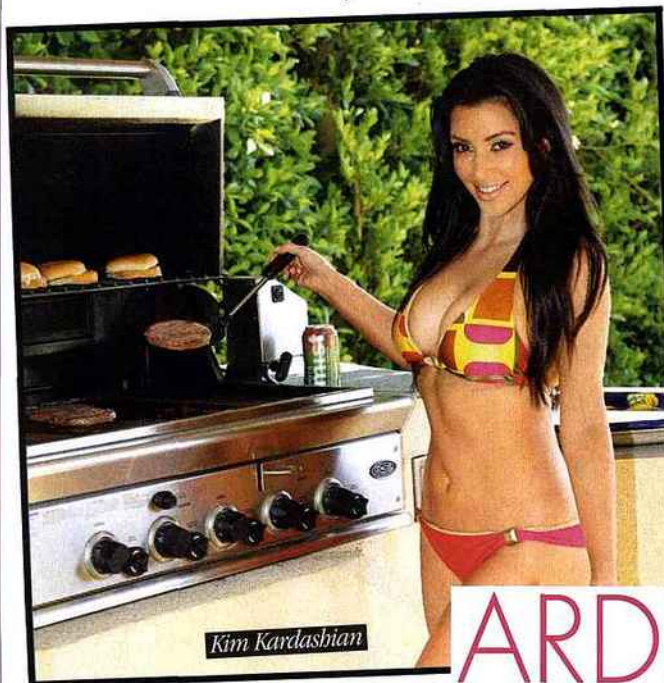


Dans la cuisine, on se la joue kitchen victime!



POUR ACCOMPAGNER

{1} Les Gourmandes oignons vinaigre balsamique, 1,49€ le pot de 190 g, Bénédicte. {2} Moutarde de Meaux, 5,70€, le pot de 500 g, Pommery (*moutarde-de-meaux.com*). {3} Sauce teriyaki grillades et marinades, 5,40€, Kikkoman (*kikkoman.fr*). {4} Fiona languedoc rosé, 7€, château Capion (04 67 57 71 37). {5} Cascai provence rosé, 13,50€, domaine Ferry-Lacombe (*ferrylacombe.com*).

CHARBONS ARDENTS

PARCE QU'IL NE SUFFIT PAS D'AVOIR LE FEU SACRÉ POUR RÉUSSIR UN BON BARBECUE.

POUR CUIRE

{1} Gril portable Piccolino, 39 cm de diamètre, 40,10€, Landmann (*landmannfrance.com*). {2} Barbecue de table design, 30 cm de diamètre, 225 €, Eva Solo (*evasolo.com*). {3} Barbecue suspendu Fire Pit, 1 m de diamètre, 695 €, Nielsen (*barbecue-co.com*).



POUR TRANCHER

{1} Coffret panier 6 couteaux Laguiole manche bois exotique, 101€, Claude Dozorme (*lagrandecoutellerie.fr*). {2} Couteau Laguiole vichy, 169€ le coffret de six, Claude Dozorme (*couteauxetciseauxdart.com*). {3} Planche à découper ultra légère Totally Bamboo, 22,90€, Greenlite (*cuisine-de-chef.fr*).



POUR CUISINER

{1} Sarmants de vigne pour braise, 12€ les 3 kg, Barbecue & Co (*barbecue-co.com*). {2} Fourchette Fyrkat, 12,90€, Bodum (*bodum.com*). {3} Barbecue et Grillades, 100 recettes inratables, 6,99€, éditions Marabout Chef (*marabout.com*). {4} Pinceau silicone, résiste jusqu'à 425°C, 12,90€, Le Creuset (*la-carpe.com*). {5} Brochettes sticks en bambou 18 cm, 9,90€ les 100 (*cuisine-et-ustensiles.com*).