



PHILIPPE LAPOINTE

# JOUER AVEC LE FEU AUTOUR DU MONDE

PLUS DE 85 RECETTES DE BBQ DES QUATRE COINS DE LA PLANÈTE



les éditions  
du journal



PHILIPPE LAPOINTE

# JOUER AVEC LE FEU AUTOUR DU MONDE

PLUS DE 85 RECETTES DE BBQ DES QUATRE COINS DE LA PLANÈTE

les éditions  
du journal

# TABLE DES MATIÈRES

<b>INTRODUCTION</b> .....	<b>11</b>
<b>OUTILS DE BASE</b> .....	<b>13</b>
Gants .....	13
Cheminée à charbon .....	13
Pincés .....	13
Thermomètre .....	13
Seringue à injection .....	14
<b>OUTILS OPTIONNELS</b> .....	<b>15</b>
Brochettes métalliques ou de bambou .....	15
Tournebroche .....	15
Grille de saisie .....	15
Poêle et chaudron en fonte .....	15
Blocs de ciment .....	16
Pelle à charbon et tisonnier .....	16
<b>COMBUSTIBLES</b> .....	<b>17</b>
Bois .....	17
Charbon .....	17
Briquettes .....	17
Granules .....	17
Propane .....	18
<b>MODES DE CUISSON ET AUTRES POSSIBILITÉS</b> .....	<b>19</b>
Choisir le bon BBQ selon le mode de cuisson .....	19
Chaleur directe ou indirecte? .....	19
Contrôler la température .....	19
Adapter le mode de cuisson .....	20
<b>CANADA ET ÉTATS-UNIS</b> .....	<b>22</b>
Sauce blanche de l'Alabama .....	25
Épices à frotter pour le gibier .....	25
Sauce BBQ Vilain Lapin 2.0 .....	26
Sauce à l'érable épicée .....	26
Épices du Bas-du-Fleuve .....	28
Épices à BBQ « Le rêve américain » .....	28
Cochon entier style Caroline du Sud .....	31
Pain bannique (Canada) .....	32
Gumbo (États-Unis) .....	35
Médallions de cerf sauce au chèvre et champignons sauvages (Canada) .....	37
Potage de courge butternut rôtie (Canada) .....	38
Morue fumée à chaud (Canada) .....	41
Magret de canard séché et fumé (Canada) .....	42
Macaroni au fromage et porc effiloché .....	45
Burger de l'Oncle Sam .....	46
Steak and eggs (États-Unis) .....	49

## **AMÉRIQUE CENTRALE ET DU SUD ..... 50**

Pebre .....	53
Chimichurri .....	53
Saumure à badigeonner de l'Argentine .....	54
Épices mexicaines .....	54
Birria tacos (Mexique) .....	56
Lomo al trapo (Colombie) .....	59
Sandwich cubain .....	60
Arepas aux légumes grillés (Venezuela) .....	63
Rouget grillé et salsa de mangue (Barbades) .....	64
Churrasco (Brésil) .....	66
Grillades asado (Argentine) .....	69
Saumon mojo (Cuba) .....	70
Palau (Trinidad) .....	73
Ailes de poulet jerk (Jamaïque) .....	74

## **AFRIQUE, MAGHREB ET MOYEN-ORIENT ..... 76**

Ras-el-hanout .....	79
Marinade marocaine chermoula .....	79
Labneh à la menthe, miel et pistache .....	80
Épices braai .....	80
Tanjia d'agneau (Maroc) .....	83
Braai (Afrique du Sud) .....	84
Baba ganoush (Algérie) .....	87
Salade d'aubergine grillée (Maroc) .....	88
Shish taouk (Liban) .....	91
Kebab (Turquie) .....	92
Shawarma (Liban) .....	95
Pain khubz (Liban) .....	96
Kefta bil batinjan (Libye) .....	99
Couscous marocain aux légumes grillés .....	101

## **EUROPE ..... 102**

Gremolata .....	105
Tirokafteri .....	105
Sauce piri piri .....	106
Épices méditerranéennes .....	106
Poulet piri piri (Portugal) .....	109
Pizza napolitaine .....	110
Bratwurst (Allemagne) .....	113
Cevapi et sauce ajvar (Bosnie) .....	114
Antikristo (Grèce) .....	117

Sardines grillées (Portugal) .....	118
Patatas bravas et chorizo (Espagne) .....	121
Porchetta (Italie) .....	122
Épaule d'agneau (Grèce) .....	125
Pieuvre grillée (Portugal) .....	127
Paella (Espagne) .....	128
Fusilli romesco et légumes grillés (Italie) .....	131
Huîtres au whisky (Écosse) .....	132
<b>ASIE .....</b>	<b>134</b>
Mélange d'épices « saveurs d'Asie » .....	137
Sauce teriyaki .....	137
Sauce au saké .....	138
Mélange de cinq-épices chinois .....	138
Asado de carajay de bœuf (Philippines) .....	141
Duo de yakitoris (Japon) .....	142
Bœuf bulgogi (Corée) .....	145
Gua Bao (Chine) .....	146
Satay (Malaisie) .....	149
Short ribs coréens (Corée) .....	150
Steak de thon (Japon) .....	153
Kimchi grillé (Corée) .....	154
Tataki de bœuf wagyu (Japon) .....	157
Poulet tikka (Inde) .....	158
<b>Océanie .....</b>	<b>160</b>
Sauce huli huli .....	163
Épices à <i>barbie</i> .....	163
Sauce à la menthe et lime .....	164
Sauce BBQ mangue et ananas .....	164
Poké bol grillé (Hawaï) .....	167
Burger d'agneau (Nouvelle-Zélande) .....	168
Bâtonnets de côtes levées (Australie) .....	171
Hauts de cuisses de poulet à l'ananas (Hawaï) .....	172
Poulet huli huli (Hawaï) .....	175
Feuilleté de saucisses (Australie) .....	176
Honolulu sliders (Hawaï) .....	179
Soufflé au bacon (Australie) .....	180
Sandwich au steak (Australie) .....	183
Porc kalua (Hawaï) .....	184
<b>REMERCIEMENTS .....</b>	<b>189</b>
<b>INDEX .....</b>	<b>191</b>





**AMÉRIQUE  
CENTRALE  
ET DU SUD**



**L'AMÉRIQUE DU SUD ET L'AMÉRIQUE CENTRALE COUVRENT UNE GRANDE SUPERFICIE ET SONT LES HÔTES D'UNE BELLE DIVERSITÉ CULTURELLE.**

Leur apport au savoir-faire gastronomique est riche et diversifié, tant en matière de techniques que de saveurs. Privilégiant la simplicité d'une cuisson sur feu de bois, plusieurs communautés ont développé des recettes qui, au fil du temps, sont devenues la marque de commerce de certaines parties de l'Amérique centrale ou du Sud. Il est facile d'identifier une région simplement par l'assaisonnement utilisé, bien souvent simple, mais très goûteux, qui rehausse le goût du plat sans masquer la saveur de l'aliment principal. Du Mexique aux Caraïbes en passant par le Brésil, chaque région conserve des traditions qui donnent à sa cuisine une signature authentique.

Au Mexique, la cuisson sur le gril s'appelle *barbacoa*. Cette appellation est aussi associée à une recette de mouton cuit lentement sur feu de bois, mais elle peut englober d'autres types de plats. Par exemple, la *carne asada* (qui veut dire «viande grillée»), qui consiste à faire cuire des morceaux de bœuf marinés sur le gril, peut aussi être appelée *barbacoa*. Dans cette région de l'Amérique du Sud, les viandes sont à l'honneur et elles sont souvent marinées ou enrobées d'épices avant d'être mises sur le gril. Elles sont servies accompagnées de salsas et de tortillas dans une variété de plats différents. On retrouve plusieurs plats spécifiques aux régions du nord et du sud du Mexique, mais les modes de cuisson restent les mêmes. Que ce soit une viande, des légumes ou des tortillas, chacun des aliments bénéficie d'une

cuisson sur le gril, ce qui amène une touche particulière à la cuisine mexicaine.

En Argentine, l'*asado* est bien plus qu'un mode de cuisson, c'est littéralement une tradition. Il s'agit de faire cuire les aliments au-dessus d'un feu à l'aide d'un gril appelé *parrilla*. Ce type de gril, maintenant mondialement connu, fait partie des coutumes argentines depuis des siècles. C'est dans une simplicité exemplaire que les viandes, bien souvent en pièces entières, sont cuites lentement au-dessus d'un feu de bois. Le *parrilla* est un gril épuré qui est fait d'une grille sur pattes que l'on place à quelques pouces au-dessus de la source de chaleur. Quelques variations de ce type de gril sont apparues au fil des années : le *asado al disco* utilise une soucoupe sur pattes au lieu d'une grille ; le *asado al horno de barro* est en fait utilisé comme un four ; enfin, le très connu *Santa Maria* utilise une grille que l'on peut monter et descendre sur un câble d'acier pour ajuster la hauteur selon l'intensité de la chaleur désirée. Peu importe le type de gril utilisé, la cuisine de l'Argentine nous ramène à la base d'une cuisson sur feu de bois dans sa plus simple expression et possède pourtant ses saveurs bien à elle.

Le Brésil n'est pas en reste avec le *churrasco*, un style de cuisson se rapprochant de la méthode argentine. Il diffère principalement par l'utilisation de brochettes de métal qui servent à embrocher les aliments pour les faire cuire. Les viandes grillées sont par la suite tranchées à même la brochette et déposées dans les assiettes des convives. Ce type de service est appelé *espeto corrido* et est surtout populaire dans le sud du Brésil.



# PEBRE

Le pebre est un condiment du Chili utilisé dans tous les plats comme salsa. Avec des croûtons de pain ou en accompagnement d'une viande, les possibilités sont infinies.

RENDEMENT **2 TASSES** TEMPS DE PRÉPARATION **5 MINUTES** TEMPS DE CUISSON —

## INGRÉDIENTS

1 oignon	2 tasses de coriandre fraîche	½ c. à thé de sauce piquante (ex. Tabasco)
2 tomates	1 c. à soupe de vinaigre de cidre	Sel au goût
1 gousse d'ail	1 c. à soupe d'huile végétale	

## PRÉPARATION

- 1 Couper l'oignon et les tomates en petits cubes et émincer l'ail avant de les mettre dans un bol.
- 2 Hacher finement la coriandre et l'ajouter au bol, ainsi que le reste des ingrédients.
- 3 Bien mélanger et réfrigérer avant de servir.

# CHIMICHURRI

RENDEMENT **1 ½ TASSE** TEMPS DE PRÉPARATION **10 MINUTES** TEMPS DE CUISSON —

## INGRÉDIENTS

1 échalote française (ou ¼ d'oignon rouge)	½ tasse de persil frais	1 c. à thé de zeste de citron
3 gousses d'ail	3 c. à soupe de jus de citron	1 c. à thé de flocons de piments (optionnel)
1 piment jalapeno	2 c. à soupe de vinaigre de cidre	1 c. à thé de sel
1 ½ tasse de coriandre fraîche	½ tasse d'huile d'olive*	1 c. à thé de poivre noir moulu

## PRÉPARATION

- 1 Passer tous les ingrédients au robot culinaire jusqu'à obtention d'une sauce uniforme. Les ingrédients doivent être coupés grossièrement pour assurer une bonne texture.
- 2 Réfrigérer avant de servir. Peut se conserver quelques jours au frigo dans un contenant hermétique.

**\* AJUSTER LA QUANTITÉ D'HUILE D'OLIVE SELON LA CONSISTANCE DÉSIRÉE.**

# BIRRIA TACOS

## MEXIQUE

PORTIONS **6** TEMPS DE PRÉPARATION **20 MINUTES** TEMPS DE CUISSON **3 HEURES 30** TEMPÉRATURE INTERNE **204 °F**

### INGRÉDIENTS

3 lb de rôti de palette de bœuf ou de short ribs  
3 tasses d'eau  
4 piments ancho\* séchés  
4 piments arbol\* séchés  
4 piments guajillo\* séchés  
3 c. à soupe d'huile végétale  
2 oignons  
5 gousses d'ail

1 conserve de 28 oz de tomates broyées  
4 tasses de bouillon de bœuf\*\*  
2 c. à thé de thym  
2 c. à thé d'origan  
2 c. à thé de cumin  
3 c. à thé de cannelle moulue  
2 c. à soupe de vinaigre de cidre  
1 feuille de laurier

1 ½ c. à soupe de sel

### Pour le service

18 tortillas de maïs  
2 oignons, coupés en dés  
1 botte de coriandre fraîche, ciselée  
Fromage cotija\*\*\* ou oaxaca\*\*\* émietté  
4 limes

### PRÉPARATION

- 1 Préchauffer le BBQ en cuisson indirecte, à puissance moyenne, à 350 °F.
- 2 Dans un chaudron, amener l'eau à ébullition. Pendant ce temps, retirer les tiges et les graines des piments séchés. Lorsque l'eau bout, retirer du feu et y mettre les piments à tremper 10 minutes.
- 3 Dans une marmite, faire chauffer l'huile végétale. Couper le bœuf en gros morceaux de 4 pouces. Couper l'oignon grossièrement et l'ajouter à la marmite avec le bœuf. Cuire à feu élevé 5 à 7 minutes. Ajouter l'ail et poursuivre la cuisson 2 minutes.
- 4 Retirer le bœuf et mettre de côté. Ôter la marmite du feu.
- 5 Dans un robot culinaire, mettre les piments réhydratés et leur liquide, les oignons, l'ail, les tomates broyées, 1 tasse du bouillon de bœuf, les aromates sauf la feuille de laurier, et le vinaigre de cidre. Broyer 1 minute ou jusqu'à ce que la sauce soit homogène.
- 6 Remettre le bœuf dans la marmite et couvrir avec la sauce aux piments. Ajouter le reste du bouillon de bœuf et la feuille de laurier. Couvrir et mettre la marmite sur le gril en cuisson indirecte pendant 3 heures à 350 °F.
- 7 Retirer la viande, l'effiloche et réserver.
- 8 Passer la sauce au tamis et la diviser en deux portions égales.
- 9 Dans une moitié de la sauce, déposer le bœuf effiloché. Mettre l'autre moitié de la sauce dans des bols individuels pour le service.
- 10 Prendre une tortilla, la tremper légèrement dans la sauce et la déposer sur une plaque de cuisson en cuisson directe, à température élevée.
- 11 Sur la moitié de la tortilla, mettre un peu de bœuf effiloché et quelques morceaux de fromage émietté. Cuire 2 minutes.
- 12 Replier la tortilla sur elle-même et poursuivre la cuisson 2 minutes. Répéter avec les autres tortillas. Garnir d'oignons ciselés et de coriandre fraîche. Tremper les tacos dans la sauce avant chaque bouchée.

\* SI VOUS N'AVEZ PAS DE PIMENTS SÉCHÉS,  
VOUS POUVEZ LES REMPLACER PAR ¼ DE TASSE  
DE PIMENTS CHIPOTLE EN SAUCE ADOBO.

\*\* SI LA CONSISTANCE DU CONSOMMÉ  
EST TROP ÉPAISSE PENDANT LA CUISSON,  
VOUS POUVEZ AJOUTER DU BOUILLON DE  
BOEUF OU DE L'EAU POUR L'ALLONGER.

\*\*\* IL EST POSSIBLE DE REMPLACER  
LE FROMAGE COTIJA PAR DE LA  
MOZZARELLA OU DU MONTEREY JACK.





# LOMO AL TRAPO

## COLOMBIE

PORTIONS 4 TEMPS DE PRÉPARATION 20 MINUTES TEMPS DE CUISSON 20 MINUTES TEMPÉRATURE INTERNE 130 À 145 °F

### INGRÉDIENTS

2 lb de filet de bœuf (partie centrale)  
2 tasses de sel kasher

2 c. à soupe de thym  
2 c. à soupe d'origan

2 c. à soupe de poudre de chili  
350 ml de vin rouge

### PRÉPARATION

- 1 Dans un bol, verser le vin rouge\* et y faire tremper un linge propre 100% coton pendant au moins 30 minutes.
- 2 Préchauffer le BBQ en cuisson directe, à puissance élevée, à 450 °F.
- 3 Étaler le linge imbibé de vin à plat sur une surface et verser le sel pour former une couche uniforme. Répartir le thym, l'origan et la poudre de chili avant d'y déposer le filet de bœuf.
- 4 Rouler le linge sur lui-même et attacher les extrémités en s'assurant que les aromates ne s'échappent pas.
- 5 Déposer le linge directement dans les braises (ou au-dessus de la source de chaleur vive) et cuire 10 minutes de chaque côté. Retirer du feu et laisser reposer 5 minutes avant d'ouvrir le linge. Ajuster le temps de cuisson selon la température interne voulue.
- 6 Enlever l'excédent de sel, couper et servir avec une sauce chimichurri.

**\* POUR UNE VERSION SANS ALCOOL, REMPLACER LE VIN PAR DE L'EAU, DU THÉ OU TOUT AUTRE LIQUIDE, AU CHOIX.**



**AFRIQUE,  
MAGHREB  
ET MOYEN-  
ORIENT**



**LE MULTICULTURALISME QUI CARACTÉRISE L'AFRIQUE SE REFLÈTE BIEN DANS SES TRADITIONS CULINAIRES.**

Tout au sud, le *braai* est utilisé comme un nom quand on parle de l'équipement utilisé pour faire cuire un aliment sur le feu, ou comme un verbe lorsque l'on parle de l'action elle-même. C'est le terme qui traduit le mieux le concept de « barbecue » tel qu'on le connaît chez nous. Le *braai* est tellement ancré dans les mœurs qu'on lui dédie une journée nationale, le 24 septembre. C'est l'occasion de célébrer la diversité culturelle de l'Afrique du Sud et de rassembler les gens autour de leur amour commun pour un bon repas cuit sur le gril. Lors de ces festivités, on retrouve les viandes traditionnelles comme le bœuf, la volaille, le porc et les poissons, mais aussi quelques espèces bien spécifiques de la région. L'autruche est très populaire en grillade, car elle se rapproche du bœuf autant sur le plan du goût que de la texture et de l'apparence. Le sanglier est aussi une viande de choix, car il est omniprésent dans cette région. On le savoure sous diverses formes, par exemple en saucisse, en mijoté ou en grillade, car son goût prononcé s'adapte bien à diverses recettes.

Au nord, le Maghreb – Algérie, Libye, Mauritanie, Maroc et Tunisie – apporte sa propre identité gastronomique au sein de l'Afrique. Les épices, omniprésentes, jouent un rôle prépondérant au cœur d'une tradition culinaire qui remonte à des siècles. Les plats mijotés sont un mode de cuisson authentique de cette région avec notamment l'utilisation de tajines et de tanjias. Ces contenants de terre cuite sont faits spécialement pour résister à de fortes

chaleurs lorsque déposés dans les braises ou dans un four. L'agneau occupe une place de choix dans cette cuisine, mais on y retrouve également une variété d'autres ingrédients qui font de ces recettes des découvertes savoureuses. Les plats sont généralement accompagnés de légumes, de couscous et de *khubz*, un pain traditionnellement cuit au four à bois. Les modes de cuisson varient, depuis le modeste feu pour les grillades jusqu'aux grands fours à bois publics, où les gens vont confier la cuisson de leurs plats au responsable du four. Ces endroits sont communs dans le Maghreb et ont mené au fil des ans à la popularité de plusieurs plats mijotés.

Du nord au sud de l'Afrique, les différences sont donc étonnantes, tant dans les modes de cuisson que dans les profils de saveurs typiques à chaque région. La grande variété des ingrédients propres à ce vaste continent contribue en partie à la diversité des plats. On y découvre comment le multiculturalisme a, au fil du temps, forgé l'identité culinaire de chaque région.

Les racines culinaires du Moyen-Orient plongent tant dans le pourtour méditerranéen que dans le Maghreb. Cette identité millénaire provient d'une histoire riche de partage culturel, mais aussi des routes commerciales – d'épices en particulier – entre divers pays. Nous pouvons remercier cette région de nous avoir fait découvrir des plats authentiques comme les *kebabs* et les *shawarmas*, qui sont instantanément devenus populaires grâce à leur goût unique et emblématique.

# SALADE D'AUBERGINE GRILLÉE

## MAROC

PORTIONS 4 TEMPS DE PRÉPARATION 20 MINUTES TEMPS DE CUISSON 10 MINUTES TEMPÉRATURE INTERNE —

### INGRÉDIENTS

2 aubergines	1 ½ c. à soupe de sel kasher	2 c. à soupe de câpres
1 oignon rouge	2 c. à soupe de vinaigre de cidre	½ tasse de fromage feta coupé en cubes
1 poivron	½ citron, zeste et jus	3 c. à soupe de menthe fraîche ciselée
⅓ tasse + 2 c. à soupe d'huile d'olive	200 g de tomates cerises	

### PRÉPARATION

- 1 Préchauffer le BBQ en cuisson directe, à puissance élevée, à 450 °F.
- 2 Couper les deux extrémités des aubergines et les peler. Ensuite, les tailler en tranches de ½ pouce sur la longueur. Couper le poivron et l'oignon rouge en deux et retirer les graines du poivron. Utiliser 2 c. à soupe d'huile d'olive pour badigeonner l'aubergine, le poivron et l'oignon rouge. Assaisonner avec 1 c. à soupe de sel kasher avant de déposer les légumes sur le BBQ.
- 3 Cuire les légumes 5 minutes de chaque côté. Retirer du gril et couper les légumes en gros cubes.
- 4 Dans un bol, verser le reste de l'huile d'olive, le sel kasher, le vinaigre de cidre, le zeste et le jus de citron. À l'aide d'un fouet, bien mélanger pour obtenir une vinaigrette homogène.
- 5 Ajouter les légumes coupés en cubes et tout le reste des ingrédients. Bien mélanger pour enrober les ingrédients de vinaigrette.





# SHISH TAOUK

## LIBAN

PORTIONS **6 à 8** TEMPS DE PRÉPARATION **12 à 24 HEURES** TEMPS DE CUISSON **1 HEURE** TEMPÉRATURE INTERNE **170 °F**

### INGRÉDIENTS

4 poitrines de poulet désossées sans la peau  
8 hauts de cuisses de poulet désossés sans la peau

#### Marinade

2 tasses de yogourt grec nature  
¼ tasse de jus de citron  
2 c. à soupe de zeste de citron  
¼ tasse d'huile d'olive

10 gousses d'ail, émincées  
3 c. à soupe de pâte de tomate  
1 c. à soupe d'origan  
1 ½ c. à thé de paprika  
1 ½ c. à thé de piment de la Jamaïque  
1 c. à thé de gingembre moulu  
1 c. à thé de muscade  
1 c. à thé de cannelle

½ c. à thé de cayenne

#### Garnitures

Pains pitas  
Tomates  
Taboulé  
Navets marinés  
Pommes de terre rôties à l'ail  
Salade mixte  
Sauce crémeuse à l'ail

### PRÉPARATION

- 1 Dans un grand contenant hermétique, verser tous les ingrédients de la marinade et bien mélanger. Ouvrir les poitrines de poulet en deux en papillon de façon à en réduire l'épaisseur. Déposer les poitrines et les hauts de cuisses dans le contenant avec la marinade et laisser reposer au frigo pendant 12 à 24 heures.
- 2 Préchauffer le BBQ en cuisson indirecte, à puissance moyenne, à 350 °F, et installer un tournebroche\*.
- 3 Retirer le poulet de la marinade et éponger le surplus de liquide à l'aide d'un papier absorbant. Enfiler en alternance sur le tournebroche les poitrines et les hauts de cuisses de façon à avoir un cylindre uniforme pour que la cuisson soit égale.
- 4 Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne 165 °F, soit approximativement 1 heure. Augmenter la température du BBQ à 450 °F et poursuivre la cuisson 10 minutes pour bien saisir l'extérieur du poulet.
- 5 Couper en fines tranches et servir avec les accompagnements suggérés.

**\* SI VOUS N'AVEZ PAS DE TOURNEBROCHE, IL EST POSSIBLE D'EFFECTUER LA CUISSON SUR DES BROCHETTES, OU ENCORE À LA VERTICALE SUR UN PIC MÉTALLIQUE. CEPENDANT, LE TEMPS DE CUISSON SERA DIFFÉRENT ET IL FAUDRA SURVEILLER ATTENTIVEMENT LA TEMPÉRATURE INTERNE POUR S'ASSURER D'UNE CUISSON OPTIMALE. DANS LE CAS DES BROCHETTES, VOUS DEVEZ SAUTER L'ÉTAPE 4.**



## **VOTRE PASSEPORT POUR UN VOYAGE CULINAIRE SUCCULENT !**

Du BBQ américain au churrasco brésilien, en passant par les short ribs coréens et le porc kalua, Philippe Lapointe explique les méthodes de grillades qui ont séduit les peuples du monde entier et présente les mélanges de saveurs qui font ressortir le meilleur de chaque cuisson sur le feu.

Avec ce deuxième ouvrage qui compte plus de 85 recettes, Philippe Lapointe propose des recettes de BBQ issues de nombreuses cultures et de tous les continents, tant pour les grandes fêtes que pour les repas en famille.

Découvrez un univers culinaire où la simplicité est reine : des aliments de qualité, des épices et des aromates, une source de chaleur, et vous voilà en route pour un voyage des plus savoureux.

Allumez le feu, rassemblez vos proches, et offrez-vous une aventure gustative inoubliable !

Depuis 2022, **PHILIPPE LAPOINTE** propose chaque semaine aux lecteurs du *Journal de Montréal* et du *Journal de Québec* ses recettes et ses conseils pour perfectionner l'art du BBQ. Il est aussi connu pour sa page Facebook Vilain Lapin BBQ, sur laquelle il partage sa passion de la cuisson sur le gril. *Jouer avec le feu autour du monde* est son deuxième livre.

