



Conseils, recettes et trucs!

Comment utiliser une pierre à pizza au barbecue

Doutez-vous encore au sujet de l'achat d'une pierre à pizza? Ou vous en avez une et vous ne savez pas ce que vous devez en faire?

La pierre à pizza est devenue une valeur sûre lors de nombreux barbecues. Parce qu'avec une telle pierre, vous pouvez travailler de manière polyvalente. Pensez simplement aux pain, flammkuchen, tortillas, quesadillas et bien plus encore!

Parce que la chaleur se répartit uniformément répartie sur la pierre, vous obtenez une base croustillante pour votre plat barbecue préféré. Vous pouvez aussi parfaitement l'utiliser pour maintenir la chaleur lors de votre barbecue. Alors laissez-vous inspirer pour vous lancer avec votre pierre à pizza de manière originale.

Pizza avec une pierre à pizza sur le BBQ

La pierre à pizza imite un peu l'intérieur de **l'authentique four en brique**. Il cuit votre plat sur une source de chaleur directe, car **la pierre absorbe toute la chaleur du four ou du barbecue**. Cela permet à la préparation de cuire progressivement et uniformément. Avec une pizza, cela donne **un fond délicieusement croustillant**, sans que les garnitures soient cuites aussi fort. Rien de mal si c'est une traditionnelle pizza margherita, mais laissez-vous surprendre par notre sélection de pizzas pour le barbecue:



Les plats principaux

[Pizza primavera aux asperges](#)



Les plats principaux

[Pizza BBQ chicken](#)



Les plats principaux

[Pita pizza avec agneau, houmous et avoca...](#)

Pain cuit sur pierre au barbecue

Vous pouvez aussi cuire votre pain préféré sur le barbecue. Parce que la pâte ressemble tellement à votre pâte à pizza, c'est aussi un vrai conseil de cuire une ciabatta, du pain pita, de la foccacia, etc. Car avouez-le: **cuire son propre pain sur le barbecue et le servir**, ça c'est une bonne idée! **Et ce n'est pas du tout difficile.** [Vous pouvez varier à l'infini avec toutes sortes de pains sur le barbecue.](#)



Plats d'accompagnement

Faire soi-même des pains pita



Plats d'accompagnement

Pains naan maison



Plats d'accompagnement
Autre

[Ciabattini au romarin](#)

Un toast surprise avec des petits pains braai

Vous avez bien lu, vous pouvez aussi faire **votre toast préféré** sur votre pierre à pizza. Et que diriez-vous de ces petits pains braai sud-africains? Ces pains braai sont **des bombes spéciales de saveurs au barbecue** que vous pouvez comparer aux croque-monsieur de luxe. L'idéal comme lunch lors d'une chaude journée d'été.



Les plats principaux
Autre

Braai broodjes au rosbif



Les plats principaux
Autre

Braai broodjes à l'italienne



Les plats principaux

Autre

Braai broodjes au guacamole

Viva Mexico lors de votre prochain BBQ

Nous cuisons le plus souvent nos **tortillas et quesadillas** rapidement dans une grande poêle, mais ici aussi la pierre à pizza peut offrir une alternative. Parce que la pâte cuit un peu plus lentement sur la pierre, vous aurez moins vite un fond de tortilla sec ou brûlé. Il existe bien sûr des centaines de variations de **la streetfood mexicaine** et en fonction de votre garniture, vous pourrez rapidement profiter d'un repas principal à part entière.



Les plats principaux

[Tortilla aux fines herbes avec purée d'a...](#)



Les plats principaux

Entrées

[Quesadillas au jambon et fromage](#)



Les plats principaux

[Scampis à l'ananas mariné, sauce à l'avo...](#)

Idéal pour le BBQ: le Flammkuchen

Il faut absolument essayer le flammkuchen ou tarte flambée sur le barbecue. Et vous n'avez même pas besoin d'une poêle en fonte luxueuse pour cela. Cela fonctionne parfaitement aussi sur une pierre à pizza! Cette **cuisine simple et rapide** reste énormément populaire. Et avec une poignée d'ingrédients de qualité, vous faites immédiatement passer **ce plat de pain traditionnel alsacien au niveau supérieur**. Pensez simplement à des lamelles de saumon ou de poulet avec du fromage cottage.



Les plats principaux

[Flammkuchen à la crème de fromage de chè...](#)



Les plats principaux

[Flammkuchen verte au saumon](#)



Les plats principaux

[Flammkuchen au poulet, tomates séchées a...](#)

Voici LES desserts au barbecue à réaliser sur votre pierre à pizza

Vous pouvez utiliser la pierre à pizza de l'entrée au dessert! La chaleur répartie uniformément sur toute la surface de cuisson garantit **une délicieuse croûte dorée et une cuisson à cœur idéale**. Idéal donc pour des biscuits, muffins, pain pudding, gâteaux, ...



Desserts

Bananes au chocolat et marshmallows



Desserts

Autre

Clafoutis aux abricots et aux mûres



Desserts

Plats d'accompagnement

[Crêpes en brochette](#)

Avez-vous essayé une de ces recettes? Ou avez-vous encore des conseils ou une question au sujet du pierre à pizza au barbecue? Faites-le nous savoir sans faute via [Facebook](#) ou [Instagram](#) et utilisez le hashtag #saveurspar.
