

Collection Simple et Chic

Louis-François **ADORE** vivre dehors et le plein air lui inspire toujours de nouvelles recettes à faire au barbecue. Avec lui, on apprête tout sur le gril, et ça ajoute un petit je-ne-sais-quoi d'unique...

AU PROGRAMME DANS CE LIVRE :

CLASSIQUES DÉFRISÉS : des variations sur le bifteck mariné, des brochettes de poulet parées d'un croustillant aux arachides et à la menthe ou un hot-dog aux accents parisiens, avec moutarde et chou.

S'ÉCLATER SUR LE GRIL! En osant cuisiner des plats qu'on n'aurait jamais imaginés sur les flammes, comme la tatin aux tomates fraîches, le gratin de patate douce ou le pouding de pain aux raisins. Et comme rien n'arrête Louis-François, il va jusqu'à rôtir un porcelet entier!

PAS SI BÊTE... Qui a dit que le barbecue était la chasse gardée des carnivores? Pourquoi ne pas mettre au menu des paninis courge-emmental, une salade de chou-fleur et saucisson ou un tartare de saumon mariné?

JUSQU'À PLUS SOIF, avec des cocktails plein de surprises!

Restaurateur, animateur, auteur, Louis-François Marcotte innove encore en 2012 et se joint au Groupe TVA avec, entre autres, une émission quotidienne.

www.flammarion.qc.ca

Flammarion
Québec



24,95 \$

Flammarion
Québec

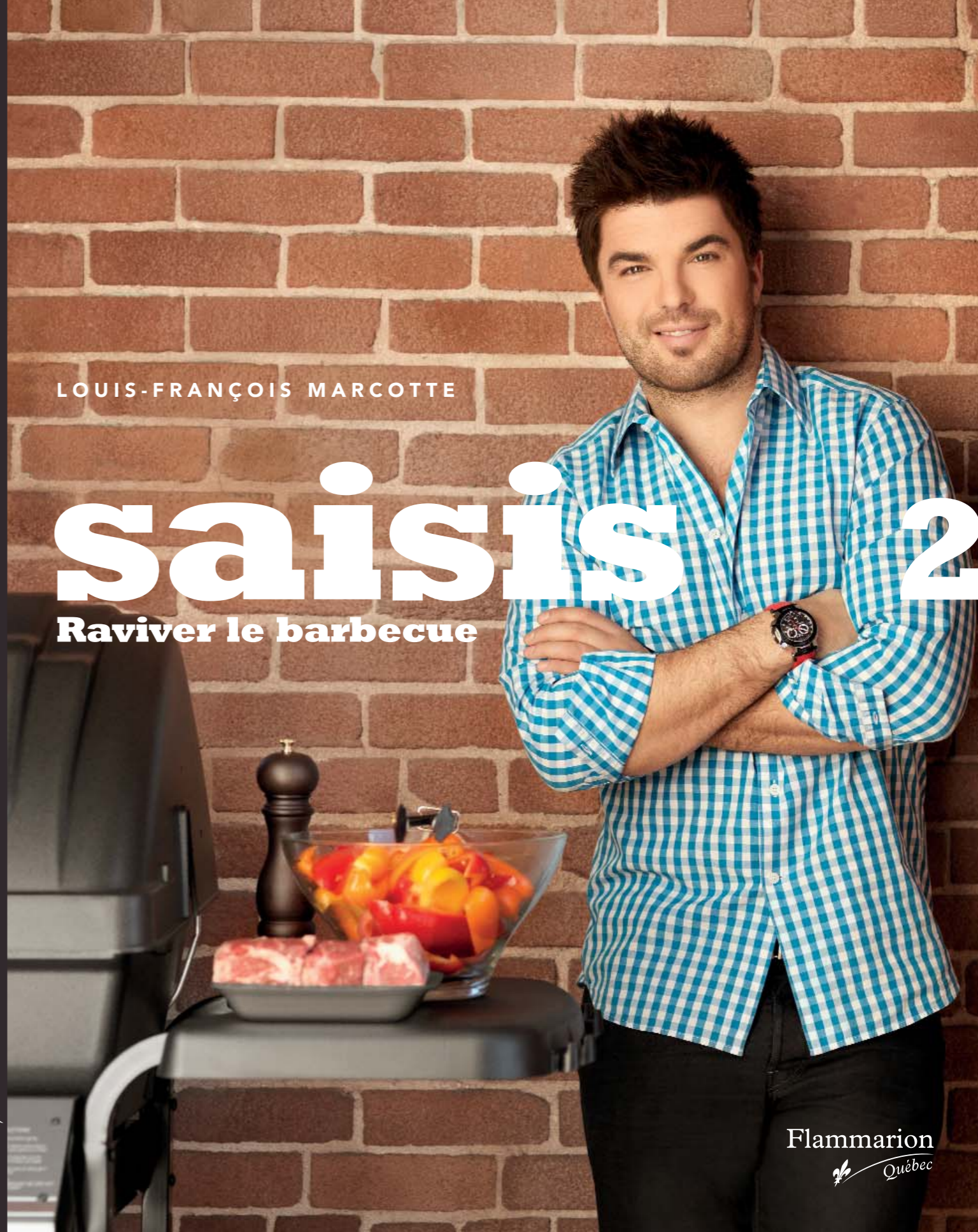
saisis 2 Raviver le barbecue

LOUIS-FRANÇOIS MARCOTTE

LOUIS-FRANÇOIS MARCOTTE

saisis 2

Raviver le barbecue



Flammarion
Québec





Salade d'oignons caramélisés — 2 personnes —

2 petits oignons

3 c. à soupe d'huile d'olive

2 c. à soupe de cassonade

1 concombre libanais

250 ml (1 tasse) de petite roquette

**1 c. à soupe de vinaigre
balsamique**

Préchauffez le barbecue à intensité modérée, environ 200 °C (400 °F). Nettoyez et huilez les grilles. ☞ Entaillez les oignons en 4 sans les séparer totalement. Placez sur un papier d'aluminium double épaisseur. Arrosez avec 1 c. à soupe d'huile et parsemez de cassonade. Enveloppez, sans refermer entièrement la papillote. ☞ Déposez sur les grilles et faites cuire, à couvercle fermé, 45 minutes. Ouvrez délicatement le papier d'aluminium, détachez les quartiers d'oignons et disposez-les dans une assiette de service. ☞ Tranchez en diagonale le concombre et faites griller rapidement. ☞ Transférez avec les oignons caramélisés et garnissez de roquette. Arrosez avec le restant de l'huile et le vinaigre balsamique.

LE CLASSIQUE CARRÉ À LA PROVENÇALE,
CUIT EN UN MORCEAU COMME UN PETIT RÔTI.
PLUS FACILE À GARDER ROSÉ, JUTEUX
ET CROUSTILLANT.

Carré d'agneau champêtre — 2 personnes —

**1 carré d'agneau du Québec
de 6 côtelettes**

**1 c. à thé de graines
de cumin**

**125 ml (½ tasse) de
graines de sésame**

**80 ml (⅓ tasse) de noisettes
rôties, concassées
finement**

1 c. à thé d'origan séché

½ gousse d'ail hachée

4 c. à soupe d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Sortez l'agneau à température ambiante 20 minutes avant la cuisson. ☞ Préchauffez le barbecue à intensité modérée, environ 200 °C (400 °F). Nettoyez et huilez les grilles. ☞ Dans une petite poêle, torréfiez les graines de cumin 2 minutes, puis ajoutez les graines de sésame, le temps de les dorer. À l'aide d'un moulin à café ou d'un mortier, broyez grossièrement. ☞ Transférez dans un petit bol et mélangez avec les noisettes, l'origan, l'ail et l'huile. ☞ Salez, poivrez généreusement la viande et déposez directement sur les grilles. Saisissez le carré d'agneau sur toutes ses faces. ☞ Transférez la viande dans une assiette et enrobez-la de la préparation aux noisettes. ☞ Déposez sur une plaque et remettez à cuire, à couvercle fermé, 4 minutes. ☞ Avant de servir, faites reposer la viande, enveloppée de papier d'aluminium, 5 minutes.

Servir

Avec un bon couteau, taillez entre les côtelettes et disposez-en 3 dans chaque assiette. Servez avec un légume ou une salade, comme la salade de poivrons rôtis (p. 14).

Bake King

PURE ALUMINUM

NO. 830 - 7¹/₂" X 11¹/₂" X 1¹/₂"



QUI A DIT QU'ON NE POUVAIT PAS FAIRE
DE PÂTISSERIE DIRECTEMENT AU BARBECUE ?

Tatin aux tomates fraîches — 2 personnes —

1 c. à soupe de beurre

**2 poireaux (partie blanche)
en rondelles**

2 c. à soupe de miel

**4 branches de thym
effeuillées**

**1 abaisse de pâte feuilletée
de 25 cm (10 po) de diamètre**

**4 tomates mûres variées
en tranches**

**Quelques copeaux
de fromage mimolette
vieille**

Sel et poivre du moulin

Préchauffez le barbecue, un côté à intensité vive, environ 260 °C (500 °F), et l'autre éteint. ☞ Beurrez généreusement une poêle allant au four ou une assiette à tarte de 23 cm (9 po). Disposez les rondelles de poireaux dans le fond, répandez le miel au-dessus et parsemez de thym. Salez et poivrez. ☞ Couvrez de pâte feuilletée en repliant le pourtour vers l'intérieur de la poêle. ☞ Placez sur la grille côté éteint et faites cuire 20 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée. ☞ Pour retourner la tatin, placez une grande assiette de service au-dessus de la poêle et, d'un mouvement rapide, faites-la basculer dans l'assiette.

Servir

Garnissez de tranches de tomates et de copeaux de fromage.

