

THE BASTARD DÉBARQUE EN FRANCE ! GRILLER, CUIRE, FUMER, MIJOTER : TOUT EST POSSIBLE AVEC CE KAMADO PUR DUTCH DESIGN AU CARACTÈRE BIEN TREMPÉ

Né de l'amour pour les saveurs authentiques et du Dutch Design, The Bastard propose une méthode de cuisson ancestrale japonaise perfectionnée par les Néerlandais depuis 2013. Dans un jardin, sur un balcon ou au bord d'un pool house, ce kamado en céramique, noir laqué (Classic) ou gris mat (Urban) séduit par son tempérament fort au design masculin et au caractère affirmé ! Les matériaux utilisés font de lui le type de barbecue au charbon de bois le plus performant du moment. Garantie à vie, sa céramique cordiélite parfaitement isolante et résistante permet d'atteindre rapidement des températures de cuisson stables entre 50 et 350°. Sa grille en acier inoxydable d'une épaisseur incomparable et ses accessoires de cuisson permettent une cuisine aussi saine que divine.

THE BASTARD : LE CARACTÈRE C'EST TOUT

Et si The Bastard venait nous changer la vie ? Tout juste débarqué en France, ce kamado hors du commun va bousculer nos habitudes de cuisine en extérieur. Avec The Bastard, on entre dans la cour des grands, sans prendre la grosse tête. Grâce à ce nouveau complice au cœur de braises, notre créativité culinaire s'exprime sans aucune limite. Griller, fumer, mijoter et braiser : déployons nos talents ! Doté de multiples accessoires, ce kamado permet de cuisiner de l'entrée jusqu'au dessert, sans avoir à mettre les pieds dans la cuisine. Un nouveau compagnon culinaire pour la vie !



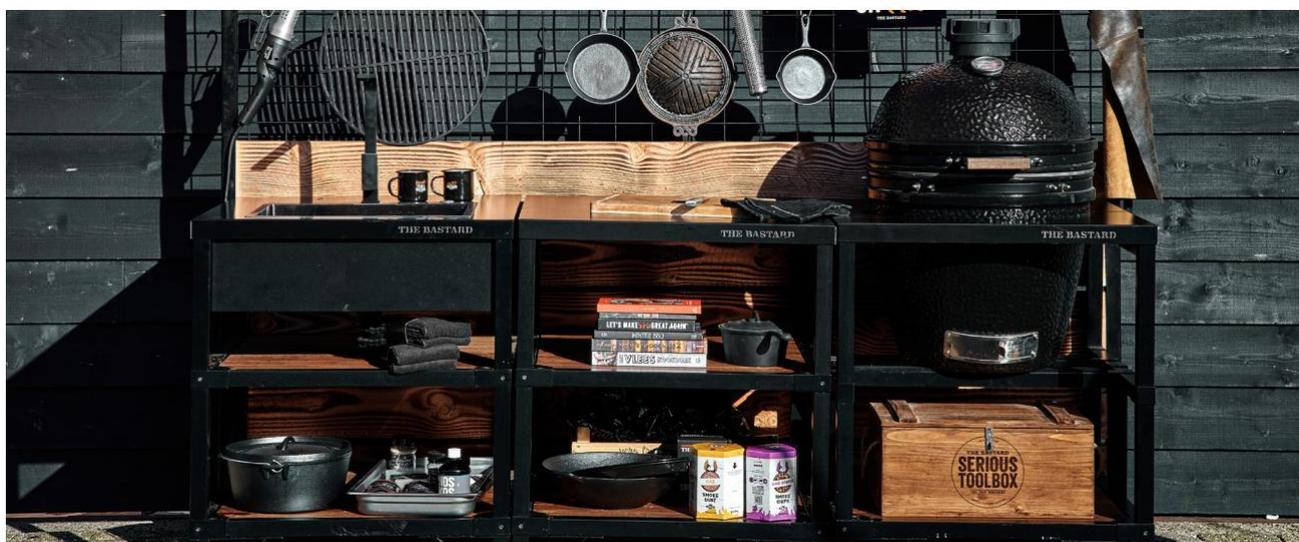
UNE EXPÉRIENCE GUSTATIVE EXTRÊME

Dorade royale, burger, paëlla, pizza, poulet à la bière, sans oublier l'indétrônable côte de bœuf ou encore le fondant au chocolat, The Bastard permet d'expérimenter toutes les techniques de préparation et de cuisson. Amateur, passionné ou chef cuisinier, le kamado réveille le talent de tous les amoureux de cuisine. Sa forme révèle la saveur et le goût des aliments de façon incomparable. Cuisson lente, à basse température ou cuisson sur feu ardent, les possibilités sont illimitées. Luxe ultime, The Bastard propose une gamme de bois de fumage et de charbon de bois des plus précieux (chêne, cèdre, cerisier ou encore marabu) qui confèrent une note fumée, boisée ou sucrée en bouche.

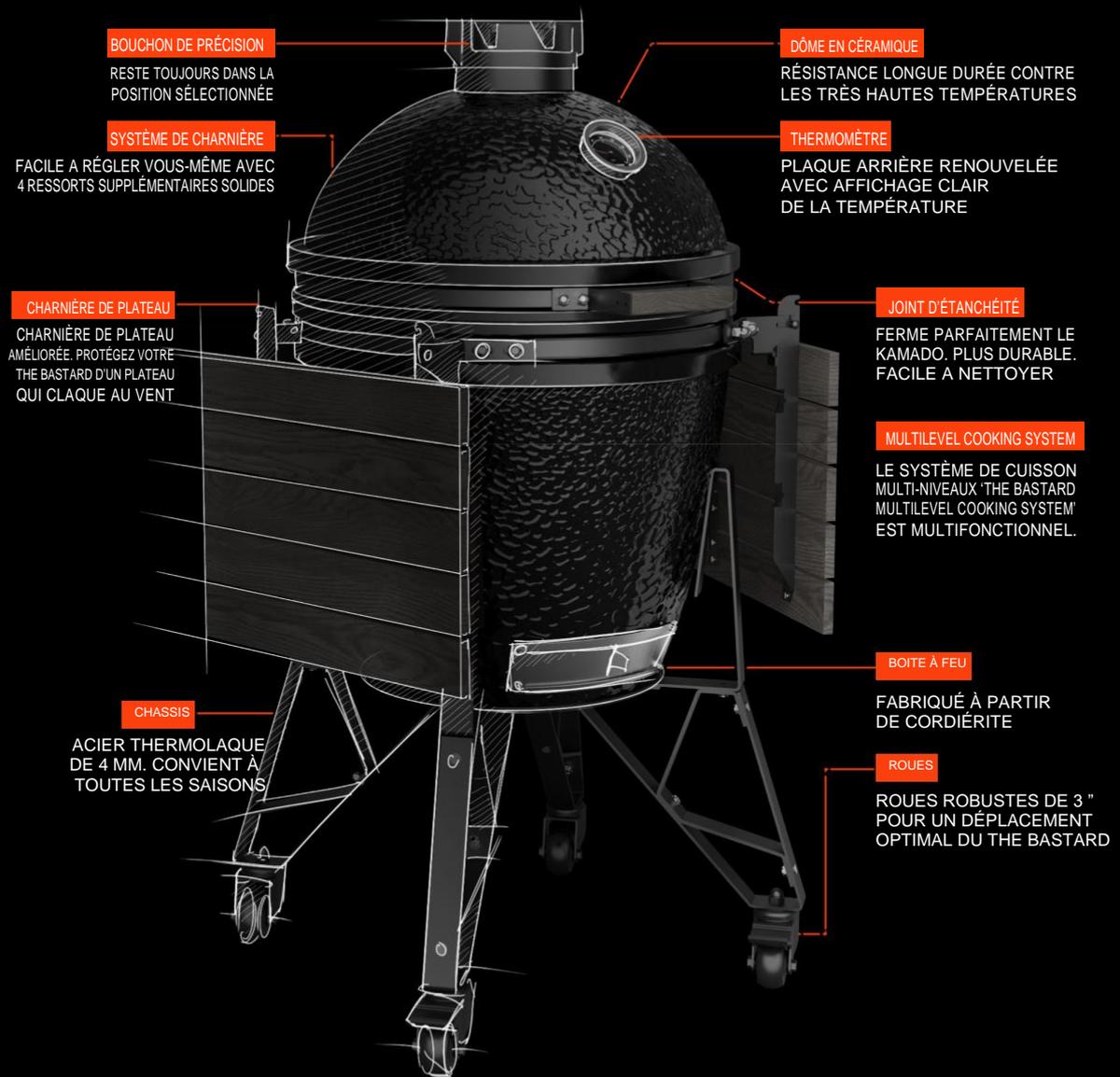


THE BASTARD, LA FUTURE STAR DE LA CUISINE D'EXTÉRIEUR

The Bastard Large peut être habillé de plusieurs modules entièrement personnalisables, créant ainsi une cuisine d'extérieur complète au design unique : The Bastard Serious Outdoor Kitchen. Alors que le Module 1 (Basic) permet d'accueillir The Bastard, le Module 2 (Shelves) offre un plan de travail et différents rangements pour les ustensiles et ingrédients. Ultime pièce indispensable, le modèle 3 (Sink) dispose d'un évier.



À QUOI RECONNAIT-ON UN VRAI BASTARD ?



CES ESSENTIELS À TOUTE ÉPREUVE SE TROUVENT CHEZ THE BASTARD

MODELE : THE BASTARD LARGE



1. RÉCUPÉRATEUR DE CENDRES

RETIREZ FACILEMENT LES CENDRES DU THE BASTARD

2. PANIER À CHARBON

POIGNÉES AMÉLIORÉES POUR LE SORTIR DU THE BASTARD DE FAÇON ERGONOMIQUE

3. MULTILEVEL COOKING SYSTEM

VOUS POUVEZ L'UTILISER DE NOMBREUSES FAÇONS AVEC DIFFÉRENTS TYPES DE GRILLES AFIN DE POUVOIR PRÉPARER TOUTES SORTES DE PLATS SIMULTANÉMENT. RETOURNÉ, IL DEVIENT UN SUPPORT POUR VOTRE POÊLE À WOK.

NEW
2022

COMMENT TROUVER SON BASTARD IDÉAL ?

CLASSIC



SMALL

COMPACT

MEDIUM

LARGE

URBAN



COMPACT

NEW

SMALL

MEDIUM

LARGE

XL

THE BASTARD COMPACT (OU SMALL), LE ROI DES PETITS ESPACES

Dotés d'une grille de 34cm de diamètre ou de 26 cm pour le Small, ce sont les petits de la famille The Bastard ! Faciles à emporter, leur petite taille ne les prive pas de leurs qualités de cuisson. Complices des voyages (camping-car, bateau) ou sur un balcon, The Bastard Small ou Compact est le barbecue de toutes les aventures. Les grands chefs de cuisine l'apprécient également pour apporter une vraie touche fumée à leur cuisine.

Disponible en Classic ou Urban – Prix à partir de 399€ TTC*

THE BASTARD MEDIUM, CELUI QUI FAIT CHAVIRER LES CŒURS

The Bastard Medium est celui qui attire l'attention de tous. Sa grille de 40 cm de diamètre permet de régaler jusqu'à 6 convives. Il invite à la créativité.

Disponible en Classic ou Urban – Prix à partir de 1 149€ TTC en Solo et 1 249€ Complete (livré avec support et tables latérales)*

THE BASTARD LARGE, POUR LES VRAIS PASSIONNÉS DE CUISINE

« Impressionnant », sûrement l'adjectif qui caractérise le mieux The Bastard Large. Véritable star de la famille, il offre la taille idéale (49 cm de diamètre) pour cuisiner différents plats délicieux. Créé pour les vrais passionnés de cuisine, il n'est donc pas étonnant que le Large soit The Bastard le plus vendu au monde.

Disponible en Classic ou Urban : 1 499€ TTC en version Classic (livré avec support et tables latérales)*

THE BASTARD XL, L'ALLIÉ DES CHEFS

Très imposant, The Bastard XL est parfait pour les chefs de cuisine souhaitant offrir une expérience culinaire unique à leurs clients. Sa grille de 59 cm est un véritable atout et leur permet de préparer tous les aliments à la perfection.

Disponible en Urban – Prix : 2 699€ TTC

*En vente chez Barbecue & Co, Esprit Barbecue, Raviday, Planète Barbecue, La Maison du Barbecue et bien d'autres spécialistes. Liste des revendeurs complète sur www.thebastard.fr

DES ACCESSOIRES ESSENTIELS

Pour atteindre la perfection, The Bastard a besoin de quelques accessoires pratiques ! Indispensable, le récupérateur de cendres permet de récupérer très facilement les cendres du The Bastard. Avec ses poignées améliorées, le panier à charbon est, quant à lui, très utile pour sortir le charbon de façon ergonomique. Il permet également une parfaite circulation de l'air dans le Bastard. Enfin, l'utilisation du Multilevel Cooking System est primordiale pour les cuissons lentes et à basse température. Retourné, il devient un support pour la poêle à wok.

LE JAMBON ASPERGÉ

La parole est d'argent. Et le jambon fumé aux asperges est d'or. De l'or blanc, pour être précis. Le jambon à l'os, vous pouvez le fumer toute l'année, mais pour les asperges, c'est plus limité. La saison commence vers avril et se termine exactement le 24 juin. Après cela, on ne les trouve plus nulle part. Les plantes doivent récupérer pour survivre à l'hiver. Et pour que vous puissiez refaire cette recette l'année prochaine.

COMMENT CUISINER

Versez le rhum ou la sauce au sirop d'érable dans une petite casserole et chauffez à feu doux. Ajoutez le beurre et faites-le fondre tout en remuant. Incorporez ensuite la cassonade pour la dissoudre. Continuez à bien remuer jusqu'à ce que tout soit fondu et que le mélange ait une belle structure. Retirez ensuite la casserole du feu. Remplissez la seringue avec la sauce chaude et injectez-la autant que possible dans le jambon en respectant un espace de 2,5 cm. Une partie du liquide s'échappera, mais peu importe : la majeure partie restera dans le jambon et donnera une saveur dont vous vous souviendrez toute votre vie. Frottez aussi l'extérieur avec la sauce, puis étalez-la sur le jambon.

Laissez le jambon fumer doucement sur un "plate setter" (déflecteur de chaleur) pendant trois heures et vérifiez de temps en temps la température au cœur du jambon. Vous approchez des 65 à 70 °C. En attendant, étalez la sauce supplémentaire sur le jambon, mais veillez à ce que le couvercle reste autant que possible fermé. Lorsque le cœur de la viande est à la température souhaitée, retirez le jambon du barbecue. Laissez-le reposer dans de l'aluminium pendant que vous vous occupez de l'or blanc.

Épluchez les asperges et coupez-les 2 à 3 cm de l'extrémité dure. Retirez le "plate setter" de votre barbecue et hop ! Envoyez-moi ces charbons à 180 °C. Le moment venu, placez les asperges sur la grille (de préférence) en fonte. Aspergez ... les asperges d'huile d'olive et salez-les ... d'un peu de sel. Faites-les griller "al dente" en 20 à 30 minutes, selon leur épaisseur. Retournez les asperges de temps en temps avec la pince à barbecue pour obtenir de belles rayures photogéniques de chaque côté. Faites fondre les 25 g de beurre dans une poêle en fonte et faites-y revenir la salicorne 1 à 2 minutes jusqu'à ce qu'elle soit croustillante. Faire fondre le reste du beurre sans le faire brunir. Répartissez les asperges sur 4 assiettes et recouvrez-les artistiquement de salicorne. Versez le beurre fondu sur votre or blanc et saupoudrez un peu de noix de muscade. Et pour le grand final ... coupez le jambon en tranches fines, placez-les délicatement à côté des asperges et découvrez que vous n'échangeriez pas ce plat pour tout l'or du monde.

LA RECETTE ESTIVALE

INGRÉDIENTS

Jambon : Jambon à l'os de env. 600 g, Marinade, par ex. avec la sauce barbecue "générique" de Grate Goods.

Sauce : 2 cuil. à soupe de rhum ou de sauce au sirop d'érable, 2 cuil. à soupe de cassonade, 125 g de beurre.

Asperges : 2 kilos d'asperges blanches, 3 cuil. à soupe d'huile d'olive, 100 g de salicorne, 1 cuil. à soupe de gros sel, 50 g de beurre, 1 cuil. à café de noix de muscade.

OUTILS

Thermomètre à sonde, Seringue à sauce, Poêle en fonte, Pince à barbecue, Aluminium.

BBQ: 180 °C, indirect | direct
Température centrale: 70 °C
Temps de préparation: 30 min
Temps: 3 heures

4

PERS

A PROPOS DE THE BASTARD

The Bastard est une marque néerlandaise spécialiste de la cuisine en extérieur depuis 2013 et leader dans son pays dans plusieurs catégories du marché en 2021. The Bastard fait partie du groupe www.fyrongroup.com depuis 2021.

Visitez www.thebastard.fr pour plus d'informations.

