



Les meilleures recettes de pain au BBQ

Pain au barbecue: fourrer, rôtir ou être délicieusement créatif

**Baguette au beurre aux fines herbes, pain fourré, tresse de foccacia, pita, naan ...
Votre barbecue n'est complet qu'avec un délicieux morceau de pain frais chaud et
croustillant. De ces recettes de pain au BBQ il ne restera pas une miette!**

Servez-le comme bouchée ou en accompagnement et vous surprendrez vos invités lors d'un barbecue pendant une délicieuse soirée estivale.

Pain fourré au barbecue

Pain coupé, fourré de toutes sortes de friandises, cuit au barbecue. Qui n'en voudrait pas un morceau? De cette façon, vous pouvez facilement faire vous-même un pain délicieusement fourré:

1. Faites une grille d'incisions dans le pain avec un couteau à pain.
2. Remplissez les incisions avec des bonnes choses au choix: jambon séché ou cuit, salami, fines herbes fraîches, fromage de chèvre, cheddar,...
3. Terminez le pain fourré avec une petite couche de beurre fondu et emballez-le dans une feuille d'aluminium.
4. Cuisez-le brièvement sur le barbecue jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Comme touche finale aspergez toujours d'un filet d'huile d'olive. Ainsi vous surprendrez vos invités avec un pain fourré délicieusement crémeux et pourtant croustillant!



Les trois toppers rôtis parmi les pains fourrés:



Collations
Plats d'accompagnement
Autre

[Pain à l'ail avec fromage et lard](#)



Collations

Pain au brie fondu



Collations

Plats d'accompagnement

Pain fourré au fromage de chèvre et au j...

Cuire du pain au barbecue (avec et sans couvercle)

Cuire du pain soi-même au barbecue? Une super idée! Et ce n'est pas si difficile. Vous pouvez varier à l'infini avec différentes sortes de pain:

Des petits pains plats ([pain naan](#), [pain pita](#)) **conviennent très bien à la cuisson sur le barbecue** si votre barbecue n'a pas de couvercle. Mais **vous pouvez aussi facilement cuire du pain sur le barbecue**, comme une baguette ou du pain turc. Utilisez alors un barbecue avec couvercle. Après dix minutes, le pain est délicieusement croustillant et doré.

Cuire du **pain soi-même** sur le barbecue? Yes we can! Préparez-le suivant la recette et quand la pâte est prête, suivez les 3 étapes suivantes:

1. Préparez le barbecue pour chaleur indirecte (prévoyez seulement du charbon autour, pas au milieu) à environ 200°C.
2. Placez le pain au milieu de la grille, fermez le couvercle et maintenez la température selon l'indication de la recette. Les pains plats, naan et petits pains se cuisent directement sur la grille. Pour des pains plus gros il est plus pratique d'utiliser un ravier en aluminium.
3. Cuisez le pain selon le temps défini dans la recette et regardez le moins possible sous le couvercle.



Avec ces recettes vous cuisez vous-même du pain au BBQ:



Collations
Plats d'accompagnement
Autre

Focaccia en tresse



Plats d'accompagnement
Autre

Pain plat avec tzatziki



Plats d'accompagnement

Faire soi-même des pains pita

Original avec du pain au barbecue

Peut-on faire une fois tout-à-fait autre chose? Une **idée originale avec du pain ou de la pâte à pain sur le barbecue?**

Alors mettez au menu des tresses à l'ail, des gressins grillés ou des braaibroodjes (sandwiches sud-africains). Les sandwiches sud-africains sont des bombes spéciales de saveurs au barbecue que vous pouvez comparer avec des croque-monsieur de luxe. Idéal pour une chaude journée d'été, car c'est un délicieux lunch léger.



3x original avec du pain sur le barbecue:



Collations
Plats d'accompagnement

Noeuds épicés à l'ail



Collations
Plats d'accompagnement

[Brochettes grillées au bacon et à l'ail...](#)



Les plats principaux

Autre

[Braai broodjes au guacamole](#)

Avez-vous déjà essayé une de ces recettes? Ou même avez-vous encore des astuces ou des questions que vous voudriez partager avec nous? Faites-le certainement savoir via [Facebook](#) ou [Instagram](#) et utilisez le hashtag #saveurspar.
