



La magie de la Rôtissoire

UNE VIANDE JUTEUSE sous une enveloppe croustillante : le rêve de tout fan de barbecue. C'est justement le domaine d'excellence de la rôtissoire, car la rotation de la broche permet de conserver le jus et les saveurs lors de la cuisson au barbecue, donnant des résultats parfaits. Une rôtissoire est également un accessoire ultra polyvalent.

TEXTE HANNE HEDETOFT / **PHOTO** SØREN GAMMELMARK

Un délicieux poulet bien juteux et à la peau croustillante, préparé au barbecue, des gigots d'agneau qui vous feront saliver, un rôti de boeuf cuit à point et son bouquet d'arômes. La rôtissoire est l'accessoire ultime au barbecue : elle permet au jus et aux saveurs de rester dans la viande et les autres ingrédients et garantit une cuisson uniforme. Cela peut paraître trop beau pour être vrai, mais avec une rôtissoire, vous pouvez préparer la salade ou boire un verre de vin pendant que le barbecue se charge de cuire la viande.

DES CHIENS AUX CHEVAUX-VAPEUR

La rôtissoire n'est en aucun cas une invention récente. En réalité, cuire sa nourriture sur une broche est une vieille tradition. La rôtissoire était déjà populaire au moyen-âge dans les foyers fortunés, où un jeune page devait rester à côté, et tourner la broche lentement afin d'obtenir une viande juteuse et à la cuisson régulière. Des systèmes de rotation mécaniques ont été ajoutés

plus tard, utilisant souvent des chiens pour fonctionner. Mais le résultat était le même : des mets si exquis que la tradition de la rôtisserie continue de chatouiller les papilles tout autour du globe, même aujourd'hui où les moteurs remplacent les chiens, réduisant le barbecue à son utilisation la plus simple.

EXTRÊMEMENT POLYVALENT

Armé de la broche et du moteur électrique formant la rôtissoire Weber, disponible pour les barbecues au charbon, à gaz et électriques, vous pourrez tout réussir : les volailles juteuses, la couenne de porc croustillante et les gigots d'agneau divinement tendres ! Vous obtiendrez d'excellents résultats avec de grosses pièces telles que les dindes ou les oies grâce à sa lente rotation répartissant régulièrement la chaleur tout au long de la cuisson. Les quartiers de pomme de terre ou les ananas rôtis entiers sont autant d'autres plaisirs qui laisseront dans votre corps et votre âme un embrasement : l'essence même de la rôtisserie. 🍷



Les meilleures idées sont souvent les plus simples, et la rôtissoire ne constitue pas une exception. Elle est facile à utiliser : l'essayer, c'est l'adopter. Elle peut équiper les barbecues boule 57 cm, les séries de grands barbecues à gaz Weber et tous les modèles Weber Q.



BROCHE La broche est l'axe autour duquel la viande pivote. Vous l'enfoncez dans la pièce à rôtir puis la fixez sur le moteur.



MOTEUR Le cœur de la rôtissoire ; c'est lui qui fait tourner la broche. Quand vous voulez utiliser la rôtissoire, placez le moteur sur le support fourni ; ensuite, insérez simplement la broche dans le moteur puis allumez-le. Sur les modèles Weber Q, et sur les séries de grands barbecues à gaz, vous devez installer le support la première fois que vous utilisez la rôtissoire.



ADAPTATEUR CIRCULAIRE/ ÉCRAN PROTECTEUR

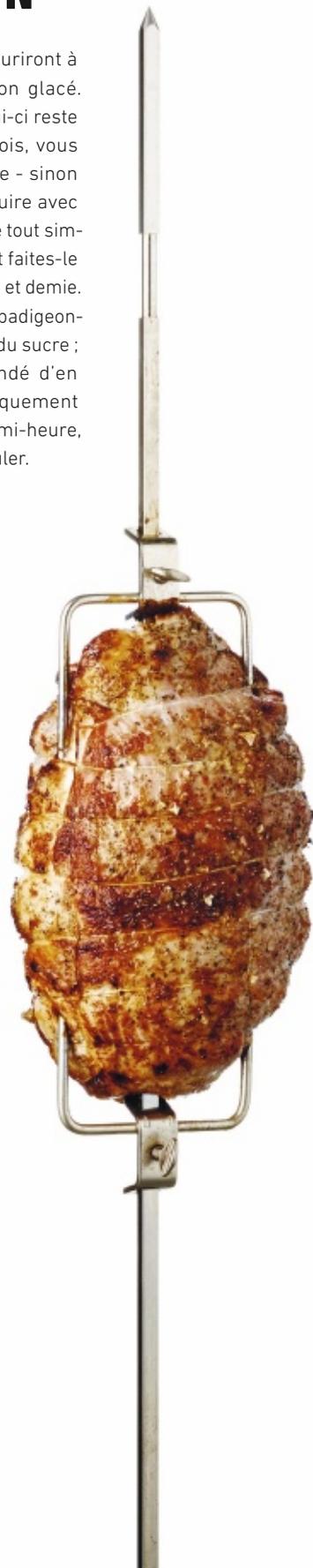
En fonction du modèle de barbecue possédé, vous pourrez avoir soit un adaptateur circulaire (barbecue boule 57 cm) soit un écran de protection (Weber Q). Ceux-ci offrent à la viande la place nécessaire à sa rotation. Les grands barbecues à gaz possèdent une cuve conçue pour accueillir la rôtissoire, et n'ont par conséquent aucun besoin d'adaptateur circulaire ou d'écran.



PICS Les pics sont livrés avec toutes les rôtissoires, peu importe le modèle. Ils s'utilisent pour maintenir en place la viande sur la broche pendant la cuisson.

- JAMBON -

La plupart des gens souriront à l'évocation d'un jambon glacé. Pour s'assurer que celui-ci reste tendre et ferme à la fois, vous pouvez le saler la veille - sinon il est très facile de le cuire avec une rôtissoire. Placez-le tout simplement sur la broche et faites-le cuire pendant une heure et demie. Le glaçage (mélange à badigeonner) comporte souvent du sucre ; il est donc recommandé d'en enduire le jambon uniquement pendant la dernière demi-heure, sinon la viande peut brûler.





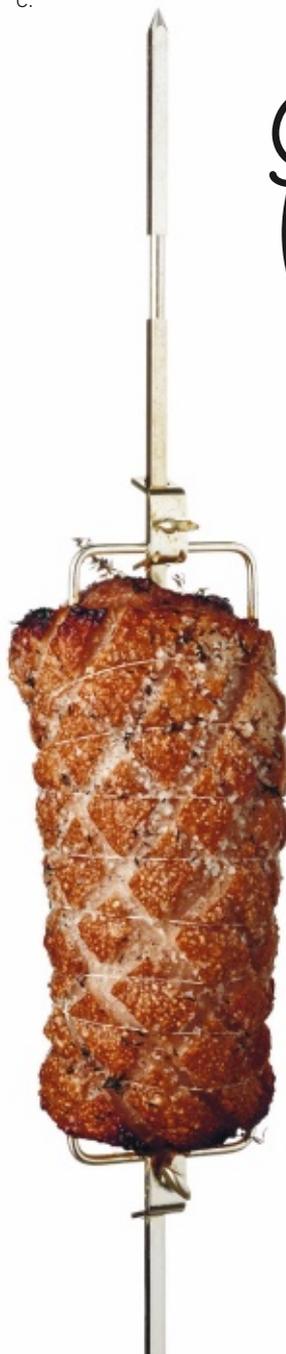
– PORCHETTA –

La rôtissoire est l'ustensile parfait pour préparer une délicieuse porchetta croustillante. C'est un vrai régal, que vous la serviez chaude ou froide sous forme de tranches le lendemain. Saler la couenne la veille est une bonne idée, cela permet d'en extraire le liquide. Il est également recommandé d'utiliser de la viande fraîche : il est très difficile d'obtenir une couenne croustillante avec de la viande congelée. Faites cuire la porchetta pendant environ une heure et demie à 200 °C.



– GIGOT – D'AGNEAU

À l'aide d'une rôtissoire, vous pouvez préparer un gigot d'agneau divinement tendre, désossé ou non : c'est ultra simple à faire. Un gigot désossé doit cuire pendant une heure et demie à deux heures en mode de cuisson indirecte, et à environ 185 °C, tandis qu'une pièce non désossée devra cuire un peu plus longtemps. Vous pouvez assaisonner l'agneau comme bon vous semble, par exemple à la menthe ou aux baies de genièvre ou tout simplement avec du poivre et du sel.



– CANARD RÔTI –

Fini le canard sec et la peau ramollie. Avec une rôtissoire, vous pouvez préparer un canard des plus délicieux : et pourquoi pas la version classique avec une farce aux pommes, citron et thym, servie avec une sauce au vin rouge ? Commencez par rincer le canard, remplissez-le de la farce de votre choix, placez-le sur la broche puis insérez cette dernière dans le moteur du tournebroche. Pour le jus de viande, c'est également très simple : placez des herbes aromatiques dans une barquette en aluminium sous le canard pendant la cuisson et ajoutez-y un peu d'eau. Retirez-la juste avant que le canard ne soit prêt et vous aurez un excellent bouillon de base pour votre sauce. Simple, facile et savoureux.

– CUISSOT – DE CHEVREUIL

La rôtissoire est l'accessoire idéal pour les mets délicats tels que les cuissots de chevreuil, que vous pourrez cuire aussi bien désossés que non désossés. Parez la viande, placez-la sur la broche et frottez-la d'un mélange d'épices si souhaité. Laissez infuser pendant un minimum de quatre heures avant de la passer au barbecue, à chaleur indirecte à 200 °C. Vous pouvez la frictionner avec le mélange de votre choix. Par exemple, les baies de genièvre et les graines de moutarde accompagnent bien le gibier.



– ANANAS –

Vous pouvez cuire bien plus que de la viande avec une rôtissoire ! Les fruits peuvent également s'avérer délicieux. L'ananas est l'un des plus appréciés, et vous offre le choix entre une version plutôt sucrée et une plutôt épicée. Ou quelque chose entre les deux : un ananas entier rôti, badigeonné de miel, de vanille et de piment - un succès auprès des adultes comme des enfants. Pelez l'ananas, placez-le sur la broche et insérez cette dernière dans le moteur du tournebroche. Laissez cuire par chaleur indirecte couvercle fermé pendant 45 minutes. Badigeonnez l'ananas avec la préparation puis remettez-le à cuire pendant 15 minutes de plus.



La Méthode

- Retirez la grille de cuisson et mettez le support circulaire ou l'écran protecteur en place selon votre modèle de barbecue (charbon ou Weber Q).
- Fixez le moteur au support.
- Placez le pic intérieur sur la broche. Ensuite, enfoncez la pièce à rôtir dans les pics de façon à ce qu'elle soit maintenue en place. Placez le deuxième pic à l'autre bout de la pièce et resserrez.
- Placez la pointe de la broche dans le moteur, faites-la descendre et laissez-la se mettre en place.
- Branchez le moteur, appuyez sur le bouton de façon à ce que la viande tourne, puis refermez le couvercle.

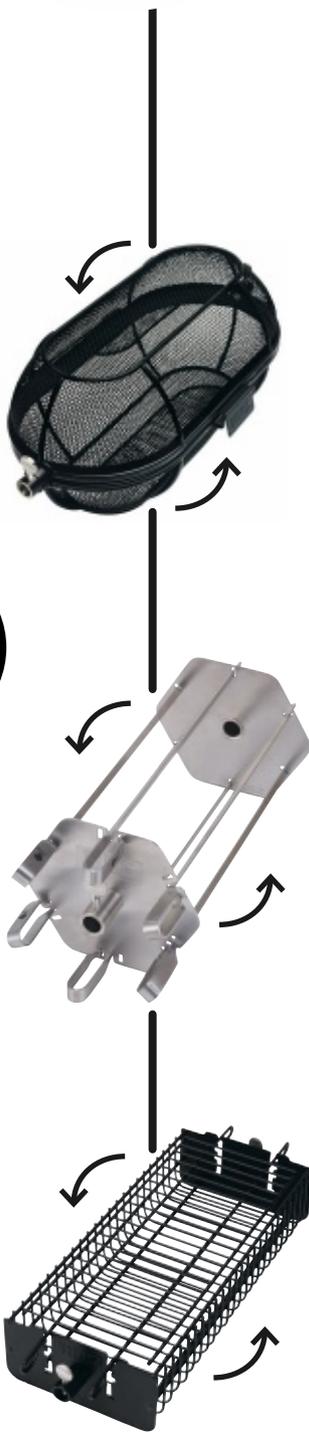


*Une rotation
Continue*

AVERTISSEMENT
L'assortiment de produits peut varier d'un pays à l'autre

– RÔTI DE BŒUF –

Régalez votre famille avec un rôti de bœuf tendre et juteux, un classique partout dans le monde. Pour bien le réussir, il est important de retirer le rôti du feu au bon moment, de sorte que la viande soit cuite à point et soit bien savoureuse. Vous pouvez également expérimenter différents types d'assaisonnement, le choix ne manque pas. Par exemple, essayez de badigeonner le rôti d'huile au romarin pour les 15 dernières minutes de la cuisson, c'est un vrai régal !



Une rôtissoire ouvre la porte à tout un univers de tentations : des viandes juteuses et tendres mettant tous les sens en éveil et permettant aux esprits créatifs de pleinement s'exprimer. Elle peut être complétée d'accessoires bien pratiques rendant l'utilisation de la rôtissoire encore plus facile et conviviale.

PANIER POUR RÔTISSOIRE À MAILLES FINES WEBER ORIGINAL™

LE PRÉFÉRÉ DES ENFANTS

Le tout nouveau panier à mailles fines, bien pratique, vous ouvre de nouvelles perspectives gastronomiques : Saisissez de nombreux ingrédients en lamelles ou en petits morceaux. Préparez des frites croustillantes ou offrez aux enfants (d'âge et d'esprit !) du popcorn préparé au barbecue. Le panier à mailles fines est également un accessoire idéal pour les fruits de mer et les légumes émincés. S'adapte à toutes les rôtissoires Weber à l'exception des séries Q100/1000.

SUPPORT DE BROCHETTES SPÉCIAL RÔTISSERIE WEBER ORIGINAL™

UNE AUBAINE DE BROCHETTES

Tous ceux qui aiment faire des brochettes au barbecue savent qu'il est difficile d'obtenir une cuisson régulière. Le support pour brochettes spécial rôtisserie résout ce problème. Tout d'abord, cet ensemble vous permet de faire cuire jusqu'à six brochettes en même temps ; ensuite, comme les brochettes pivotent lors de la cuisson, vous pouvez être certain qu'elles seront toutes cuites de façon uniforme. L'ensemble comprend 12 brochettes solides de deux longueurs différentes. S'adapte à toutes les rôtissoires Weber.

PANIER POUR RÔTISSOIRE WEBER ORIGINAL™

POUR VARIER LES PLAISIRS

Le panier rectangulaire de Weber facilite la préparation de savoureux plats : à vous les cuisses de poulet bien juteuses, les légumes savoureux, les quartiers de pomme de terre croustillants ou même les délicieux pains de viande ! Placez le panier sur la broche et laissez faire le barbecue : il assurera une cuisson régulière sans que vous n'ayez à lever le petit doigt. S'adapte à toutes les rôtissoires Weber à l'exception des séries Q100/1000.