

La liste de courses ultime pour le BBQ

Sur cette liste de courses, vous trouverez tout ce dont vous avez besoin pour un barbecue réussi. Bon appétit !



Matériel pour le BBQ

- Charbon de bois ou briquettes de coco ;
- allume-feu ou fibre de bois (Astuce : utilisez une cheminée d'allumage (électrique) pour faire chauffer les braises plus vite. Votre BBQ est prêt lorsque le charbon est gris et chaud) ;
- une pince pour BBQ pour tourner la viande ;
- papier aluminium ;
- assiettes, couverts et verres ;
- serviettes.

Sur le grill

- Viande (3 à 4 pièces/personne) : steak, brochettes de poulet, hamburgers, saucisses à griller, côtelettes et tranches de lard ;
- poisson : filet de saumon, gambas et thon ;
- légumes : rondelles de courgettes et brochettes de légumes ;
- veggie : burgers de légumes, tofu, halloumi et brochettes de falafels.

Accompagnements

- Salades : par exemple, salade de pastèque, de couscous ou de pâtes
- beurre aux fines herbes ;
- baguette fraîche ;
- pommes de terre en chemise ;
- sauces (Réalisez une sauce à l'ail rapide avec de la mayonnaise, du yaourt à la grecque, de l'ail pressé, de la ciboulette, du sel, du poivre et un trait de miel.) ;
- tzatziki.

Boissons

- Vin, bière et/ou rafraîchissements ;
- cocktails et mocktails.

Fruits

- Salade de fruits frais ;
- tranches de melon ;
- nectarines à griller (délicieux avec de la glace en dessert !).