

Pleins feux sur la cuisson des œufs sur le barbecue

<https://www.ricardocuisine.com/chroniques/dossier-special/1190-pleins-feux-sur-la-cuisson-des-ufs-sur-le-barbecue>

En collaboration avec l'[équipe RICARDO](#)



Les œufs, on les aime du déjeuner au souper et, maintenant, on les adore sur le barbecue! En collaboration avec l'équipe RICARDO, on vous présente 3 recettes pour les mettre en valeur dans des plats étonnants à cuisiner sur le gril: sous forme de pizza, de poêlée ou de quiche nouveau genre. On varie les cuissons pour apprécier toute la polyvalence de cette protéine économique, en commençant par la cuisson directe.

Guide de cuisson des œufs au BBQ

Voici les 5 étapes à suivre pour réussir la cuisson des œufs sur le gril.

1. Envelopper les œufs dans un papier absorbant imbibé d'eau et les recouvrir hermétiquement de papier d'aluminium.
2. Chauffer le barbecue à puissance élevée, soit environ 315 °C (600 °F).
3. Déposer les œufs sur la grille et laisser le couvercle fermé pendant toute la cuisson.
4. Le temps de cuisson des œufs varie entre 10 et 14 minutes, environ (de mollet à dur). Comme la puissance des barbecues varie d'un modèle à l'autre, on n'hésite pas à faire des tests pour atteindre la cuisson parfaite.
5. Retirer les œufs du barbecue avec des pinces, enlever le papier d'aluminium et le papier absorbant, et refroidir les œufs sous l'eau froide une minute avant de retirer la coquille.

Pizza sur pains naans, légumes marinés et œuf mollet

Cette pizza toute simple consiste en un joyeux assemblage de garnitures à déposer sur un pain naan. De la tartinaide aux poivrons du commerce, des légumes grillés dans l'huile, des cœurs d'artichauts marinés et de la mozzarella composent ce plat, qu'on peut cuisiner à la dernière minute. La touche finale? Un œuf mollet cuit directement sur la grille du barbecue.

<https://www.ricardocuisine.com/recettes/9067-pizza-sur-pain-naan-aux-legumes-marines-et-aux-oeufs-au-barbecue>

<https://ricardocuisine.com/videos/bbq/3825-pizza-sur-pain-naan-aux-legumes-marines-et-aux-oeufs-au-barbecue>

Le barbecue, c'est plaisant toute l'année. C'est ce qu'a pu constater la cheffe de l'équipe RICARDO, Isabelle Deschamps Plante lors du tournage printanier de cette vidéo au lendemain d'une bordée de neige tardive!

Huevos rancheros aux haricots noirs

Pour travailler dur à la ferme, les cowboys mexicains avaient besoin d'un plat bien consistant. En matinée, ils faisaient griller sur le feu des haricots et des légumes, puis surmontaient le tout d'un œuf. Pour notre part, on fait cuire ce plat surnommé «huevos rancheros» à la poêle en fonte sur le gril et on s'assure que l'œuf reste coulant. On garnit le tout de coriandre et de fromage feta, pour ajouter de la fraîcheur, et d'un avocat mûr pour la texture onctueuse.



<https://www.ricardocuisine.com/recettes/9068-oeufs-ranch-aux-haricots-noirs-huevos-rancheros-au-barbecue>

Quiches dans une courge spaghetti au bacon et à l'aneth

Oui, oui, la croûte de cette quiche est une courge! On utilise une courge spaghetti qu'on coupe en deux et qu'on fait cuire en papillote sur le barbecue, avant d'effiloche la chair. On y verse ensuite un appareil à base d'œufs battus, de crème et d'aneth, et on garnit de lanières de bacon. On remet le tout sur le barbecue et on déguste à même la courge. Un plat tout-en-un, comme on les aime.



<https://www.ricardocuisine.com/recettes/9069-quiches-en-courge-spaghetti-au-bacon-et-a-l-aneth-au-barbecue>

Cette année, on profite de la belle saison au maximum en cuisinant à l'extérieur de délicieux plats sur le grill. En apprêtant des œufs d'ici sur le barbecue, une foule de nouvelles recettes sont à notre portée pour passer encore plus de temps dehors cet été.

Cet article est une collaboration entre l'équipe RICARDO et la Fédération des producteurs d'œufs du Québec.