



Sur le gril

Les tendances BBQ les plus populaires

Faire barbecue reste populaire. Un barbecue traditionnel avec des hamburgers, des petites saucisses et des brochettes de poulet? Ou plutôt un mix de tout y compris le végétarien? Tout est possible, tout est permis. SPAR vous sert 'les' tendances BBQ les plus populaires. Profitez-en!

1. Des BBQ goûteux

Une petite viande sur le gril, et c'est prêt? C'est du passé. Tout tourne autour du goût. Des marinades osées et épicées, des rubs faits maison, c'est la tendance. Aimez-vous le sel mais aussi votre santé? Assaisonnez lentement viande, poisson et légumes sur une pierre de sel (qui peut chauffer jusqu'à 350°C sur le barbecue)! Le goût est (plus) subtil et c'est meilleur pour votre corps. C'est aussi délicieusement sympa.

Conseil: It's getting ho(u)t! Utilisez des copeaux de bois pour donner à votre viande poisson ou vos légumes cette délicieuse saveur fumée. Voulez-vous aller encore plus loin? Alors n'utilisez pas du charbon pour faire votre barbecue mais du bois.

- Fan de fines herbes et de sauces goûteuses? Découvrez nos [BBQ party snacks](#): bouchées originales, faciles à faire avec beaucoup de goût et peu de tracas!
- [Découvrez ici](#) la manière de commencer à utiliser des marinades.



2. Plus de légumes

Flexitarien ou végétarien? Alors vous n'avez plus à vous sentir exclu lorsque vous participez à un BBQ. Les alternatives sont maintenant infinies: du chou-fleur grillé au kebab végétarien! Même les invétérés mangeur de viande mangent parfois une saucisse en moins pour une brochette de légumes à l'halloumi en plus.

Conseil: utilisez les légumes de saison! Maïs, courgette, asperges (vertes), chou-fleur, poivrons et aubergine grillés sont exquis.

- Griller facilement des légumes? Sur une brochette bien sûr! [Découvrez ici les meilleures combinaisons BBQ sur une brochette.](#)



3. Cuisiner lentement au BBQ

Le **Slow cooking** est une tendance déjà ancienne. Et cette année cette manière lente de cuire est aussi traduite pour le barbecue. En faisant cuire votre viande plus longtemps à basse température, le tissu conjonctif se décompose tout-à-fait lentement. Le résultat? Une viande super tendre!

Conseil laissez-vous inspirer par le 'hit' des foodtrucks: faites vous-même un tel [petit pain exquis de porc effiloché](#) avec un 'dry rub' doux. À s'en lécher les doigts et les babines! Pour la recette, regardez de [Poivre & Sel](#).

Un Must à avoir: un thermomètre sonde! Vous voulez savoir précisément quand votre viande est cuite? Achetez alors un thermomètre sonde, un gadget abordable et intelligent pour le BBQ pour tout maître ès grill sérieux.

- Besoin d'inspiration pour une autre sorte de viande? [Dans cet article des délicieuses suggestions de slowcooking avec de la viande.](#)



4. Faire BBQ en 24/7

Faire barbecue toute l'année à l'intérieur et à l'extérieur? Facile! Toujours plus de fans de BBQ investissent dans un appareil qui peut servir même durant les mois d'hiver. Le Green Egg en est un. Ce barbecue en céramique résiste au chaud et au froid extrême. Et pour encore plus de convivialité, investissez dans un chauffage pour terrasse!

Conseil: pas de jardin mais quand même envie d'un barbecue? Optez alors pour un barbecue d'intérieur sans fumée!

5.Faire du BBQ biologique

Nous aimons savoir d'où vient notre nourriture. (Éco)logique, non? Nous avons aussi cette mentalité consciente quand nous faisons nos achats pour le BBQ! Les Belges choisissent plus souvent des ingrédients biologiques. Donc, un bon pas dans la bonne direction!



6. Faire BBQ autrement

Un changement populaire dans la viande pour le barbecue: beaucoup de gens choisissent un steak de porc plutôt qu'un steak de bœuf.

Et ce classique Italien est même aujourd'hui tout-à-fait *hot* sur le BBQ: [la pizza](#)! Délicieusement croquante, d'une saveur intense et un succès garanti auprès des enfants.

Allez, on grille!



Avez-vous essayé une de ces recettes? Ou avez-vous encore des conseils ou une question au sujet des tendances BBQ les plus populaires? Faites-le nous savoir sans faute via [Facebook](#) ou [Instagram](#) et utilisez le hashtag #saveurspar.
