

# LE MODE D'EMPLOI DU BBQ MASTER



Que tu sois le king du BBQ ou un galérien de compét', Guy a tout prévu...

	LE KING DU BBQ	M****, IL FLOTTE	ZÉRO EN CUISINE
1 <b>FRITES</b>	 180°C - 1min30 A la friteuse	 230°C - 15-20min +5-10min position grill	N'y pense même pas...
2 <b>BUNS</b>	 1min Mie vers le bas, sur le côté de la grille	 Bien chaude 1min	 Au grille-pain
3 <b>CRÈMES DE FROMAGES</b>	 5min Au bain-marie ou à la casserole	 150°C - 15min Dans un plat	 1-2min (La meilleure option même pour les kings)
4 <b>STEAKS + POITRINE</b>	 Super hot - 3min Poitrine pas direct sur les flammes	 Bien chaude 3min	C'était quoi ton idée au juste ?

## Les tips du chef

- Pour un pain doré et moelleux au BBQ ou au four, badigeonne-le de beurre fondu !
- Pour les frites, on finit par une touche de fleur de sel et/ou d'épices !
- Confit d'oignons : froid ou chaud, c'est délicieux ! Réchauffage facile, comme les crèmes de fromages.