





PETER DE CLERCQ

BBQ

CRÉATIONS SURPRENANTES
AU BARBECUE

Racine



BARBECUE IS NOT
MERELY A NECESSITY
OF LIFE,
IT IS LIFE

SOMMAIRE

Peter De Clercq:

TASTE BY FIRE

8

01
MATÉRIEL

12

02
POISSONS ET CRUSTACÉS

20

Tresse de saumon au chou pointu

22

Huîtres grillées accompagnées de biscuits à l'amaretto

24

Brochettes de saumon fumé et de lotte

28

Moules farcies aux gambas

30

Crépinettes de Saint-Jacques

32

Courge farcie aux épinards et au bar

34

Lotte en feuilles de figuier avec des notes de cèdre et de bière Kasteel Rouge

36

Gambas farcies à la ricotta et aux piments

40

Sole grillée sur bois de cèdre avec pâtes et gras de porc ibérique
du flambadou

42

Roulade de saumon à la scamorza et aux lardons

44

Calamars farcis aux scampis

48

Tartare de saumon fumé accompagné de yaourt au bacon

50

Toast aux sardines grillées et jambon Ganda

52

Tartelettes aux tomates, Saint-Jacques grillées et pesto

56

Piments verts farcis aux écrevisses

58

03

VIANDE & VOLAILLE

	60
Côte à l'os	64
« Mon » hot-dog	68
Poussin, sauce à l'estragon aromatisée au foin et à la Kasteel Tripel	70
Faisan grillé sur des planches de tonneau	72
Wrap de daim aux notes de bois de cèdre et de Barista Chocolate Quad	74
Poulet farci à la broche	76
Sandwich au chorizo	78
Poitrine de porc à la broche	80
Portobellos farcis à la viande hachée	84
Brochettes de poulet à la sauce thaïlandaise	86
Poivrons grillés au fromage Oud Brugge et au lard Breydel	90
Boulettes thaïlandaises	92
Cuisses de poulet épicées	94
Côtes de bœuf en mode slow cooking	96
Ribs accompagnés de sauce barbecue à la bière Kasteel	100
Cailles marinées dans la bière Kasteel Rouge	102
Onglet à l'italienne	104
Véritables spaghettis bolognaise au barbecue	106
Le lapin comme je l'aime	108
Côtelette « Famouz » de Serge	110

04

LÉGUMES

	112
Oignons farcis à la méditerranéenne	114
Riz cuit sur le feu	116
Aubergines Parmigiana en wrap de cèdre	118
Légumes farcis aux lentilles, à la scamorza et aux amaretti	120
Pâtes aux légumes grillés et à la ricotta	122
Burger végétarien	124
Tomates farcies à la patate douce	126
Cœur de laitue rôti et laqué	130

05

EXCENTRIQUE

	132
Petit-déjeuner sur le Tiger Fire	134

06	
SUCRÉ	136
Boules de pommes en pâte feuilletée	138
Crêpes rouges aux petits fruits grillés	140
Dessert Oreo	142
Crêpes épaisses aux pommes, à la rhubarbe et aux cassis	144
Figues farcies au camembert	146
Poires grillées au caramel	148
Butternut grillée accompagnée de crumble au chocolat et de confiture de fruits rouges	150
Crumble aux fraises	152
Rosettes aux pommes à la pâte à brick	154
Ananas à la Kasteel Tropical et sabayon	158
Brillat-Savarin accompagné de reines-claude et de coulis de petits fruits	162

07	
LES EXTRAS	164
ACCOMPAGNEMENTS, SAUCES, MARINADES ET MÉLANGES D'ÉPICES	
Pastèque grillée à la feta	168
Salade de fenouil	169
Beurre à l'ail fumé	171
Yaourt au bacon	171
Marinade pour poissons et crustacés	172
Marinade pour viande	172
Épices pour viande	176
Sel aux herbes pour la volaille	176
Épices pour poissons	178
Épices pour barbecue	179
Épices pour légumes	179
Herbes à feu	182
Noyaux d'olives	183
Cascara	184
Bois	185
Glaçage à la cascara	188
Pâte de curry vert	190
Pickles	192

INDEX	194
--------------	-----

TASTE BY FIRE



Dans le monde merveilleux du « fire and food », les possibilités sont infinies. De nouvelles saveurs et techniques enrichissent la palette gustative d'arômes et de notes originales. Même si je pratique le barbecue et la cuisine en plein air depuis plus de trente-cinq ans, j'éprouve toujours le même plaisir à mettre au point de nouvelles recettes ou des techniques expérimentales.

Récemment, j'ai eu l'occasion de collaborer avec la brasserie Vanhonsebrouck, qui produit les délicieuses bières Kasteel. Cela m'a naturellement incité à expérimenter, à essayer, à goûter et à tester. Dans ce livre, je propose soixante-cinq recettes inédites, dont une dizaine à base de bière de cette marque.

Que vous soyez novice ou expert en la matière, vous trouverez votre bonheur ici. Si vous cherchez l'inspiration, souhaitez essayer de nouvelles techniques et surprendre vos invités, ce nouveau livre est fait pour vous. Il vous invite à goûter, à vous perfectionner et à découvrir les saveurs fascinantes de la cuisine au feu de bois. Mais pour le crépitement et le grésillement du feu et les odeurs incomparables du barbecue, vous devrez vous débrouiller seul !

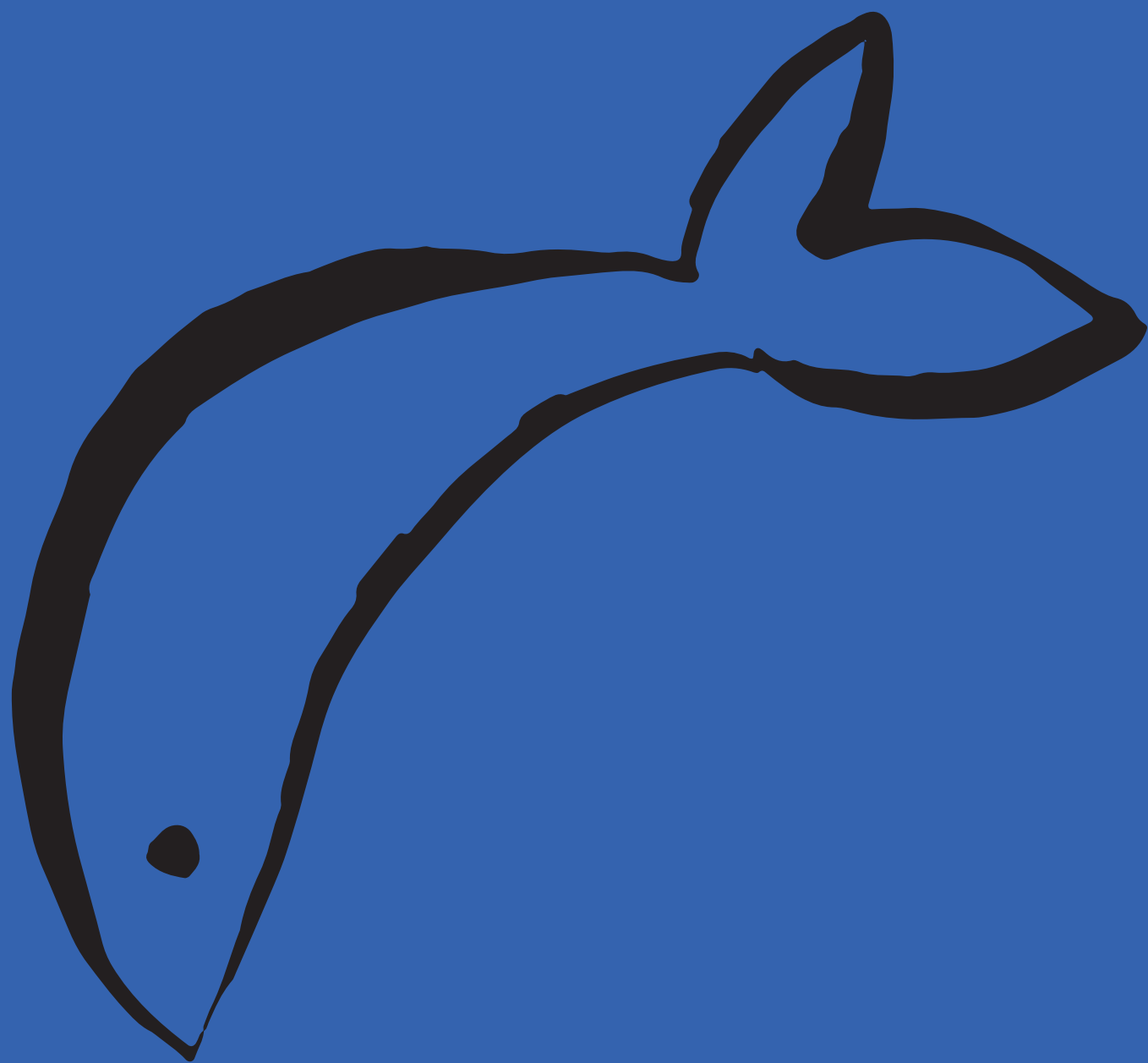
Bonne chance !

PETER DE CLERCQ



GOOD TIMES
AND GREAT BBQ
GO HAND IN
HAND





/02 – BBQ

POISSONS ET CRUSTACÉS



HUÎTRES GRILLÉES ACCOMPAGNÉES DE BISCUITS À L'AMARETTO

PRÉPARATION

Ouvrez délicatement les huîtres.

Versez quelques gouttes de mezcal et de vinaigre balsamique dans chaque huître. Saupoudrez d'estragon et ajoutez une cuillerée de crème à moitié fouettée. Terminez par les biscuits émiettés.

Faites cuire 5 minutes dans un barbecue chaud fermé.

INGRÉDIENTS

8 huîtres
mezcal « Don Ramon »
vinaigre balsamique vieilli
1 c. à soupe d'estragon
finement haché
2 dl de crème, à moitié
fouettée
8 biscuits amaretti, émiettés



**BARBECUE IS A DANCE OF
FLAVORS, A SYMPHONY
OF SMOKE AND SPICE**

JOHNNY TRIGG



/03 - BBQ

VIANDE ET VOLAILLE



FAISAN GRILLÉ SUR DES PLANCHES DE TONNEAU

INGRÉDIENTS

1 bouteille de bière Kasteel brune (Donker)
2 faisans désossés : carcasse, cuisses et filets
1 bouteille de vin rouge
1 oignon
1 branche de céleri
1 carotte
2 navets
1 poignée de crosnes (artichauts chinois)
beurre de ferme
thym
6 baies de genièvre
laurier
1 dl de cognac
5 dl de fond brun
1 kg de pommes de terre Ronde d'Opperdoes
1 litre de graisse de bœuf
marinade pour viande
épices pour viande (voir recettes de base p. 172)

EN SUPPLÉMENT

une poignée de foin
planchettes de tonneau à vin
préalablement mises à tremper dans de la bière brune Kasteel Donker

PRÉPARATION

Mettez une poignée de foin dans un plat allant au four et disposez-y les carcasses de faisan. Faites flamber le foin et éteignez-le avec le vin rouge.

Nettoyez les légumes et faites-les revenir dans du beurre. Ajoutez le thym, les baies de genièvre et le laurier. Déglacez avec le cognac et le fond brun. Ajoutez les carcasses et laissez mijoter pendant 8 heures jusqu'à obtenir une sauce savoureuse.

Faites cuire les pommes de terre dans la graisse de bœuf. Placez les cuisses de faisan sur des planchettes imprégnées de bière Kasteel Donker et faites-les griller pendant 15 minutes à feu doux. Frottez les filets de faisan avec la marinade pour viande et les herbes aromatiques. Placez-les pour 10 minutes sur la grille.

Découpez les faisans et nappez-les de sauce. Servez-les avec les pommes de terre et les légumes de votre choix, par exemple des chicons braisés ou une salade fraîche.







WRAP DE DAIM AUX NOTES DE BOIS DE CÈDRE ET DE BARISTA CHOCOLATE QUAD

PRÉPARATION

Faites griller les poivrons jusqu'à ce qu'ils noircissent. Placez-les dans un sac en plastique pendant 10 minutes pour les faire transpirer, afin que la peau s'enlève facilement. Pelez-les poivrons et coupez-les en fines lamelles.

Préparez une sauce avec la sauce hoisin, la Barista Chocolate Quad, la crème aigre, le citron et l'aneth haché. Émincez le chou pointu.

Coupez le filet de daim en lamelles et assaisonnez-le d'épices pour barbecue. Faites-le griller brièvement sur un gril chaud.

Déroulez une feuille de cèdre sur la table et posez-y une tortilla. Garnissez-la de chou pointu, de poivrons et de lamelles de daim grillé. Semez de quelques graines de tournesol. Refermez les feuilles et attachez-les avec un fil de fer. Faites-les griller 10 minutes dans un barbecue fermé en les retournant de temps en temps.

Servez les wraps avec la sauce à la bière Kasteel et à l'aneth.

INGRÉDIENTS

2 poivrons rouges
100 g de hoisin (pâte de haricots noirs)
1 bouteille de bière Kasteel Barista Chocolate Quad
3 c. à soupe de crème fraîche
jus d'un citron
2 c. à soupe d'aneth haché
1 chou pointu
2 tranches de filet de daim (ou de bœuf)
épices pour barbecue
4 tortillas
2 c. à soupe de graines de tournesol

EN SUPPLÉMENT

4 feuilles de cèdre mises à tremper dans la Barista Chocolate Quad