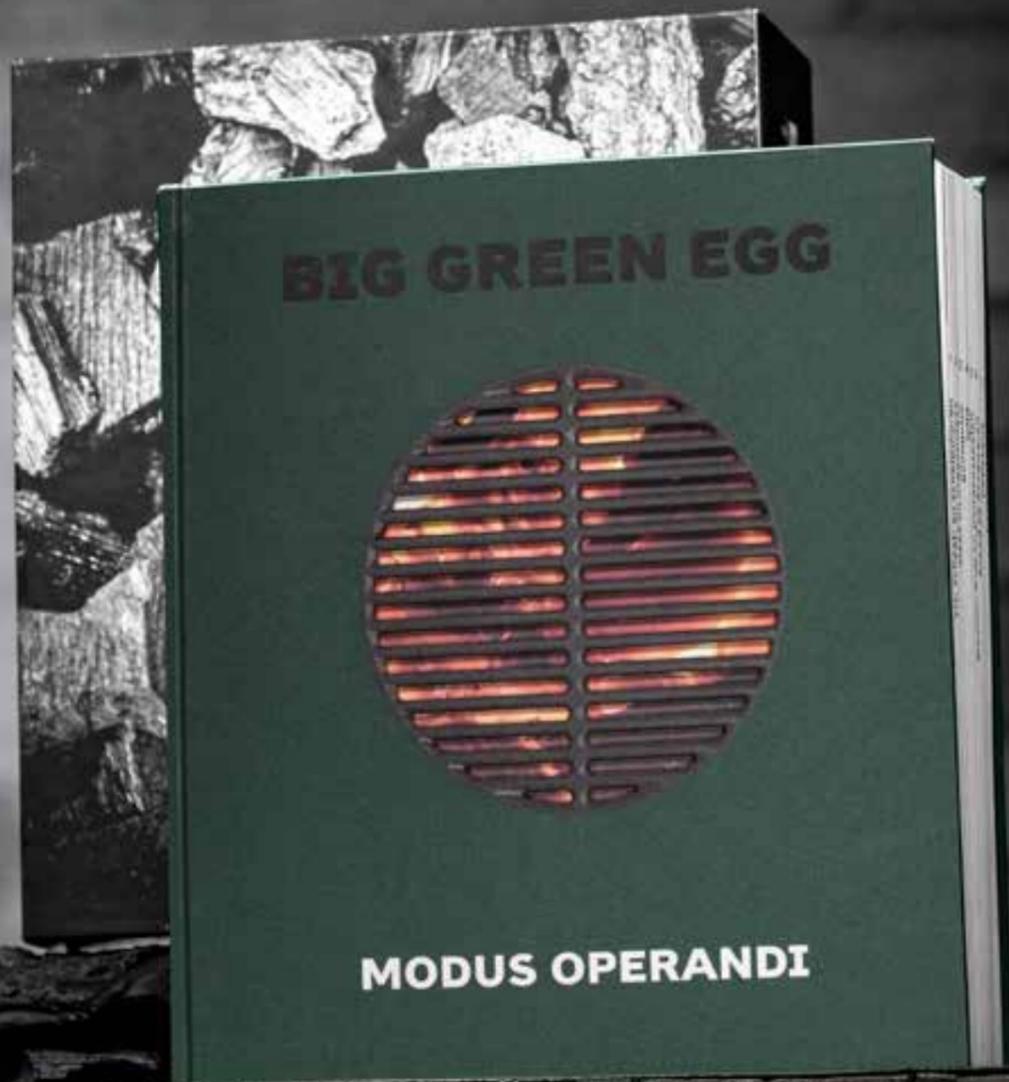
Les gens pensent souvent qu'un EGG, c'est pour les cuisiniers professionnels, mais en réalité, il ne faut vraiment pas être un « topchef » pour s'en servir et cuisiner de très bonnes choses. L'EGG en un mot - ou plutôt en deux - est "incroyablement facile". Et c'est ce qui le rend si chouette pour cuisiner, qu'il s'agisse de poisson, de viande, de légumes ou de pâtisserie. Ce qui me fait le plus plaisir quand je cuisine avec mon EGG, c'est de pouvoir à chaque fois convaincre aussi spontanément d'autres personnes de la simplicité de la cuisine avec un EGG.

Cela fait vingt ans déjà que je connais Big Green Egg. Il y a une dizaine d'années, après avoir économisé pendant longtemps, j'ai acheté mon propre EGG. C'est formidable de pouvoir l'utiliser aussi pour cuisiner à la maison. Des accessoires comme l'EGGspander et la planchette en cèdre apportent alors une vraie valeur ajoutée aux préparations.

Vous pouvez vivre des moments très intenses aussi avec un EGG. Je me souviens d'un repas de Nouvel An en famille où j'avais préparé une gigantesque picanha de Blanc-Bleu Belge. C'était vraiment spécial, car mes beaux-parents cultivaient eux-mêmes cette viande à l'époque. Une bonne grosse aiguillette de rumsteak sur l'EGG, waouh !

# Modus Operandi

PLUS DE  
**300** RECETTES  
**904** PAGES  
**4,6** KG



## Les recettes

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

## Les avis sur Modus Operandi



« FANTASTIQUE, tout simplement  
FAN-TAS-TIQUE »

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

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

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

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

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



### Big Green Egg Modus Operandi Modus Operandi de Big Green Egg

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

Français 904 pages

818351

# Toujours l'accessoire qu'il vous faut.

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



Retrouvez tous nos prix sur notre site Internet. Scannez le code QR ou consultez le site [biggreenegg.eu/be\\_fr/liste-de-prix-officielle](http://biggreenegg.eu/be_fr/liste-de-prix-officielle)



### EGGmitt Gant pour barbecue EGGmitt

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

Taille unique 117090



### Silicone Grilling Mitt Gant en silicone

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

Taille unique 117083



### Stainless Steel Tool Set Coffret d'ustensiles en inox pour barbecue

Set	127655
Spatule large	127426
Spatule	127662
Pinceau	127679



### Silicone Tipped Tongs Pincettes à embouts en silicone

40 cm	116864
30 cm	116857



### Cast Iron Grid Lifter Extracteur pour grille en fonte

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

127341



### Grid Gripper Pince à pour grille inox

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

118370

## Des accessoires super pratiques.



### Bamboo Skewers Brochettes en bambou

25 cm - 25x 117465

### Knife Set Coffret de couteaux

117687

### Measuring Cups Mesures graduées

4x 119551

### Kitchen Shears Ciseaux de cuisine

120106



### Butcher Paper Papier de boucherie

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

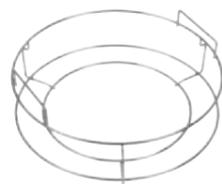
127471



### conVEGGtor®

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

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



### conVEGGtor Basket Panier conVEGGtor

Une petite suggestion ! Le panier conVEGGtor (conVEGGtor Basket) est le partenaire idéal pour mettre en place votre conVEGGtor. Il vous permet en effet d'installer ce dernier rapidement, facilement et en toute sécurité dans l'EGG. Le panier conVEGGtor (conVEGGtor basket) fait partie du système d'extension EGGspander. Pour plus d'informations, veuillez consulter la page 52.

2XL	119735	Large	120724
XLarge	121196	Medium	127242



### Baking Stone Pierre de cuisson pain/pizza

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

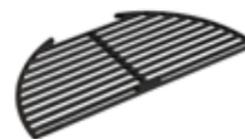
XLarge	401274	Medium, MiniMax, Small	
Large	401014	401007	



### Cast Iron Grid Grille en fonte

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

Large	122957	MiniMax	122971
Medium	126405	Small	



### Half Cast Iron Grid Demi grille en fonte

Demi grille en fonte en quelque sorte la petite sœur de la grille en fonte. Et comme cette plaque ne couvre que la moitié de la surface, il vous reste de la place pour cuisiner d'autres ingrédients simultanément. Peut être posé directement sur l'anneau, à la place de la grille inox, ou sur le panier à conVEGGtor.

XLarge	121233
Large	120786



### Half conVEGGtor Stone Demi-pierre pour conVEGGtor

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

2XL	120960	Large	121035
XLarge	121820	Medium	127273



### Half Cast Iron Plancha Demi plancha réversible

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

XLarge	122995
Large	122988



### Half Perforated Grid Demi-grille perforée

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

XLarge	121240	Large	120717
--------	--------	-------	--------





# Systeme EGGspander

Des possibilités innombrables en cuisine.

L XL

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

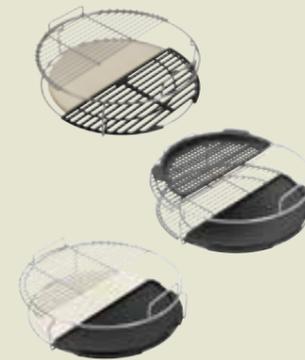
Toutes les possibilités offertes ne satisfont pas vos envies les plus folles ? Pas de souci : nous avons encore plus d'accessoires fantastiques à vous proposer dans notre assortiment ! Laissez vos techniques de cuisson préférées décider de quels instruments supplémentaires vous devez à tout prix faire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



Retrouvez tous nos prix sur notre site Internet.  
Scannez le code QR ou consultez le site  
[biggreenegg.eu/be\\_fr/liste-de-prix-officielle](http://biggreenegg.eu/be_fr/liste-de-prix-officielle)



## Une sélection de techniques de cuisson.



### Cuisson multi-zones (directe et indirecte)

Le panier pour convEGGtor permet la cuisson directe et indirecte en même temps.



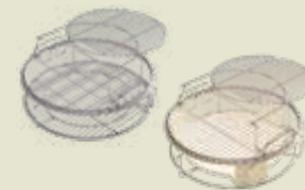
### Panier convEGGtor (convEGGtor Basket)

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



### Pizza et cuisson au four

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



### La cuisson multi-niveaux

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



### Cuisson lente à basse température

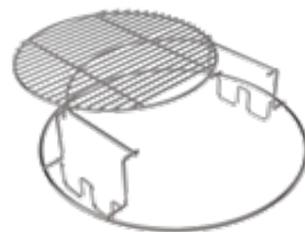
Utilisez le kit EGGspander de complément 5 accessoires comprenant deux demi-grilles inox pour convEGGtor pour la cuisson lente et parfaite à basse température des aliments. De longues heures de cuisson à basse température pour d'excellents résultats.

### 5-Piece EGGspander Kit Kit EGGspander



XLarge 121226  
Large 120762

52



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

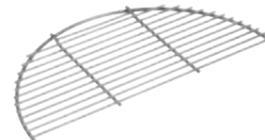
XLarge 121219  
Large 120755



### 1-Piece convEGGtor Basket Panier convEGGtor

XLarge 121196  
Large 120724

XL



### Half Stainless Steel Grid Demi-grille en acier inoxydable

XLarge 121202  
Large 120731

# Le favori du Chef

## Cast Iron Skillet Sauteuse en fonte

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



2XL, XLarge, Large  
Ø36 cm 127846

Également disponible pour le MiniMax  
Ø27 cm 127839

## Cast Iron Satay Grill Gril en fonte spécial brochettes

Les brochettes faisant indéniablement partie des plats préférés des aficionados du Big Green Egg, ce gril en fonte spécial brochettes est certain de conquérir le cœur des fans les plus gourmands ! Marinez vos aliments favoris, enfitez-les sur des piques et faites-les cuire sur la demi-grille spécialement prévue à cet effet. Finies les piques qui roulent et prennent feu ou les aliments pas assez cuits, vive les brochettes uniformément grillées, les kebabs ou les yakitori ! Le chef... c'est vous !



Large 700485

## Cast Iron Plancha Plancha ronde reversible en fonte

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



2XL, XLarge, Large  
Ø35 cm 127860

Également disponible pour le MiniMax  
Ø26 cm 127863

## Cast Iron Sauce Pot with Basting Brush Poêlon à sauce en fonte avec pinceau

La casserole à sauce en fonte vous permet de faire fondre du beurre ou de réchauffer facilement et rapidement vos sauces et marinades sur la grille du Big Green Egg. Le pinceau à badigeonner en silicone s'emboîte parfaitement dans la poignée de la casserole afin de ne pas risquer de faire de tâches sur la nappe. N'oubliez pas de le retirer avant de poser la casserole dans l'EGG !



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



## Green Dutch Oven Cocotte en fonte

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

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

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



## Cast Iron Dutch Oven Faitout hollandais en fonte

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

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

## Carbon Steel Grill Wok Wok en acier au carbone

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



XLarge, Large Ø40 cm 120779

## Fire Bowl Panier à charbon

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



2XL	122698	Medium	122667
XLarge	122681	MiniMax	122650
Large	122674		



### Instant Read Thermometer Thermomètre à lecture instantanée

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

119575



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

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

127150



### Quick-Read Thermometer Thermomètre à lecture rapide

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

120793



### Dual Probe Remote Thermometer Thermomètre sonde à distance

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

116383



### EGG Genius Thermomètre EGG Genius

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

passer à table. Il vous est même possible de consulter les statistiques de vos précédentes sessions de cuisson avec l'EGG. L'appli de l'EGG Genius est en anglais

121059

### Ajoutez de nouvelles possibilités à votre EGG Genius :

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

Sonde à viande supplémentaire  
121363

Câble Y supplémentaire  
121387

## Vous ne vous en souvenez jamais très bien ?

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

### ASTUCES :

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

<b>Bœuf à point</b>	52/54 °C
<b>Agneau à point</b>	60/62 °C
<b>Cerf à point</b>	52/55 °C
<b>Filet de porc</b>	70 °C
<b>Volaille</b>	72/75 °C
<b>Poisson blanc</b>	65 °C
<b>Saumon</b>	50/52 °C



### Aluminum Pizza Peel Pelle à pizza en aluminium

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

127761



### Compact Pizza Cutter Coupe-pizza compact

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

118974



### Flexible Grill Light Lampe LED flexible

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

122940



### Chef's Flavor Injector Injecteur de saveur

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

119537



### Meat Claws Déchiqueteurs de viande

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

Set 114099



### Pigtail Meat Flipper Crochet de cuisine

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

48 cm 201515



### Flexible Skewers Brochettes flexibles

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

68 cm - 2x 201348



### Deep Dish Baking Stone Moule en céramique à haut bord

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

2XL, XLarge, Large  
112750





### Beer Can Chicken Roaster Support pour poulet sur canette de bière

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

2XL, XLarge, Large, Medium, Small  
127754



### Ceramic Poultry Roaster Support vertical en céramique pour volaille

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

Poulet 119766  
Dinde 119773



### Vertical Poultry Roaster Support à rôtir vertical pour volaille

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

Poulet 117458  
Dinde 117441



### Ribs and Roasting Rack Rack de rôtisserie

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

2XL, XLarge, Large  
117564

Medium, Small  
117557



### Drip Pan Lèche-frites

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

Ronde  
Ø 27 cm 117403

Rectangulaire  
35 x 26 cm 117397



### Disposable Drip Pans Lèche-frites jetables

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

XLarge - 5x 120892  
Large - 5x 120885

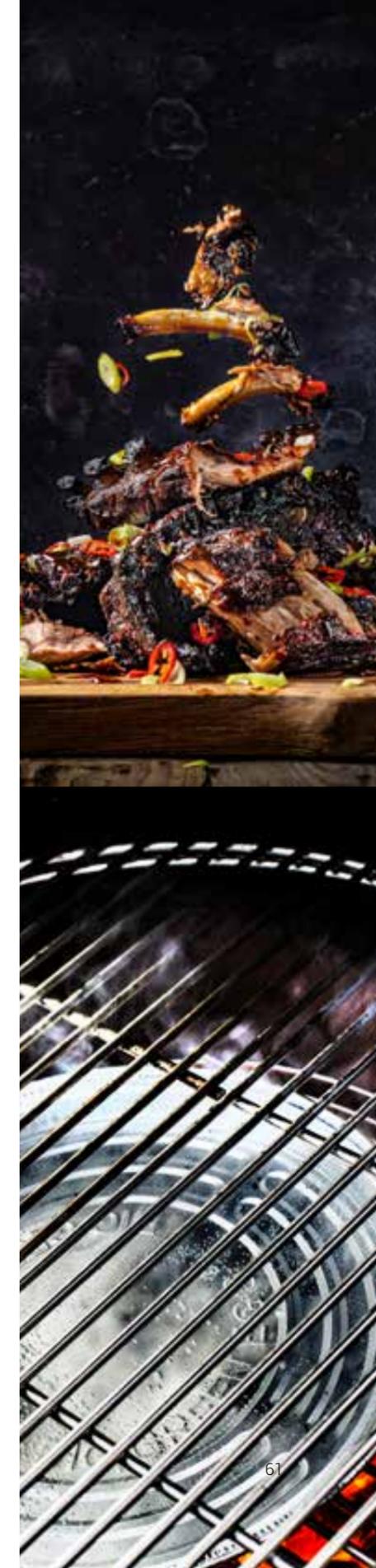
Medium, MiniMax,  
Small - 5x 120878



### Grill Rings Anneaux à griller

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

3x 002280



# 9 conseils pour l'entretien de votre EGG.

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



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

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



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

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



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



## Let's keep the fire burning.

**6** Le blanchissage ou décapage du Big Green Egg à température élevée n'est jamais nécessaire et même totalement déconseillé ! Si votre EGG est devenu un peu gras et que vous souhaitez lui refaire une beauté, ou si vous voulez nettoyer d'éventuelles taches sur le convEGGtor, faites simplement chauffer votre Big Green Egg à 250 °C, retournez le convEGGtor avec le côté sale vers le bas, et attendez environ une demi-heure. Cela éliminera tous résidus de graisses éventuels. La céramique ne retrouve pas sa blancheur, mais ce n'est pas nécessaire.



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

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



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



## Un héritage pour les générations suivantes Choyez votre EGG.

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



### Ash Tool Racloir à cendres

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

2XL, XLarge	119490
Large, Medium	119506
MiniMax. Small, Mini	119513
Mini	

### Ash Removal Pan Pelle à cendres

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

2XL, XLarge, Large, Medium	106049
----------------------------	--------

### Grid Cleaner Nettoyeur de grille

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

201324



### SpeediClean™ Long handle Scrubber Brosse à manche long SpeediClean™

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

	127129
2 têtes	
de remplacement	127143



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

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

	127136
2 têtes	
de remplacement	127143



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

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

127310



Retrouvez tous nos prix sur notre site Internet. Scannez le code QR ou consultez le site [biggreenegg.eu/fr/liste-de-prix-officielle](http://biggreenegg.eu/fr/liste-de-prix-officielle)



Pour les moments mémorables.

#EGGmoment

# Big Green Egg Les housses.

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



HOUSSES	Mini	Small	Medium	MiniMax	Large	XLarge	2XL
<b>Chariot à poignée intégrée ou Berceau à roulettes</b>		126528	126528		126467	126467	126535
<b>Berceau à poignées</b>	126511			126511			
<b>Berceau surélevateur MiniMax pliable</b>				126528			
<b>EGG Table modulaire</b>			126467		126450	126450	126450
<b>EGG Table modulaire + Module extension</b>			126474		126474	126474	
<b>Table en bois d'eucalyptus</b>					126498	126474	
<b>House pour couvercle ou EGG avec Table</b>					126504	126504	



## EGGmat Tapis de protection EGGmat

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



76x107 cm  
117502



## Pièces détachées



### Tel-Tru Temperature Gauge Thermomètre Tel-Tru

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

8 cm	117250	5 cm	117236
------	--------	------	--------



### Gasket Kit Joint d'étanchéité

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

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

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



### Cast Iron Grate Grille de foyer

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

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



### Dome Couvercle avec cheminée

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

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



### Fire ring Anneau du foyer

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

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



### Fire box Foyer en céramique

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

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



### Base

Céramique isolante robuste. Émail résistant aux éclats et égratignures.

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



**rEGGulator**  
**rEGGulator Big Green Egg Successeur du bouchon à évent**

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

2XL, XLarge, Large, Medium      Mini      103017  
 117847

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

MiniMax, Small  
 117854

**Rain Cap**  
**Chapeau antipluie**

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



2XL, XLarge, Large, Medium      MiniMax, Small  
 120748      121042

**Band Assembly Kit**  
**Easy-to-Lift, Kit d'assemblage**

Système de levage (Easy to lift) breveté. Le mécanisme ingénieux du couvercle en céramique permet de le déployer et de le rabattre sans effort.



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

Disponible uniquement  
 pour le modèle Large.  
 126931

**Kit d'optimisation**  
 Aussi parfait qu'un EGG neuf



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



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



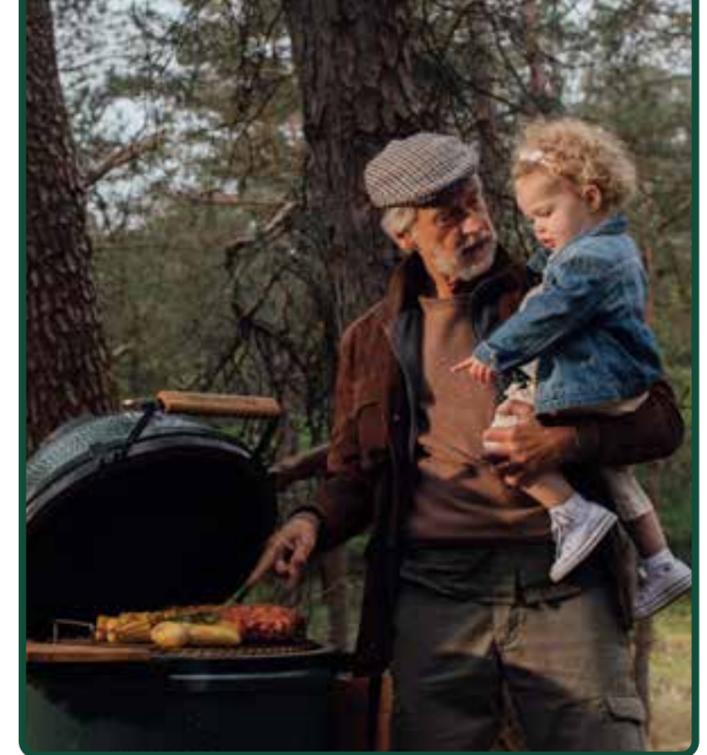
**KIT D'ASSEMBLAGE**  
**(BAND ASSEMBLY KIT)**  
 Système de levage (Easy to lift) breveté permettant de déployer et de rabattre le couvercle en céramique sans effort.



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

**Cuisinez à l'infini**  
**sur votre EGG.**

La garantie Big Green Egg



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

**For this generation and the next. We are green forever.**  
 La céramique de votre Big Green Egg se dilate quand elle chauffe et se rétracte quand elle refroidit, entraînant un léger risque d'endommagement du matériel. Bien que certains dommages puissent sembler des défauts, ils restent dans la plupart des cas sans conséquence. Il est donc généralement inutile et même dommage de remplacer les composants concernés. Le concept de durabilité est l'un de nos critères de base, et vous devez donc pouvoir profiter de votre Big Green Egg toute votre vie. Naturellement, vous devez veiller à bien l'entretenir afin qu'il soit toujours en parfaite condition. Il vaut en effet toujours mieux prévenir que guérir. Vous trouverez nos conseils d'entretien en **page 62**.

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

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



**Quand ne pas s'inquiéter | Dommages cosmétiques**





1

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

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



2

3



4

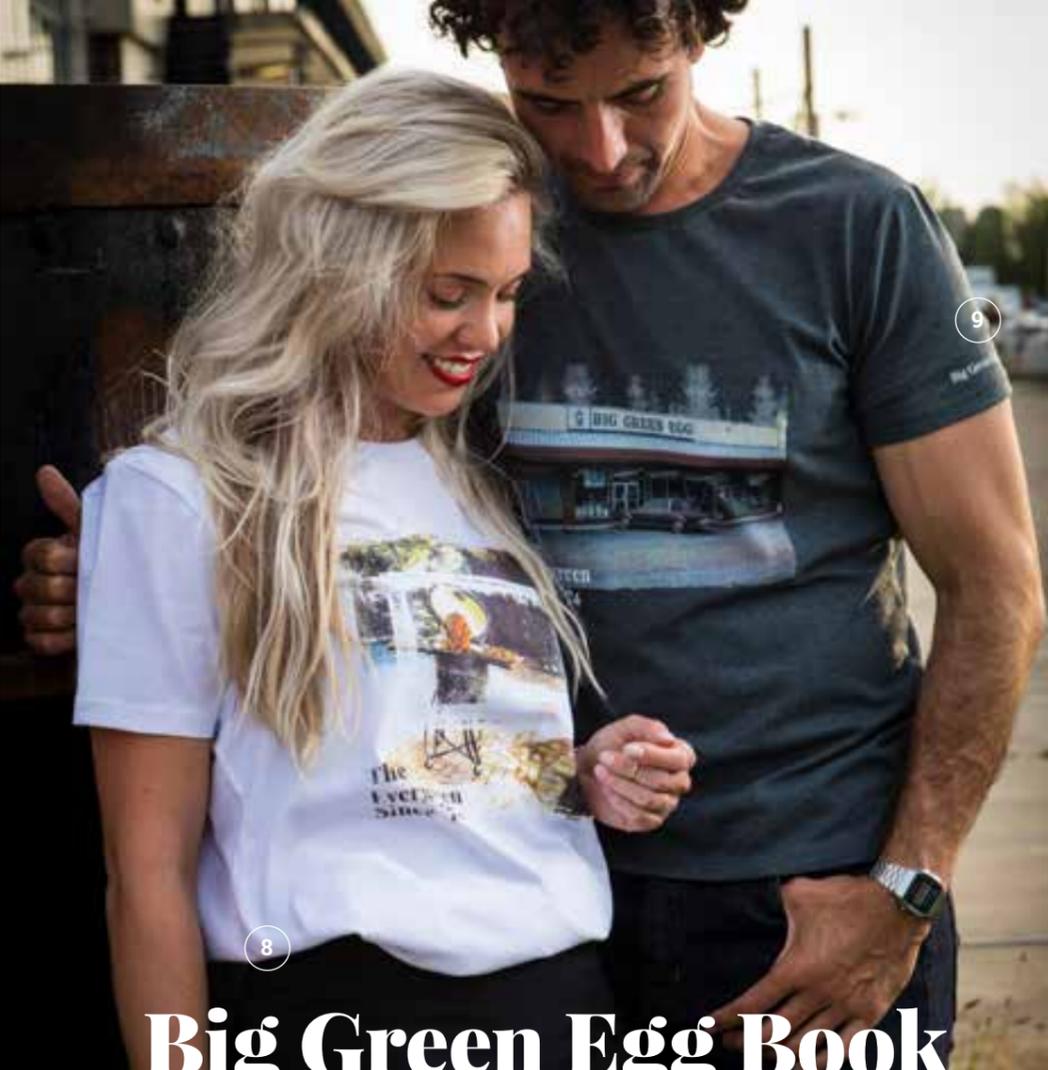


5

6



7



8

9

## Big Green Egg Book



### Big Green Egg Modus Operandi Modus Operandi de Big Green Egg

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

Français 904 pages

818351

1. Sweat à capuche « Peace, Love, EGGs »
2. T-shirt « No EGG No Story »
3. T-shirt EGG
4. Tablier en toile - Taille unique
5. Couvre-clubs de golf
6. Polo spécial golf
7. Pull Oversize « Homard Lovers »
8. T-Shirt « Chicken & EGG »
9. T-Shirt « The Evergreen Since '74 »
10. Tablier enfant - Taille unique (jusqu'à environ 12 ans)
11. Tablier Vintage



10

11





12



13



16



19



20



21



22



23

24



14

15



17



25

**Avez-vous déjà la tenue adéquate pour faire un barbecue avec l'EGG ?**  
[fanshop.biggreenegg.eu](http://fanshop.biggreenegg.eu)



18



26



27



28

- 12. Décapsuleur à fixation magnétique (Magnetic Bottle Opener)
- 13. Ensemble salière et poivrière (Salt & Pepper Shakers)
- 14. Sweat à capuche zippé
- 15. Sweat à capuche
- 16. T-shirt « Evergreen »
- 17. Vacu Vin
- 18. Bonnet
- 19. Serviette de plage
- 19. Body pour bébé « Dream Big »

- 20. Body pour bébé « Dream Big »
- 21. Tirelire Big Green Egg
- 22. Sweat « Since '74 »
- 23. T-shirt « Let's Create Memories »
- 24. T-shirt « Let's Create Memories »
- 25. Tasse émaillée
- 26. Sac de sport rétro
- 27. Peluche Mr EGGhead
- 28. Sweat à capuche « Let's Create Memories »

# Inventé pour les fins gourmets.



# It's showtime.



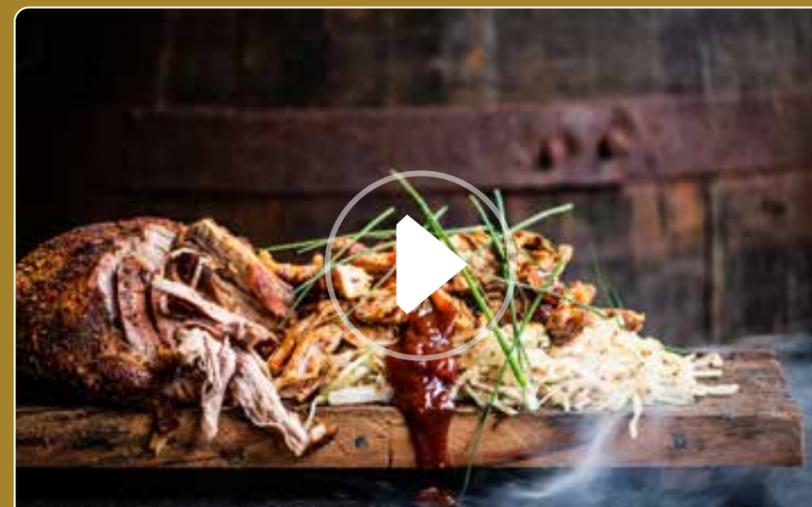
**Travers de porc**  
**Poulet sur canette de bière**  
**Porc effiloché**  
**Potage au potiron**  
**Carré d'agneau**  
**Pizza**



**Bouchées de saumon fumé**  
**Pommes de terre à la suédoise**

**et encore bien plus...**

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



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

**@Big Green Egg Belgium**





## Achevé d'imprimer

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

**DTP**  
Manon van Dijk, Eline Spruit

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

**Chefs**  
Michèl Lambermon, Leonard Elenbaas, Juliën van Loo, Jimmie Boer

**Photographie**  
Sven ter Heide, Femque Schook, Robert Peek, Robertas Daskevicius

**BIGGREENEGG.BE**



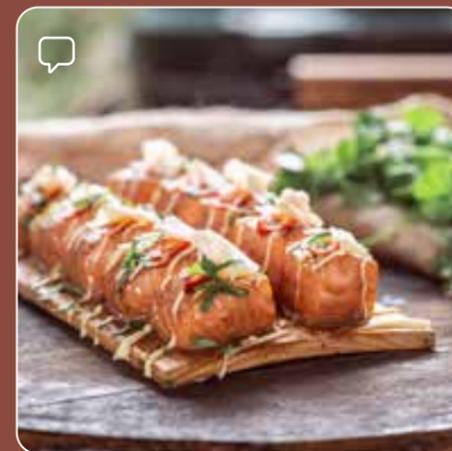
**Copyright © 2022 Big Green Egg Europe. Tous droits réservés.** Sauf indication contraire, tous les équipements mentionnés sur ces pages sont la propriété de Big Green Egg Europe B.V. Tous droits réservés. Aucune de ces pages ne peuvent être utilisées, partiellement ou dans son intégralité, à d'autres destinations que la promotion des produits Big Green Egg Europe B.V. La reproduction, la modification, l'archivage dans un système de recoupement de données ou la retransmission, sous quelque forme ou quelque moyen que ce soit, électronique, mécanique ou autre, pour des raisons autres que personnelles, sont strictement interdits sans autorisation écrite préalable.

Le contenu de ce catalogue a été élaboré avec le plus grand soin. Toutefois, Big Green Egg Europe B.V. ne peut garantir l'exactitude ou l'exhaustivité des informations qui y figurent. Aucun droit ne peut être tiré des informations fournies et Big Green Egg Europe B.V. décline toute responsabilité quant aux conséquences pouvant résulter de leur utilisation. Prix de vente généralement constatés en magasin susceptible, de modification sans préavis.  
BEFRv1.2022

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



- Instagram: BigGreenEggbe
- Facebook: BigGreenEggBelgie
- YouTube: Big Green Egg Belgium
- Twitter: Big Green Egg Belgium



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

#BigGreenEgg #TheEvergreen

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



## **Nous vous présentons le Big Green Egg**

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