



L'art de Griller

glamm[®]
fire

glamm[®]
fire

Se réunir en famille et entre
amis autour d'un barbecue
GlammFire n'a jamais été aussi
agréable.



Barbecues Collection

Alba Grill



Intermezzo



La Bohème



Index

11. Introduction

12. Boeuf

15. Cochon

16. Agneau

19. Poulet

Canard ou Oie **.20**

Autruche ou Émeu **.20**

Dinde **.23**

Fruits de mer **.24**

Légumes **.27**



Le son et l'odeur des grillades
remplissent vos sens...

Introduction

L'Art des grillades est un héritage de GlammFire où sont gardés les plus grands secrets pour créer la plus majestueuse de toutes les grillades.

Ce livre s'adresse à tous ceux qui sont prêts à aller au-delà du grill et à maîtriser l'art du barbecue.

Avec L'art de griller vous apprendrez à appliquer la magie du feu pour transformer vos grillades en plats savoureux et succulents.

Température et temps de cuisson



Chaleur
directe



Chaleur
indirecte



Température
du grill (°C)



Température
des aliments



Temps
d'attente
pour servir

Boeuf

New York Strip ÉPAISSEUR: 25 mm	 182° C - 204° C	 4 min.
	 54° C - 74° C (3-10 min.) 	
Burgers ÉPAISSEUR: 15 mm Conseils: ne tournez qu'une seule fois	 204° C	 2 min.
	 71° C (2-5 min.) 	
Filet mignon ÉPAISSEUR: 25 mm	 182° C - 204° C	 4 min.
	 54° C - 74° C (3-10 min.) 	
Croupion rôti ou roulé POIDS: 1800-2700 g	 193° C	 15 min.
	 57° C - 77° C (16-22 min.) 	
Longe POIDS: 1550-1800 g	 176° C	 15 min.
	 54° C - 73° C (18-25 min.) 	
Filet POIDS: 900-1350 g	 204° C	 10 min.
	 57° C - 74° C (8-14 min.) 	
Brochettes ÉPAISSEUR: cube de 25 mm	 177° C - 204° C	 4 min.
	 57° C - 71° C (2-4 min.) 	





Cochon

Côtelettes (avec os & désossé) ÉPAISSEUR: 20-40 mm	 163° C - 177° C	 3 min.
	 63° C (2-7 min.) 	
Burgers ÉPAISSEUR: 15 mm	 204° C	 3 min.
	 71° C (2-5 min.) 	
Côtes de porc POIDS: 900-1800 g	 177° C - 204° C	 3 min.
	 63° C (30-120 min.) 	
Filet POIDS: 450-650 g	 204° C	 3 min.
	 63° C (10-25 min.) 	
Brochettes ÉPAISSEUR: cube de 25 mm	 177° C - 204° C	 3 min.
	 57° C - 71° C (2-4 min.) 	
Jambon cru ÉPAISSEUR: 25 mm	 140° C	 3 min.
	 60° C (6-10 min.) 	

Agneau

Côtelettes, Surlonge ou Épaule ÉPAISSEUR: 25 mm	 204° C	 5 min.
	 63° C - 71° C (3-6 min.) 	
Côtes d'agneau ÉPAISSEUR: 25 mm	 204° C	 5 min.
	 63° C - 71° C (3-6 min.) 	
Longe d'agneau ÉPAISSEUR: 25 mm	 204° C	 5 min.
	 63° C - 71° C (3-6 min.) 	
Gigot d'agneau POIDS: 1800-3100 g	 204° C	 5 min.
	 63° C - 71° C (40-50 min.) 	
Steaks ÉPAISSEUR: 25 mm	 204° C	 5 min.
	 63° C - 71° C (3-6 min.) 	
Burgers ÉPAISSEUR: 15 mm	 204° C	 3 min.
	 71° C (2-5 min.) 	
Brochettes ÉPAISSEUR: cube de 25 mm	 177° C - 204° C	 3 min.
	 57° C - 71° C (2-4 min.) 	





Poulet

Blanc (os et désossé) POIDS: 100 g chaque	 177° C	 15 min.
	 74° C - 78° C (6-8 min.) 	
Entier non farci POIDS: 1300-1800 g	 177° C	 15 min.
	 74° C - 82° C (60-75 min.) 	
Pilon ou cuisse POIDS: 100-200 g	 177° C	 15 min.
	 74° C - 82° C (10-15 min.) 	
Pilon POIDS: 100 g	 177° C	 15 min.
	 74° C - 82° C (8-12 min.) 	
Ailes POIDS: 50-80 g	 177° C	 15 min.
	 74° C - 82° C (8-12 min.) 	

Canard ou Oie

Entier (sans farce) POIDS: 2000 g	 177° C	 15 min.
	 74° C - 85° C (85-150 min.) 	

Autruche ou Émeu

Filets, steaks ou brochettes POIDS: 20 mm	 177° C	 15 min.
	 63° C - 65° C (3 min.) 	
Burgers POIDS: 15 mm	 177° C	 15 min.
	 71° C (3 min.) 	





Dinde

Blanc (os et désossé) POIDS: 100-200 g	 177° C	 15 min.
	 74° C - 79° C (60-105 min.) 	
Entier POIDS: 3600-5400 g	 177° C	 15 min.
	 74° C - 82° C (120-180 min.) 	
Pilon ou cuisse POIDS: 200-450 g	 177° C	 15 min.
	 74° C - 82° C (90-120 min.) 	
Dinde désossée (rouleau) POIDS: 50-150 g	 177° C	 15 min.
	 74° C - 79° C (90-120 min.) 	

Fruits de mer

Poisson entier ÉPAISSEUR: 25-40 mm	 204° C	 Servir Immédiatement
	 60° C (12 min.) 	
Filets ou steaks ÉPAISSEUR: 25 mm	 232° C	 Servir Immédiatement
	 60° C (10 min.) 	
Crevette ÉPAISSEUR: Grande	 232° C	 Servir Immédiatement
	 63° C (4-6 min.) 	
Queue de homard POIDS: 280 g	 232° C	 Servir Immédiatement
	 63° C (8 min.) 	
Palourdes ÉPAISSEUR: Moyenne	 232° C	 Servir Immédiatement
	 63° C (6-8 min.) 	
Crabe entier POIDS: 900 g	 232° C	 Servir Immédiatement
	 63° C (10 min.) 	





Légumes

<p>Maïs ÉPAISSEUR : Moyenne Conseils : tournez fréquemment</p>		<p>177° C (4-5 min.)</p>		<p> Servir Immédiatement</p>
<p>Aubergine ÉPAISSEUR: tranches de 15 mm</p>		<p>177° C (5 min.)</p>		<p> Servir Immédiatement</p>
<p>Asperges ÉPAISSEUR : Moyenne / Grande</p>		<p>177° C (4-5 min.)</p>		<p> Servir Immédiatement</p>
<p>Oignons ÉPAISSEUR : tranches de 15 mm</p>		<p>177° C (2-3 min.)</p>		<p> Servir Immédiatement</p>
<p>Poivrons ÉPAISSEUR : Moyenne</p>		<p>177° C (4-5 min.)</p>		<p> Servir Immédiatement</p>

Légumes

Chou ÉPAISSEUR: tranche de 25 mm		177° C (10 min.)		 Servir Immédiatement
Courgettes ou citrouilles ÉPAISSEUR: pièce de 15 mm		177° C (4-5 min.)		 Servir Immédiatement
Tomates ÉPAISSEUR : Toutes tailles Conseils: couper en deux		177° C (3-4min.)		 Servir Immédiatement
Champignons ÉPAISSEUR : Toutes tailles		177° C (7-8 min.)		 Servir Immédiatement
Chou-fleur ÉPAISSEUR : Grandes fleurs		177° C (10 min.)		 Servir Immédiatement



glamm[®]
fire

glamm[®]
fire