

SENATOR ÉTÉ 2023

RECETTES BARBECUE 2023.

DE NOUVELLES IDÉES POUR LE BARBECUE

ESSAYEZ DE NOUVELLES ASSOCIATIONS SUR VOTRE BARBECUE

Choisissez votre langue



English



Français



Nederlands

Brochettes de poulet au miel

Pour 4 personnes

3 cuillères à soupe de miel
3 cuillères à soupe de moutarde moyennement forte
3 cuillères à soupe d'huile
1 gousse d'ail finement hachée
Un peu de paprika doux
Un peu de piment en poudre
Un peu de sel et de poivre
500 g de filet de poulet

Dans un petit bol, mélangez le miel avec la moutarde et l'huile jusqu'à l'obtention d'une marinade homogène. Incorporez l'ail et les épices.

Rincez brièvement la viande, puis coupez-la d'abord en tranches fines et régulières, puis en lamelles d'environ 1 à 1,5 cm de large dans le sens de la longueur. Placez les lamelles de viande en accordéon sur les brochettes et badigeonnez-les de marinade. Laissez mariner au frais pendant environ 3 à 6 heures.

Placez les brochettes sur un barbecue bien chaud.

PROFITEZ BIEN DE L'ÉTÉ !

Brochettes de courgettes au fromage

Pour 4 personnes

350 g de feta
125 ml d'huile d'olive
5 gouttes de jus de citron
2 cuillères à soupe d'origan
2 courgettes
8 tomates cerises

Coupez la feta en cubes de 1,5 à 2 cm et placez-la dans un plat peu profond. Mélangez l'huile d'olive avec le jus de citron, l'origan, salez, poivrez et versez ce mélange sur la feta. Couvrez le plat et mettez-le au frais pendant environ 1 heure.

Coupez les courgettes en fines lamelles dans le sens de la longueur. Utilisez-les pour envelopper la feta. Piquez-les sur des brochettes en commençant et en terminant par une tomate cerise.

Disposez les brochettes sur un barbecue bien chaud et laissez-les griller pendant environ 3 à 4 minutes, en les retournant et en les badigeonnant avec le reste de la marinade.

Bananes grillées au chocolat

Pour 4 personnes

4 bananes
16 morceaux de chocolat

Coupez les bananes sans retirer la peau dans le sens de la longueur (ne pas les couper jusqu'au bout) puis disposez le chocolat à l'intérieur. Mettez les bananes sur le barbecue et retirez-les quand la peau deviendra noire.

Le chocolat sera alors fondu et la banane bien moelleuse.

senator[®]
Made in Germany. Since 1920.