

## Le barbecue version 2017



## Travers de porc caramélisé

**Ingrédients pour 6 personnes :**

**Pour les travers de porc :**

2 travers de porc épais de 8 côtes, sel

**Pour la marinade :**

50g de ketchup, 1 cuillère de fond de veau en poudre, 50g de sauce soja sucrée,  
50g de vinaigre balsamique blanc, 1 trait d'huile de sésame grillé

**La veille : Cuire les travers de porc :**

1<sup>ère</sup> possibilité :

Assaisonner les travers de porc de sel. Les rouler dans plusieurs tours de papier film.  
Cuire 6 heures au four à 75°. Laisser refroidir avant de couper en 6 beaux morceaux.

2<sup>ème</sup> possibilité :

Cuire les travers dans une cocotte d'eau légèrement salée avec une garniture aromatique  
(carottes, oignons, bouquet garni) jusqu'à ce que les travers soient tendre et moelleux mais que la  
chair se tienne. Laisser refroidir avant de couper en 6 beaux morceaux.

**Le jour même :**

**La marinade :** Mélanger tous les ingrédients.

**Finition :**

Faire griller les morceaux de travers sur le barbecue. Lorsque les morceaux sont bien dorés les  
enduire de marinade à l'aide d'un pinceau. Continuer de griller les travers en les enduisant de  
marinade régulièrement jusqu'à obtenir des travers bien caramélisés.

## Hamburgers de canard

**Ingrédients pour 6 personnes :**

**Pour les petits pains :**

420g de farine, 30g de beurre, 1 gros œuf, 250g de lait, 10g de sel, 50g de sucre, la peau des 2 magrets coupée en petits dés puis dorée à la poêle, 50g d'oignons frits, graines de courges, 1 œuf pour la dorure

**Pour les burgers :**

2 magrets de canard, 1 gros oignon, 100g de petits dés de lard de Colonata, 2 tranches de brioche, 1 œuf, sel, poivre

**Finition :** 6 tranchettes de foie gras

---

**Le pain :**

Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur équipé du crochet. Pétrir environ 10mn à moyenne vitesse pour obtenir une pâte souple qui ne colle pas.

Couvrir d'un linge et laisser pousser 1 heure à température ambiante.

Rompre la pâte et laisser reposer 1 heure au frais. Ajouter les oignons frits et les gratons de peau des magrets. Bouler des petits pains de 80g environ et les faire pousser à température ambiante jusqu'à ce que les pains soient bien gonflés.

Dorer à l'aide d'un œuf battu et coller dessus les graines de courge.

Cuire 20mn environ au four à 180° pour obtenir des petits pains bien dorés.

**Les burgers :**

Couper l'oignon en petits dés. Faire fondre les dés de lard de Colonata dans une poêle et lorsqu'ils sont dorés ajouter l'oignon. Laisser refroidir. Hacher avec la grosse grille la chair des magrets de canard.

Mélanger ce hachis avec les dés de Colonata et d'oignon, la brioche coupée en dés, l'œuf.

Assaisonner de sel et poivre. Former 6 beaux burgers et les précuire au four 6mn à 180°.

**Finition :**

Griller les burgers sur le barbecue. Ouvrir les petits pains. Poser sur la base du pain une tranchette de foie gras puis un burger bien chaud. Refermer le petit pain et dévorer sans couteau ni fourchette.

## Tian de légumes

**Ingrédients pour 6 personnes :**

3 courgettes jaunes, 3 courgettes vertes, 6 tomates longues, 6 oignons, sel, sucre, huile d'olive, 2 cuillères de pistou

---

**La compoté d'oignon :**

Eplucher et émincer les oignons finement. Les faire suer dans une cocotte avec un fond d'huile d'olive, sel et sucre jusqu'à obtenir une compoté légèrement caramélisée.

**Les légumes :**

Couper les courgettes en rondelles de 5mm d'épaisseur et toutes de la même taille.

Les ranger sur une plaque et les saler et sucrer légèrement. Les recouvrir d'un filet d'huile d'olive et cuire au four à 180° pendant 5mn. Les courgettes doivent être tendres mais se tenir.

Couper les tomates en fines rondelles.

**Montage :**

Garnir le fond d'un tian avec les oignons. Ranger dessus en rosace les tranches de courgettes jaunes, puis intercaler les tranches de courgettes vertes.

Entre chaque tranche de courgette glisser une rondelle de tomate.

Lorsque le tian est bien rempli, cuire 20mn au four à 180° pour obtenir un tian bien doré et confit.

Arroser de 2 cuillères de pistou.

Les tians peuvent aussi bien de déguster chauds que froids.

## Les papillotes de pommes de terre

### Ingrédients pour 6 personnes :

1Kg de pommes de terre nouvelles « délicatesses », 20 gousses d'ail, sel, branches de Thym, 2 feuilles de papier sulfurisé, ficelle à rôti.

---

Laver et cuire les pommes de terre assaisonnées de sel et d'huile d'olive au four à 180° sans les éplucher. Au bout de 15mn, ajouter les gousses d'ail et finir de cuire environ 15mn. L'ail et les pommes de terre doivent alors être dorés et fondants.

Humidifier les papiers cuisson et les placer en croix.

Remplir avec les pommes de terre et l'ail. Ajouter un bouquet de thym et refermer comme un balluchon en fermant le haut à l'aide d'un bout de ficelle.

Placer le balluchon de pommes de terre dans un tian et le maintenir au chaud sur le barbecue.

## La salade

### Ingrédients pour 6 personnes :

6 cœurs de sucrine, huile d'olive, sel, vinaigre balsamique blanc, 1 yaourt à la grecque

---

Assaisonner le yaourt à la grecque avec une pincée de sel, un trait de vinaigre balsamique blanc.

Couper les salades en quartiers et les ranger dans un saladier harmonieusement. Arroser de yaourt et d'un filet d'huile d'olive.

## Aubergine gourmande

### Ingrédients pour 6 personnes :

3 aubergines, 12 mini-poivrons, 6 grappes de 4 tomates cerises, 3 burratas, pistou, huile d'olive, sel, sucre

---

#### Les aubergines :

Éplucher et couper les aubergines en 2 dans la longueur. Les griller sur le barbecue et lorsqu'elles sont bien quadrillées par la grille du barbecue, les retirer et les ranger sur une plaque à rôti.

Assaisonner et les arroser généreusement d'huile d'olive. Finir la cuisson au four à 180° pendant environ 10mn. Les aubergines doivent être fondantes.

#### Les mini-poivrons :

Éplucher les mini-poivrons et les ouvrir en 2. Retirer les graines et les confire au four avec sel et huile d'olive pendant 15mn pour les obtenir bien fondants.

#### Les mini-tomates :

Cuire les grappillons de tomate au four à 180° avec sel, sucre et huile d'olive.

Après 5mn les tomates sont toutes fripées.

#### Dressage :

Poser les aubergines au centre des assiettes.

Répartir dessus les burratas coupées en gros morceaux.

Couvrir avec les poivrons confits et décorer avec la grappe de tomate.

Finir avec quelques gouttes de pistou.