

# Barbecue d'été

## Bibliographie sélective



**Bibliothèque Christian-Roy**



NIL MAGNUM SINE LABORE

**L'ASSOMPTION**

Ville de **culture** et de **patrimoine**



## Le cuisinier rebelle, road trip BBQ

Antoine Sicotte. Montréal : Cardinal, 2016.

Cote : 641.5784 SICO

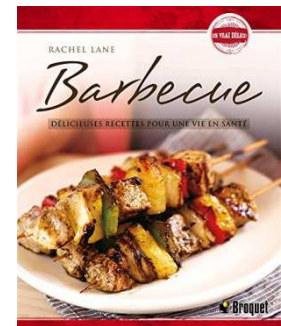
Explorateur culinaire sans cesse en quête de la meilleure grillade, Antoine Sicotte propose son deuxième livre sur le BBQ : Road trip BBQ. Après le best-seller « Le Cuisinier rebelle en feu » paru en 2014, ce passionné du gril nous arrive cette fois du Sud-Ouest américain où il a puisé une foule d'inspirations pour ce brûlant opus. Antoine nous invite donc à le suivre sur la mythique Route 66, à la découverte de ce qui fait l'essence d'un bon BBQ : de bons ingrédients, des accords simples et savoureux, et des idées géniales pour en mettre plein les yeux (et la bouche !). Hymne au road trip, aux purs plaisirs gourmands, à la justesse des cuissons et aux merveilleux secrets du fumoir, l'ouvrage compte plus de 120 recettes pour apprêter, avec adresse, les poissons, les fruits de mer, la viande, la volaille, mais aussi pour réaliser des sauces et marinades qui feront de vous le maître incontesté du BBQ.

## Barbecue : délicieuses recettes pour une vie en santé

Rachael Lane. Saint-Constant : Broquet, 2016.

Cote : 641.76 LANE

De délicieuses recettes, nourrissantes et alléchantes, pour toutes les occasions. Plus de 140 suggestions de repas savoureux et excellents pour la santé. Chaque recette est accompagnée d'une superbe photographie en couleurs, illustrant exactement le plat complété.



## BBQ au Max : 100 recettes débiles par le nouveau guru québécois du barbecue!

Max Lavoie. Laval : G. Saint-Jean, 2015.

Cote : 641.5784 LAVO

Il mange ses céréales le matin avec un brûleur de barbecue en guise de cuiller. Et ça ne date pas d'hier! Dans la quincaillerie de ses parents, Max Lavoie, 30 ans, a assemblé à partir de l'âge de 12 ans les barbecues pour la clientèle du commerce familial. Ayant grandi entre les grilles et les bombonnes de gaz, il est littéralement devenu un maniaque de la cuisine au barbecue, au point de lancer il y a un an une

boutique BBQ Québec à Sainte-Foy (une deuxième, qui coïncidera avec la commercialisation du livre, sera ouverte à Boucherville en avril 2015.)

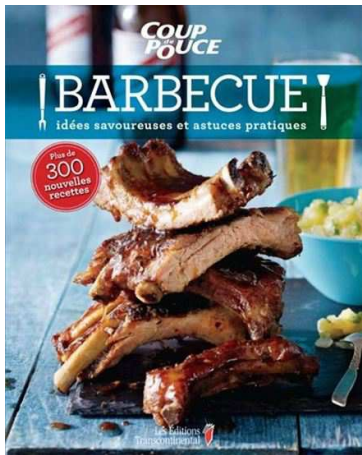
## Barbecue, 200 recettes pour en profiter pleinement.

Caty Bérubé. Québec : Pratico pratiques, 2015.

Cote : 641.5784 BERU

En tout, 200 recettes de grillades parfaites! En plus des classiques incontournables, on y retrouve des mets qui sortent des sentiers battus ainsi qu'une foule de trucs et conseils pour tout réussir, de la préparation à la cuisson. En prime, une section de recettes version légère qui plaira à ceux et celles qui ont à cœur de maintenir leur poids. Steaks juteux, côtes levées exquis, brochettes savoureuses, burgers décadents, pommes de terre succulentes. Vous avez l'eau à la bouche? C'est le temps de sortir votre barbecue!





## **Barbecue : idées savoureuses et astuces pratiques : plus de 300 nouvelles recettes.**

Montréal : Transcontinental, 2014.

Cote : 641.5784 BARB

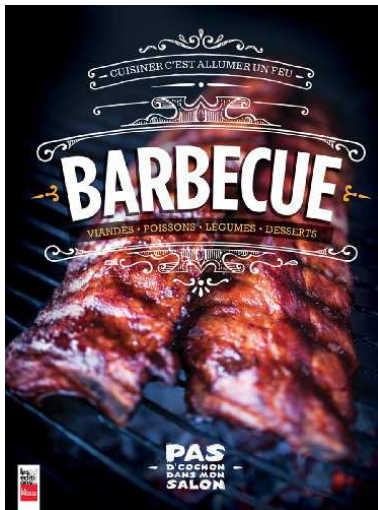
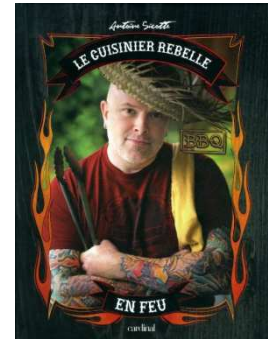
Au Québec, dès qu'on range la pelle, on sort le barbecue! Fort du succès de son premier livre *Barbecue et cuisine d'été* (2009), Coup de pouce récidive et réunit dans ce livre 300 nouvelles recettes pour cuisiner sur cet appareil culte de la belle saison. Boeuf, porc, agneau, volaille, poissons, fruits de mer et légumes variés: on les cuit de toutes les façons, avec des marinades et des sauces qui rehaussent leurs saveurs à la perfection. À cela s'ajoutent des recettes faciles de hamburgers, sandwiches et pizzas qui passent par le gril pour accentuer leur goût d'été. Tous ces délices sont testés et signés Coup de Pouce.

## **Le cuisinier rebelle en feu : BBQ**

Antoine Sicotte. Montréal : Cardinal, 2014.

Cote : 641.5784 SICO

Antoine Sicotte, alias le Cuisinier rebelle, nous revient avec ce livre chaud en couleurs pour l'été : *Le Cuisinier rebelle en feu*. Plein d'idées géniales toutes conçues pour un simple barbecue au propane, ce troisième tome de la série de livres plusieurs fois primée *Le Cuisinier rebelle* est coloré, magnifiquement photographié et, surtout, facile à utiliser. C'est un livre à l'image d'Antoine Sicotte et de tout ce qui lui tient à cœur : la bonne bouffe, la musique, la famille et la moto.



## **Barbecue : viandes, poissons, légumes, desserts**

Montréal : Éditions La Presse, 2014.

Cote : 641.5784 BARB

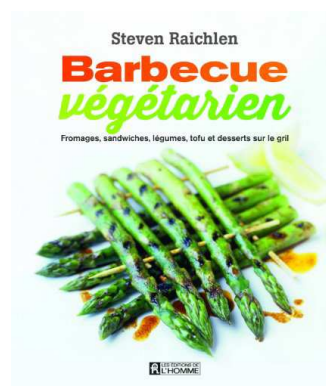
Les Québécois adorent profiter de l'été pour cuisiner en plein air! Les Éditions La Presse ont donc cherché les meilleurs professionnels du barbecue au Québec. Les quatre jeunes chefs de PAS d'COCHON DANS MON SALON se sont imposés. Ils parcourent le Québec depuis près de cinq ans pour proposer leur cuisine sur le gril, savoureuse et créative. Ils présentent leur premier livre de recettes entièrement consacré à la cuisine au barbecue. Vous y trouverez leurs classiques comme la poitrine de poulet Buffalo, le pulled pork, des burgers décadents, mais aussi de nouvelles façons d'apprêter les légumes et de préparer les desserts sur le gril. S'ajoutent leurs astuces de pros et des tableaux de cuisson pour chaque type de viande. Au total, ils proposent plus de 80 recettes, de l'entrée au dessert, pleines de saveurs et faciles à exécuter.



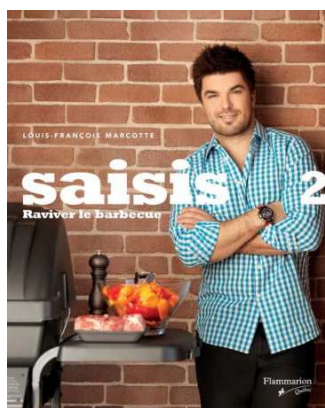
## Barbecue végétarien : fromages, sandwichs, légumes, tofu et desserts sur le grill

Steven Raichlen. Montréal : Éditions de l'Homme, 2013.

Cote : 641.5636 RAIC



À la recherche de menus d'été riches en saveurs et en couleurs? Des hors-d'œuvre aux desserts, voici 125 recettes et techniques de base présentées étape par étape pour développer l'art de la cuisine végétarienne sur le grill. Gaspacho fumé, Paninis à la mozzarella et à la purée d'olives, Courges grillées épicées à l'orientale, Champignons portobellos à l'ail, au parmesan et aux pignons, Tofu teriyaki à la tangerine, Prunes à la cannelle et sauce au porto. De quoi faire de votre barbecue végétarien un succès retentissant!



## Saisis. 2 : raviver le barbecue

Louis-François Marcotte. Montréal : Flammarion Québec, 2012.

Cote : 641.5784 MARC - T. 2 (tome 1 disponible également)

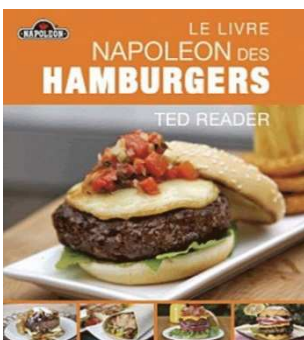
Louis-François adore vivre dehors et le plein air lui inspire toujours de nouvelles recettes à faire au barbecue. Saisis 2 rassemble les idées et les trucs qui s'accumulaient sur sa table de pique-nique et qu'il avait envie de partager avec nous. Avec lui, on apprête tout sur le grill, et ça ajoute un petit je-ne-sais-quoi d'unique... Variations sur le bifteck mariné, des brochettes de poulet parées d'un croustillant aux arachides et à la menthe ou un hot-dog aux accents parisiens, avec moutarde et chou. Osons cuisiner des plats qu'on n'aurait jamais imaginés sur les flammes, comme la tatin aux tomates fraîches, le gratin de patate douce ou le pouding de pain aux raisins, jusqu'à rôtir un porcelet entier !

## Planète barbecue : 235 recettes, 60 pays

Steven Raichlen. Montréal : Éditions de l'Homme, 2011.

Cote : 641.5784 RAICpb

Steven Raichlen, diplômé en littérature française, a quitté les États-Unis pour étudier la cuisine médiévale en Europe. Il a fréquenté à Paris deux écoles de cuisine, Le Cordon Bleu et La Varenne. Par la vingtaine de best-sellers qu'il a écrits et avec les millions d'exemplaires en circulation, il a réinventé l'art de cuire sur feu vif. Steven est l'animateur de l'émission de télévision Le maître du grill, diffusée sur Zeste.



## Le livre Napoléon des hamburgers : recettes inspirées du chef

Ted Reader. Montréal : Modus vivendi, 2011.

Cote : 641.84 READ

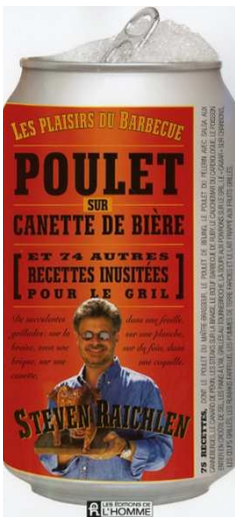
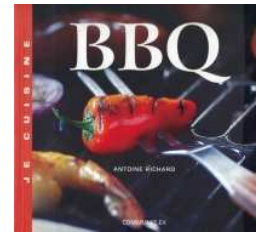
Les recettes alléchantes de Ted Reader vous guideront vers le paradis du hamburger. Chaque recette est accompagnée d'une photographie couleur qui saura inspirer tant les amateurs de barbecue que les passionnés de gastronomie. Vous y trouverez de nombreux conseils et astuces qui vous permettront de convertir un éventail d'ingrédients en une fiesta de saveurs.

## BBQ

Antoine Richard. Verdun : Communiplex, 2007.

Cote : 641.5784 RICH

Les recettes du chef Richard sont simples, nouvelles, délectables. Elles vous vaudront la réputation d'un hôte accompli et d'un cuisinier hors pair.



### **Poulet sur canette de bière et 74 autres recettes inusitées pour le grill**

Steven Raichlen. Montréal : Éditions de l'Homme, 2007.

Cote : 641.5784 RAICp

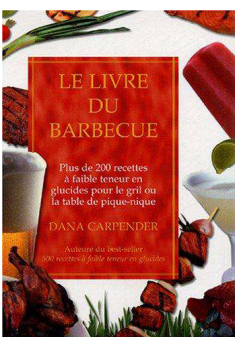
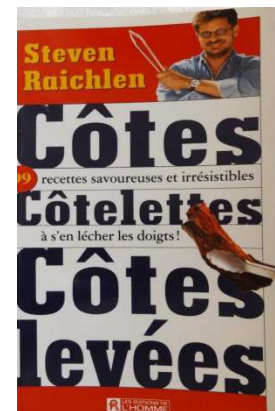
Outre le légendaire poulet sur canette de bière né sur le circuit du barbecue, il constitue le mets de volaille parfait, croustillant à l'extérieur, délicieusement tendre à l'intérieur, et débordant de saveurs, vous trouverez dans ce livre des douzaines d'excellentes recettes, variantes et techniques, toutes plus épatantes et divertissantes les unes que les autres. Vous pourrez préparer sur le grill un poisson entier en croûte de sel, faire griller un steak directement sur la braise, enfilez des morceaux d'espadon sur des tiges de citronnelle et cuire toutes sortes de volailles sur plusieurs types de cannettes contenant diverses boissons. Le livre comprend des directives claires et faciles à suivre, des recettes de sauces et de sels à frotter ainsi que de l'information utile sur l'équipement à utiliser.

### **Côtes, côtelettes, côtes levées : [99 recettes savoureuses et irrésistibles à s'en lécher les doigts!]**

Steven Raichlen. Montréal : Éditions de l'Homme, 2007.

Cote : 641.5784 RAICc

Vous raffolez des côtes levées ? Alors, le grand maître du barbecue vous en apprendra tous les secrets. Des techniques de préparation aux différents types de cuisson et aux accessoires, vous connaîtrez tous les trucs pour faire des côtes fantastiques. En fait, vous deviendrez un tel expert en côtes levées que vous pourrez présenter vos côtes à des concours (du moins dans votre propre cour !). Des recettes savoureuses, agréables à servir à vos invités, mais surtout bonnes à s'en lécher les doigts !



### **Le livre du barbecue : plus de 200 recettes à faible teneur en glucides pour le grill ou la table de pique-nique**

Dana Carpender. Varennes : AdA, 2005.

Cote : 641.56383 CARP

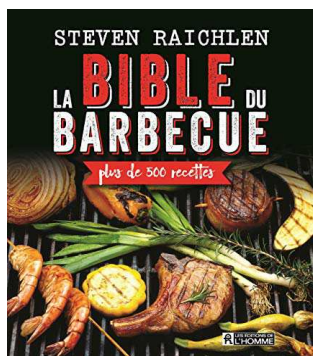
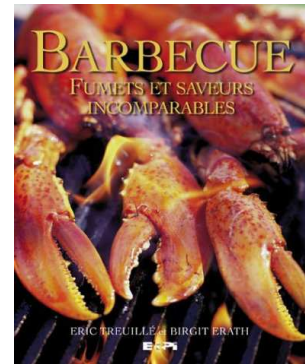
Il s'agit du guide pour cuisiner sur le barbecue tout en gardant une faible teneur en glucides et rester en santé.

## Barbecue : fumets et saveurs incomparables

Éric Treuillé. Saint-Laurent : ERPI, 2004.

Cote : 641.5784 TREU

Ouvrage complet ne se limitant pas à donner de nombreuses recettes de grillades, toutes adaptées à la cuisine en plein air et à la cuisine à l'intérieur. Il est enrichi de recommandations sur la méthode de cuisson en question, de descriptions des condiments et aromates, de recettes de salades et de plats d'accompagnement et de suggestions de menus. L'auteur travaille dans une librairie gérée par des cuisiniers, dans le quartier londonien de Notting Hill.



## La bible du barbecue : plus de 500 recettes

Steven Raichlen. Montréal : Éditions de l'Homme, 2019.

Cote : 641.76 RAIC

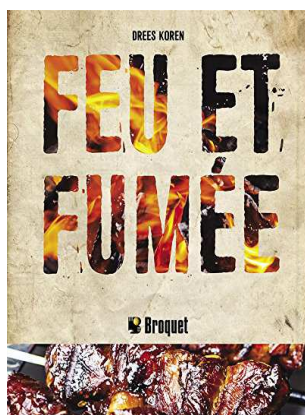
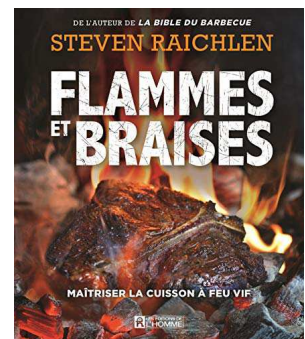
Le best-seller de la cuisine sur barbecue revient dans une nouvelle édition avec plus de 500 recettes alléchantes à faire sur le grill : viandes, poissons, fruits de mer, légumes, sauces, desserts et même cocktails ! Un tour d'horizon impressionnant de la cuisine du monde, de l'Inde aux Antilles, en passant par la Thaïlande, l'Espagne, l'Italie, l'Amérique du Nord, et par de nombreux autres pays réputés pour l'excellence de leur cuisine au grill. Votre curiosité et votre appétit auront de quoi être satisfaits!

## Flammes et braises : maîtriser la cuisson à feu vif

Steven Raichlen. Montréal : Éditions de l'Homme, 2019.

Cote : 641.76 RAIC

Là où il y a de la fumée, il y a à manger! L'auteur du best-seller La Bible du barbecue, Steven Raichlen, revient avec une nouvelle approche électrisante de l'art de cuisiner à feu vif. À travers 100 recettes audacieuses, découvrez une nouvelle manière de griller et de fumer vos mets préférés. De la viande au poisson en passant par le petit-déjeuner, vous trouverez dans cet ouvrage des repas complets à cuisiner sur tous les types de feux, à la manière des pros. Ici, l'élément maître est le feu.



## Feu et fumée

Drees Koren. Saint-Constant : Broquet, 2018.

Cote : 641.5784 KORE

Mesurez vos forces à celles de la nature et jouez avec le feu. Voilà un livre de cuisine qui va vous accompagner pour l'allumer, au grand air voire dans le sol, pour des amis qui le voudront sophistiqué, ou gourmet, ou plus prosaïquement comme moyen de déguster une exquise pièce de viande. Il accompagnera aussi ceux qui invitent les amis et bravent les éléments une fois par saison, qu'il fasse -5 °C ou 30 °C à l'ombre, que la fête batte son plein dedans ou dehors. Vous trouverez dans ce livre des recettes sauvages de homards entiers, de gigots, de desserts, mais toujours avec un petit plus. Si vous voulez vous faire griller une saucisse faites-le, et surtout de manière bien conventionnelle, mais sans nous !

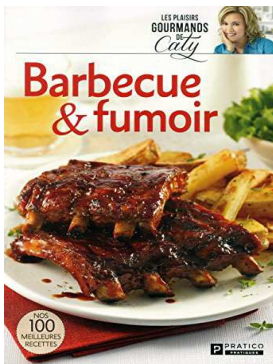
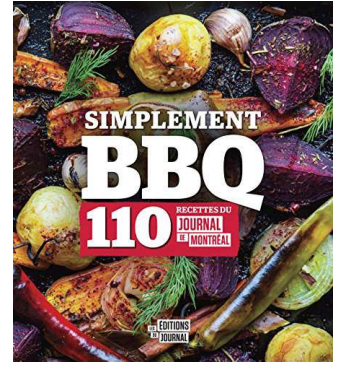


## **Simplement BBQ : 110 recettes du Journal de Montréal**

Ariane Caron-Lacoste. Montréal : Éditions du Journal, 2018.

Cote : 641.5784 SIMP

Enfin des recettes simples et savoureuses à réaliser au barbecue qui plairont à toute la famille ! Publiées dans Le Journal de Montréal et Le Journal de Québec, elles conviennent aux cuisiniers qui veulent préparer des brochettes appétissantes, réussir parfaitement leurs boulettes de hamburger ou apprivoiser la cuisson des poissons sur le grill. Pour recevoir des amis le weekend ou cuisiner un souper rapide un soir de semaine, le barbecue est notre allié ! Avec plus de 100 recettes de légumes, de volaille, de poisson, de viandes et même de desserts, présentées par temps total de préparation, de macération et de cuisson, ce livre est parfait pour inclure les plats cuisinés sur le grill dans la planification des repas.



## **Barbecue & fumoir**

Caty Bérubé, Benoit Boudreau et Richard Houde. Québec : Pratico pratiques, 2018.

Cote : 641.5784 BERU

L'art de transformer l'ordinaire en festin

## **American BBQ**

Jamie Purviance. [Paris] : Larousse, 2017.

Cote : 641.5784 PURV

Près de 120 recettes d'entrées, de viandes, de poissons, d'accompagnements à réaliser au barbecue, à la façon américaine.



## Bibliothèque Christian-Roy

375, rue Saint-Pierre

	Horaire régulier	Horaire d'été*
Lundi	Fermé	Fermé
Mardi	12 h à 20 h	12 h à 20 h
Mercredi	12 h à 20 h	12 h à 20 h
Jeudi	12 h à 20 h	12 h à 20 h
Vendredi	9 h à 17 h	9 h à 17 h
Samedi	9 h à 17 h	9 h à 17 h
Dimanche	12 h à 17 h	Fermé

### **POUR NOUS JOINDRE**

#### **Téléphone**

450 589-5671, poste 3100

#### **Courriel**

[bibliotheque@ville.lassomption.qc.ca](mailto:bibliotheque@ville.lassomption.qc.ca)

#### **Catalogue**

<http://catalogue.ville.lassomption.qc.ca>

\* En vigueur de la fête nationale du Québec à la fête du Travail

### **Livre-Service**

2724, boulevard de l'Ange-Gardien Nord

	Horaire régulier	Présence des commis*
Lundi	5 h à 23 h	13 h 30 à 17 h
Mardi	5 h à 23 h	
Mercredi	5 h à 23 h	16 h 30 à 20 h
Jeudi	5 h à 23 h	
Vendredi	5 h à 23 h	13 h 30 à 17 h
Samedi	6 h à 23 h	9 h 30 à 13 h
Dimanche	6 h à 23 h	

Dernière modification : Mai 2019