



Des roulades de steak et des hotdogs Hasselback au barbecue

Soyez créatifs au BBQ!

Pouvez-vous cuisiner une fois autre chose au barbecue que [les traditionnelles brochettes](#)? Avec ces deux idées pour le BBQ vous ferez preuve de créativité!

Grâce à ce plan facile, étape par étape, vous pouvez faire [un steak original au barbecue](#) (en roulades avec du pesto!) ou surprendre les petits et les grands avec [un hot dog Hasselback farci au cheddar sur une brochette](#)!

De l'originalité avec du beefsteak sur le BBQ: des roulades de steak avec pesto

Avez-vous aussi de suite l'eau à la bouche quand vous entendez les mots '[roulades de steak](#)'? Apprenez alors comment les réaliser facilement. Recette idéale au barbecue pour les vrais amateurs de viande!

Vous avez besoin de:

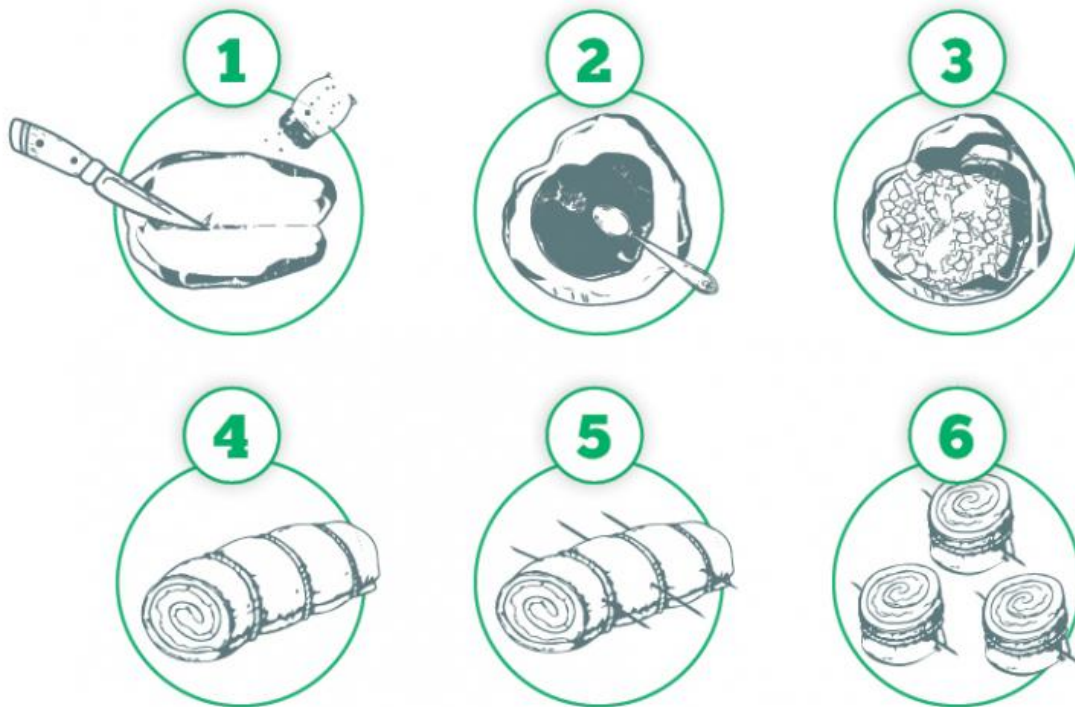
- 800 g de steak pelé
- 6 fines tranches de jambon fumé
- 2 boules de mozzarella, en fines rondelles
- poivre & sel
- ficelle de cuisine
- pics ou bois à brochettes



Vous faites les roulades de steak comme suit:

1. Coupez prudemment le steak pelé dans l'épaisseur sur toute la longueur avec un couteau bien aiguisé. Vous obtenez ainsi une plus grande escalope. Salez et poivrez le steak.
2. Répandez une petite couche de pesto sur la viande.
3. Répartissez ensuite dessus le jambon et la mozzarella.
4. Pressez fermement le tout puis roulez prudemment. Nouez le rouleau avec de la ficelle de cuisine comme une roulade. Laissez 4 cm entre chaque morceau de ficelle.
5. Passez les bois à brochette en croix dans la viande le long de chaque ficelle.
6. Réservez au frigo. Le moment de cuire? Coupez la roulade en grosses tranches entre les ficelles.

[Téléchargez ici le plan pratique des étapes pour réaliser des roulades de steak au pesto.](#)



Allons-y pour des hotdogs sur le BBQ: Hotdogs à la Hasselback

Vous avez peut-être déjà entendu parler [de pommes de terre à la Hasselback](#). Mais saviez-vous que cette technique peut aussi s'appliquer [aux saucisses](#), manière de leur donner un petit quelque chose en plus? Ça vaut certainement la peine d'essayer!

Vous avez besoin de:

- 4 saucisses barbecue
- 2 tranches de cheddar, en lamelle
- huile de tournesol



Vous faites les meilleurs Hotdogs à la Hasselback comme suit:

1. Incisez les saucisses tous les 2 cm mais ne les tranchez pas complètement.
2. Dans chaque incision enfoncez quelques lamelles de cheddar.
3. Enfoncez ensuite un bois à brochette dans la longueur de la saucisse.
4. Déposez les saucisses sur le barbecue de telle sorte qu'elles obtiennent les traces de la grille.
5. Placez-les ensuite sur un ravier en aluminium et aspergez d'un peu d'huile.
6. Mettez le ravier sur le barbecue. Faites cuire les saucisses lentement.

[Téléchargez ici le plan pratique des étapes pour réaliser des hotdogs à la Hasselback.](#)

