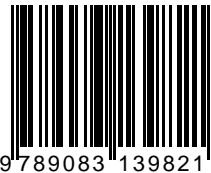


BAREBONES



9789083 139821



8

LE LIVRE ULTIME DU FEU OUVERT ET DU BARBECUE - HAVINGA & HAZEBROEK NOURRISSEZ VOTRE PASSION POUR LE FEU

Devenez un véritable maître du feu avec ce livre extrêmement polyvalent de deux passionnés de barbecue de la première heure, Harry Havinga et Jeroen Hazebroek, qui cumulent plus de 60 ans d'expérience. Ils vous apprendront à allumer un feu, griller et cuisiner sur un feu de bois. Retour à l'essentiel !

Le Livre Ultime du Feu Ouvert et du Barbecue est la prochaine étape pour les amateurs de barbecue. Au lieu d'utiliser des équipements high-tech, vous revenez complètement à l'ancienne école, à la base. Que vous allumiez un feu dans un trou dans le sol, utilisez un simple brasero ou une braai ou une bague de feu. Avec du bon bois et des accessoires simples comme des brochettes, des poêles en fonte et des grilles, vous pouvez préparer tous les plats de ce livre.

Les 60 recettes variées de ce livre sont basées sur l'utilisation de ces accessoires. Nous commençons par griller de la viande et du poisson à la manière des braai, asado et churrasco. Ce sont des brochettes et des pinces sud-américaines directement à côté du feu. Les gros steaks sont découpés directement de la brochette sur votre assiette. Les poissons entiers sont tendres à souhait dans la pince et le lard de ventre devient super croustillant.

En outre, la plancha est beaucoup plus polyvalente que vous ne le pensez ; préparez des omelettes, des tortillas, des sandwichs grillés épais, des légumes audacieux, des fajitas mexicaines et des burgers écrasés. Ou optez pour des ragoûts savoureux, des casseroles de moules et des soupes préparées dans une potjiekos ou une Dutch oven. Nous utilisons également ces poêles en fonte pour le pain, les desserts sucrés et les collations frites. Enfin, une délicieuse tasse de café préparée sur le feu de bois, pendant que nous profitons des dernières flammes confortablement installés dans un fauteuil.



2 ans de garantie

Fiche produit - 2024.07.1