

BBQ

12 recettes à réaliser
au four avec
l'accessoire BBQ

 smeg

BBQ Double face

Parfait pour les amateurs de barbecue, l'**accessoire BBQ** permet de recréer des plats succulents et croustillants au four avec le goût typique de la **cuisson au grill**.



Le **côté Gril** est idéal pour les viandes et les fromages.



Le **côté Plancha** pour le poisson, les crustacés et les légumes.

Le gril doit être **placé dans le four avant le préchauffage** et utilisé avec la fonction BBQ dédiée ou la fonction Chaleur Tournante.



Facile



15 minutes



4 personnes

Ingrédients

- 4 fromages Tomino
- 100 g de speck

TOMINO GRILLÉ

Préparation

Préchauffer le four avec le BBQ à l'intérieur. Envelopper les Tomins avec les tranches de speck, en couvrant toute la surface du fromage. Retirer le BBQ du four, déposer les Tomins sur le côté Gril, puis enfourner.

Cuisson

3^e niveau de cuisson - 230°C
pendant 3 minutes



-  Facile
-  35 minutes
-  4 personnes

Ingrédients

- 4 filets de poulet (100 g environ chacun, d'une épaisseur de 1 cm)
- Fines herbes (romarin, laurier, sauge)
- Sel et huile

FILET DE POULET GRILLÉ

Préparation

Préchauffer le four avec le BBQ à l'intérieur. Hacher finement les herbes et faire mariner les filets de poulet avec les fines herbes, le sel et un filet d'huile. Sortir le BBQ du four et placer le poulet du côté Gril, puis enfourner. Ne pas retourner la viande pendant la cuisson.

Cuisson

2^e niveau de cuisson - 260°C
pendant 30 minutes





Facile



20 minutes



4 personnes

Ingrédients

Pour le filet :

- 4 filets de bœuf (environ 200 g chacun)
- Fines herbes (romarin, laurier, sauge)
- Sel et huile

Pour la sauce

d'accompagnement :

- 250 ml de vinaigre balsamique
- 40 g de beurre
- 4 clous de girofle
- 1 bâton de cannelle
- 3 baies de genièvre
- Sel

FILET DE BŒUF AVEC SAUCE AU VINAIGRE BALSAMIQUE

Préparation

Préchauffer le four avec le BBQ à l'intérieur.

Préparation du filet :

Hacher finement les herbes et faire mariner les filets avec les fines herbes, le sel et un filet d'huile. Sortir le BBQ du four et placer le bœuf du côté Gril, puis enfourner. Ne pas retourner la viande pendant la cuisson.

Préparation de la sauce d'accompagnement :

Dans une poêle, verser un filet d'huile et ajouter le beurre pour le faire fondre à feu doux. Une fois fondu, verser le vinaigre balsamique, les baies de genièvre écrasées, la cannelle et les clous de girofle dans la poêle. Faire cuire jusqu'à ce que la sauce soit réduite, saler et verser sur les filets cuits.

Cuisson

2^e niveau de cuisson - 260°C

8 minutes > à point

6 minutes > saignant





Facile



35 minutes



4 personnes

Ingrédients

- 4 steaks hachés de bœuf
- Sel, poivre et huile

STEAK HACHÉ

Préparation

Préchauffer le four avec le BBQ à l'intérieur. Arroser la viande avec un léger filet d'huile, saler et poivrer. Sortir le BBQ du four et disposer les steaks hachés sur le côté Gril, puis enfourner. Ne pas retourner la viande pendant la cuisson.

Cuisson

2^e niveau de cuisson - 260°C
pendant 30 minutes





Facile



45 minutes



4 personnes

Ingrédients

- 8 tranches d'échine de porc
- 8 tranches de pancetta
- 80 g de fromage Caciocavallo semi-affiné
- 1 gousse d'ail
- Persil frais
- Sel, poivre et huile

ROULEAUX D'ÉCHINE DE PORC AVEC PANCETTA ET FROMAGE CACIOCAVALLO

Préparation

Préchauffer le four avec le BBQ à l'intérieur.
Hacher le persil avec le sel, l'huile et une gousse d'ail. Séparément, battre les tranches d'échine de porc pour les amincir et les disposer sur une planche à découper. Garnir chaque tranche de viande avec un mélange de persil haché, une tranche de pancetta et du fromage Caciocavallo râpé. Ensuite, les enrouler et les fixer avec des cure-dents.
Ajouter un filet d'huile et faire cuire sur le côté Gril du BBQ.

Cuisson

2^e niveau de cuisson - 245°C
pendant 30 minutes





Facile



15 minutes



4 personnes

Ingrédients

- 800 g de saucisses
- Fines herbes (romarin, laurier, sauge)

SAUCISSE

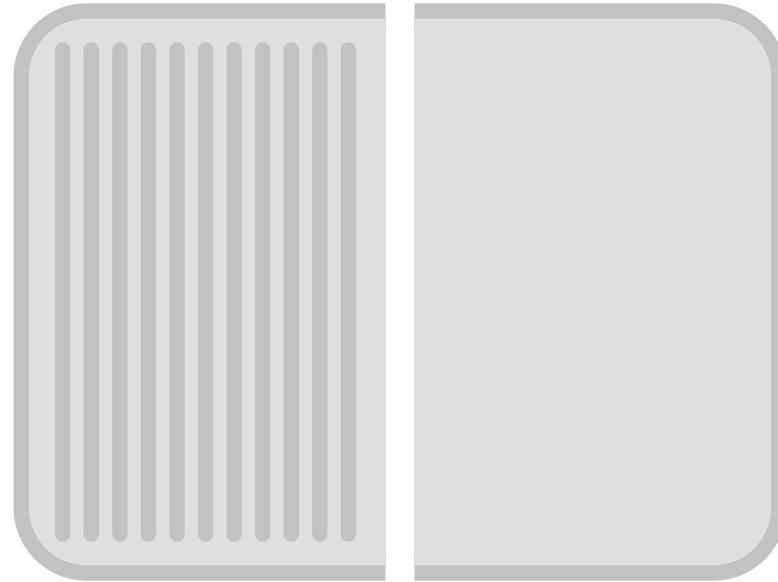
Préparation

Préchauffer le four avec le BBQ à l'intérieur.
Parfumer la saucisse de fines herbes hachées.
La placer sur le côté Gril du BBQ et enfourner.
Ne pas retourner la viande pendant la cuisson.

Cuisson

2^e niveau de cuisson - 250°C
pendant 7 minutes







Facile



20 minutes



5 personnes

Ingrédients

- 300 g de courgettes
- 450 g d'aubergines
- 300 g de carottes
- 300 g d'oignons rouges
- 300 g de pommes de terre
- Sel, poivre et huile

LÉGUMES VARIÉS GRILLÉS

Préparation

Préchauffer le four avec le BBQ à l'intérieur.
Laver et couper les légumes en tranches, les assaisonner avec du sel, du poivre, de l'huile et les placer du côté Plancha du BBQ, puis enfourner.
Ne pas retourner les légumes pendant la cuisson.

Cuisson

3^e niveau de cuisson - 220°C
pendant 6 minutes





Facile



15 minutes



4 personnes

Ingrédients

- 2 pommes vertes
- 3 cuillères à soupe de miel
- Cannelle

QUARTIERS DE POMMES VERTES À LA CANNELLE

Préparation

Préchauffer le four avec le BBQ à l'intérieur.
Laver et couper les pommes en quartiers, les placer dans un bol et les assaisonner avec le miel et la cannelle. Laisser reposer 5 minutes et faire cuire sur le côté Plancha du BBQ, puis enfourner.
Ne pas retourner les pommes pendant la cuisson.

Cuisson

2^e niveau de cuisson - 240°C
pendant 3/4 minutes





Facile



40 minutes



4 personnes

Ingrédients

- 4 pommes de terre
- Sel et huile

POMMES DE TERRE AU FOUR

Préparation

Préchauffez le four avec le barbecue à l'intérieur. Faites cuire les pommes de terre dans leur peau dans de l'eau bouillante pendant environ 25 minutes. Une fois refroidies, coupez-les en quartiers dans le sens de la longueur. Assaisonnez avec du sel et de l'huile et disposez-les sur le côté Plancha du barbecue, enfournez.

Cuisson

2^e niveau de cuisson - 240°C
pendant 4/5 minutes





Facile



35 minutes



4 personnes

Ingrédients

- 4 pavés de saumon (600 g environ)
- Un demi citron
- Huile, sel et poivre, feuilles de thym

PAVÉ DE SAUMON PARFUMÉ AU THYM

Préparation

Préchauffer le four avec le BBQ à l'intérieur. Préparer le poisson en prenant soin d'enlever toutes les arêtes.

Dans un bol, mélanger l'huile avec le citron et verser sur le saumon. Ajouter le sel, un peu de poivre et les feuilles de thym préalablement lavées et séchées.

Placer sur le côté Plancha du BBQ et enfourner. Ne pas retourner le poisson pendant la cuisson.

Cuisson

2^e niveau de cuisson - 220°C
pendant 7 minutes





Facile



30 minutes



4 personnes

Ingrédients

- 2 filets de bar
- Persil, romarin, ail et sauge
- Huile et sel

BAR RÔTI

Préparation

Préchauffer le four avec le BBQ à l'intérieur.
Vider le poisson et le rincer sous l'eau froide.
Assaisonner le bar en insérant les fines herbes hachées à l'intérieur.
Saler et huiler la peau, puis placer les filets sur le côté Plancha du BBQ et enfourner.
Ne pas retourner le poisson pendant la cuisson.

Cuisson

2^e niveau de cuisson - 190°C
pendant 18 minutes





Facile



30 minutes



4 personnes

Ingrédients

- 16 crevettes
- Huile, sel et citron

BROCHETTES DE CREVETTES

Préparation

Préchauffer le four avec le BBQ à l'intérieur.
Préparer les crevettes en retirant la tête et la queue.
Dans un bol, préparer une émulsion d'huile, de sel et de citron. Assaisonner les crevettes avec ce mélange et les enfiler sur quatre bâtons de brochettes en bois.
Placer les brochettes du côté Plancha du BBQ et enfourner en veillant à ne pas les retourner pendant la cuisson.

Cuisson

2^e niveau de cuisson - 200°C
pendant 5 minutes



smeg.fr

