

TUNING

POUR VOTRE GRIL



sunset **BBQ**[®]

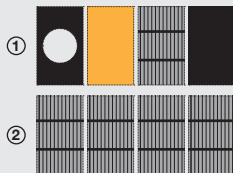
La polyvalence

Chaque gril avec le système RTC possède une surface de grillage modulaire permettant la préparation simultanée de la viande et du poisson avec un plat d'accompagnement.



Surfaces modulables en fonction des besoins

Selon la taille du gril, une à quatre surfaces de gril peuvent être utilisées avec les différents accessoires Ready to Cook[®] ①, ou toute la surface peut être utilisée avec les mêmes accessoires ②.



LA CUISINE



GRILLE



PLAQUE EN FONTE



POÊLE À GRILLADE

Les grils

Les grils ReadytoCook diffèrent non seulement par leur taille. Selon le modèle, vous disposez de plein d'améliorations et d'innovations intéressantes et utiles.

NOUVEAU



Elba
48x45 cm



Bali
48x45 cm

NOUVEAU



Santorini II
60x45 cm

NOUVEAU



Ventura
72x45 cm



Malibu
72x45 cm



Venice
96x45 cm

Nombre de surfaces de gril modulaire



CONSEIL :
Lissez-vous
expliquer les nouvelles
applications par
un Grillmaster
SUNSET BBQ.

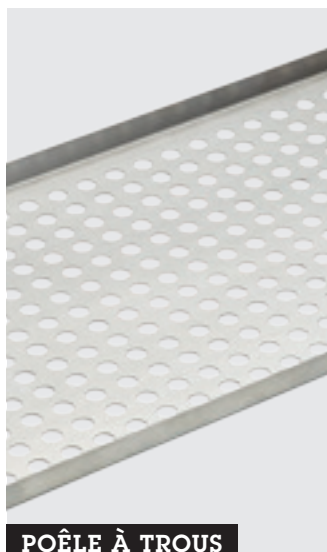
EN PLEIN AIR



PIERRE À PIZZA



PLAQUE DE WOK



POÊLE À TROUS

Le fumoir

Préférez-vous une expérience gustative spéciale et authentique?
Alors donnez à vos aliments grillés une saveur spéciale.

SMOKERBOX

Nr. d'art. 7536.743, CHF 26.90

La Smokerbox est placée en-dessous de la grille du grill et déploie une saveur fumée merveilleusement authentique – comme si vous grilliez sur le feu.

CONSEIL:
En savoir plus sur
le fumoir dans notre
flyer « FUMER ».



Ingrédients

pour 4 personnes

4	steaks de bœuf (faux-filet) de 200g
1 brin	de romarin et de thym
1 gousse	d'ail
1 tasse	de crème fraîche
1	bouquet de persil
1x	Smokerchips
	sel & poivre

CONSEIL : fonctionne avec tous les morceaux de viande grillés rapidement comme : bœuf, veau, porc, etc.



Mise en place

Steaks de bœuf (faux-filet) fumés avec de la sauce à l'ail



Préparation

Préparation: 30' – Ingrédients: 5'

1. Faites mariner le steak de bœuf avec l'assaisonnement barbecue, le romarin et le thym. Préchauffez le grill pendant environ 10 minutes à pleine puissance. Insérez la **Smokerbox** avec les Smokerchips trempés. Grillez le steak de bœuf des deux côtés pendant environ 2 minutes jusqu'à ce que la viande ait atteint la température désirée (environ 54°C pour Rare-Medium).
2. Grillez et fumez la gousse d'ail coupée en deux pendant 10 minutes sur la surface de coupe. Cuisez la viande doucement jusqu'elle soit prête à servir.
3. Pelez et écrasez la gousse d'ail et mélangez-la avec la crème fraîche. Ajoutez le persil finement haché et assaisonnez avec du sel et du poivre.

Savourer

Le wok

Désirez-vous préparer les fruits de mer, légumes, viande ou poisson à l'asiatique ?
Pas de problème : Let's Wok !

WOK

Nr. d'art. 7536.739, CHF 32.90

Grâce à sa grande poignée, le wok asiatique original garantit une manipulation aisée. L'acier émaillé est facile à nettoyer.

PLAQUE DE WOK

Nr. d'art. 7536.738, CHF 54.90

Conçu pour les amateurs de la cuisine asiatique. Cette plaque permet de « woker » les fruits de mer, les légumes, la viande et les poissons sur le barbecue.

PLAQUE EN FONTE

Nr. d'art. 7536.577, CHF 52.90

Utilisation recto-verso. Idéal pour la préparation des légumes, du poisson ou de la viande.



Ingédients pour 4 pers.

300 g	de nouilles asiatiques
3 p.	poitrines de poulet
½ p.	courgette jaune et verte
1 p.	oignon frais
6 p.	tomates cerises
50 g	de germes de soja
50 g	de chou chinois
2 p.	citronnelle
½ p.	chili
1	bouquet de coriandre
1 cas	d'huile de sésame
	Sel & poivre



Mise en place

Nouilles wok avec du poulet frit et des légumes d'été



Savourer

Préparation

Préparation: 20' – Ingrédients: 10'

1. Préchauffez le grill avec la **plaque de fonte** et la **plaque wok** pendant environ 10 minutes à pleine puissance. Coupez les légumes finement et cuisez les pâtes selon les instructions. Coupez le poulet en lanières.
2. Grillez les lanières de poulet sur la **plaque en fonte** jusqu'elles soient dorées et mettez-les de côté sur une assiette. Faites sauter les légumes avec un peu d'huile au wok pendant environ 5 minutes. Ajoutez les nouilles précuites et le poulet frit. Terminez la cuisson (quelques minutes) et assaisonnez avec la coriandre, l'huile de sésame, le sel et le poivre.

CONSEIL : au lieu du poulet, vous pouvez aussi préparer un plat végétarien ou le compléter avec des fruits de mer ou du poisson.

Cuisiner

Cuisinez pour votre famille et vos amis à l'extérieur – grâce Ready to Cook, votre cuisine devient (presque) superflue.

POÊLE À GRILLADE

Nr. d'art. 7536.742, CHF 74.90

Vous cuisinez sur le gril comme sur une cuisinière. Même les plats comme la paella ou le risotto réussissent parfaitement.

Rôtir

Gâtez votre bien-aimé(e) avec un morceau de viande grillé tendre, juteux et délicieux.

GRILLE

Nr. d'art. 7535.080, CHF 39.90

La grille en fonte donne à la viande le dessin barbecue typique et convient à tous les types d'aliments grillés. Livrée avec tous les grils RTC.



Ingédients

pour 4 personnes

250 g	de Roquefort
100 g	de risotto
1 p.	oignon blanc
1dl	de vin blanc
300 g	de bouillon
50 g	de beurre
400 g	de filet de bœuf
1 brin	de romarin et de thym
	Sel & poivre

CONSEIL : Pour obtenir un résultat uniforme, fixez le filet avec une ficelle de cuisine.



Mise en place

Risotto au Roquefort avec médaillons de filet de bœuf



Préparation

Préparation: 20' – Ingrédients: 5'

1. Préchauffez le grill à pleine puissance pendant 10 minutes et insérez la **grille/la plaque en fonte**. Faites revenir le risotto dans la **poêle à grillade** avec peu d'huile d'olive et l'oignon finement haché. Déglacez avec le vin blanc. Ajoutez le bouillon et cuisez le risotto en remuant régulièrement jusqu'à ce qu'il soit tendre. Affinez avec le Roquefort et du beurre et assaisonnez avec du sel et du poivre.
2. En même temps, grillez les médaillons de bœuf de 200 g à feu vif sur les deux côtés, puis placez-les sur le plateau chauffant. Posez-y les brins de romarin et thym et grillez la viande jusqu'à la température de cœur désirée soit atteinte en utilisant le Meatcheck (environ 52°C rare). Coupez-les en morceaux et assaisonnez avec la fleur de sel.

CONSEIL :
selon le modèle
du grill, jusqu'à
40 saucisses peuvent
être grillées
simultanément.

Savourer

Cuire

Mangez la pizza comme les Italiens et le pain comme chez le boulanger – directement de votre grill.

PIERRE À PIZZA

Nr. d'art. 7536.741, CHF 44.90

Ainsi, chacun devient un Pizzaiolo ! Rendez votre pizza encore plus croustillante et cuisez des petits fours fraîchement préparés.

CONSEIL :
Visitez notre
page d'accueil
www.sunset-bbq.ch et
trouvez encore plus
de recettes et de
conseils.



Ingédients pour 4 pers.

100 g	de chocolat
100 g	de beurre
1 p.	œuf
30 g	de sucre glace
30 g	de farine
50 g	de fromage frais
1	cuillère à café
	de poudre à lever
1	gousse de vanille
	Zest d'un citron vert
4 x	moules
1 bol	de fraises
1 cas	de miel
1 brin	de menthe



Mise en place

Gâteau au chocolat avec du fromage à la crème & du ragout aux fraises



Préparation Préparation: 20' – Ingrédients: 20'

1. Faites fondre le chocolat avec le beurre. Battez les œufs avec le sucre en mousse. Mélangez le tout, ajoutez la vanille et le zest du citron vert. À la fin, ajoutez la farine et la poudre à lever et mélangez lentement.
2. Placez la **pierre à pizza** sur le gril et préchauffez-le pendant environ 10 minutes à pleine puissance. Remplissez les moules avec une partie de la masse de chocolat, mélangez le fromage frais avec un peu de sucre glace et mettez-le aussi dans les bols. Couvrez le fromage frais avec le reste de la masse de chocolat.
3. Placez les moules sur la **pierre à pizza** et cuisez le tout pendant environ 15 minutes avec le couvercle fermé. Coupez les fraises en quartiers, faites-les mariner avec du miel et de la menthe et saupoudrez-les avec du sucre glace.

Savourer

SUNSET BBQ®

Qualité

**Nous nous engageons à
ne faire aucun compromis.**

Tous les produits sont conçus
ou développés en Suisse.
Sunset BBQ® fait tout son possible
pour rendre sa gamme le plus
convivial possible pour l'utilisateur.
Le plaisir de la grillade et les résultats
excellents sont notre motivation.

sunset **BBQ**®

www.sunset-bbq.ch

Nr. d'art. 664129200000



DOITGARDEN.CH

DO IT+GARDEN
MIGROS