

## Crousti-plat pour gril «Deluxe»

### Poulet à la bière

Mise en place et préparation: env. 15 min

Cuisson au gril: env. 1¼ h

- 1½ dl de bière ou de prosecco
- 1 bâton de cannelle, coupé en deux
- 2 étoiles de badiane
- 1 poulet (d'env. 1,4 kg)
- 2 c. s. de miel liquide
- 2 c. s. de romarin, ciselé
- 1 gousse d'ail, pressée
- 2 c. c. de paprika mi-fort
- 1 c. c. de sel

1. Verser la bière dans le réservoir, ajouter la cannelle et les étoiles de badiane.
2. Rincer l'intérieur et l'extérieur du poulet à l'eau froide, éponger. Mélanger le miel et tous les autres ingrédients, en badigeonner le poulet, le poser sur le support de cuisson.
3. **Cuisson au gril à charbon de bois, à gaz ou électrique:** env. 1¼ h avec le couvercle fermé au-dessus de braises modérées ou à basse température (env. 170°C).

Portion: 337 kcal, lip 18 g, glu 8 g, pro 33 g

### Poulet pomme-thym

Mise en place et préparation: env. 15 min

Cuisson au gril: env. 1¼ h

- 1½ dl de jus de pomme ou de jus de raisin
- ½ bouquet de thym
- 1 poulet (d'env. 1,4 kg)
- 1 c. s. d'huile d'olive
- ½ bouquet de thym, ciselé
- 1 piment mi-fort rouge, épépiné, haché finement
- 1 c. c. de sel

1. Verser le jus de pomme dans le réservoir, ajouter le thym.
2. Rincer l'intérieur et l'extérieur du poulet à l'eau froide, éponger. Mélanger l'huile et tous les autres ingrédients, en badigeonner le poulet, le poser sur le support de cuisson.
3. **Cuisson au gril à charbon de bois, à gaz ou électrique:** env. 1¼ h avec le couvercle fermé au-dessus de braises modérées ou à basse température (env. 170°C).

Portion: 337 kcal, lip 21 g, glu 4 g, pro 33 g



### Ratatouille

Mise en place et préparation: env. 20 min

Cuisson au gril: env. 25 min

- 250 g de tomates cerises, coupées en deux
- 2 poivrons jaunes, en morceaux
- 1 aubergine, en dés
- 1 courgette, en dés
- 1 oignon, haché finement
- 1 gousse d'ail, pressée
- 1 c. s. d'huile d'olive
- 1 c. c. de sel
- un peu de poivre
- ½ bouquet de cerfeuil, effeuillé
- 1 c. s. de vinaigre balsamique

1. Mélanger les tomates et tous les ingrédients, poivre compris, dans le crousti-plat pour gril.
2. **Cuisson au gril à charbon de bois, à gaz ou électrique:** env. 25 min avec le couvercle fermé au-dessus de braises modérées ou à basse température (env. 170°C).
3. Ajouter le cerfeuil et le vinaigre balsamique, mélanger.

Portion: 102 kcal, lip 4 g, glu 11 g, pro 3 g

Crousti-plat pour gril «Deluxe» (n° d'art. 25367). Coloris: argent. Matériau: acier inoxydable. Thermorésistance: -18 à 300°C. Dimensions (L x l x H): 60,9 x 24,8 x 11,7 cm. Lave-vaisselle autorisé. Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. En cas de salissures tenaces, pré-nettoyer à l'aide d'un produit abrasif et de tampons métalliques.