

Le must de l'automne: la poêle à pop-corn

Nouveauté barbecue®

Vivre et cuisiner dehors ne s'arrête pas à la fin de l'été. Pendant l'automne et l'hiver également, il n'y a rien de plus agréable que de se rassembler autour du feu en famille ou entre amis. Du plaisir garanti avec la poêle à pop-corn, le tout nouveau gadget que lance barbecue® pour cet automne.

Pop till you drop

Grâce à la poêle à pop-corn, préparez vous-même en un tournemain le pop-corn le plus délicieux. Versez un peu d'huile dans la poêle et ajoutez une poignée de maïs. Fermez le couvercle de la poêle et maintenez cette dernière au-dessus du feu d'un barbecue ou d'un brasero grillagé. Après quelques minutes, le maïs commence à exploser. Secouez régulièrement pour éviter que les grains n'attachent. Lorsque le bruit cesse, le pop-corn est prêt. Ajoutez encore un peu de sucre ou de sel et... régalez-vous!



**Nouveauté barbecue®:
la poêle à pop-corn**

Tirez les marrons du feu

On les trouvera bientôt à nouveau partout: les châtaignes! Grâce à la poêle à marrons de barbecue®, vous pouvez les griller vous-mêmes. Pratiquez d'abord une petite incision en forme de croix sur le dessus des châtaignes, pour laisser s'échapper la vapeur. Cuisez-les ensuite au-dessus d'un feu de bois et secouez-les régulièrement. Après un petit quart d'heure, vous pouvez retirer les châtaignes du feu. Un véritable régal!



**De délicieuses châtaignes grillées dans
la poêle à marrons**

Prix de vente conseillé:

- Poêle à pop-corn: 15,95 €
- Poêle à marrons: 12,95 €

Points de vente repris sur www.barbecue.com

Téléchargez le matériel iconographique en haute résolution via:

- Poêle à pop-corn:
<http://www.barbecue.com/imagebank/v3/stamboom/detail.asp?cID=&ID=729&lg=fr>
- Poêle à marrons:
<http://www.barbecue.com/imagebank/v3/stamboom/detail.asp?cID=&ID=593&lg=fr>

Note pour la rédaction (à ne pas publier)

Source: barbecue®

Informations pour la presse: Evelien.Heeren@saey.com ; tél. 0032 56 36 24 74 ; GSM 0032 499 53 98 13