

# Ma cuisine au KAMADO



PIERRE-HENRI VANNIEUWENHUYSE





# LE KAMADO

---

1

*Griller, fumer, rôtir,  
mijoter, plancha,  
four à pizza, basse  
température*

*Un outil de cuisson polyvalent*





Jeune chef de cuisine retraité, blogueur et auteur de livres de cuisine, j'ai passé toute ma carrière professionnelle en restauration au sein d'un groupe hôtelier de dimension internationale en salle, et en cuisine. Mes voyages d'adolescent et jeune adulte m'ont fait découvrir de nombreuses cuisines : Asiatique, océanique, américaines et bien entendu françaises. Ma passion pour le goût, les épices s'est éveillée. La maîtrise des techniques de cuisson et d'élaboration est venue naturellement avec l'expérience et la pratique de mon métier.

Il y a plus de trente années j'ai créé avec mon fils mes premières pages web, et je me suis intéressé professionnellement à la plancha. Et j'ai créé des recettes avec cet outil de cuisson devenu par la suite incontournable dans les jardins des particuliers : marinades, épices, sauces sont devenues pour moi, familières. J'ai ainsi alimenté mes pages web et plus récemment il y a une dizaine d'années j'ai développé ma chaîne YouTube : Chefounet TV. Ce petit nom amical que mes collègues au travail me donnaient était certainement plus simple que mon nom à coucher dehors avec un billet de logement.... Alors j'ai appelé

ma chaîne YouTube : Chefounet TV : Tout est home made, scénario, prises de vues, images, montages. Après la Plancha, plus récemment je me suis également intéressé à la cuisson à basse température sous vide et en four, j'ai écrit un livre sur la technique et des recettes. Avec des grands classiques, mais aussi des cuissons en pot verre, pour les viandes en sauce : des semi conserves qui sont souvent utilisées par les artisans charcutiers et autres traiteurs. L'objectif ici était de réaliser des cuissons à basse température les plus justes dans le respect du produit pour qu'il soit sublimé.

Conjointement avec mon activité professionnelle, j'ai été invité à collaborer avec un fabricant de plancha Espagnole à Barcelone Simogas. J'ai écrit un livre de cuisine pour eux « Voyages à la plancha édité à 6000 exemplaires aujourd'hui épuisés). J'ai pour ainsi dire testé tous leurs modèles de planchas, aujourd'hui ils commercialisent aussi des braseros et des Kamados. Vous comprendrez alors aussi que je me passionne aussi pour ces deux autres merveilleux outils de cuisson. J'ai fait comme beaucoup de monde, j'ai débuté avec un mini kamado avec une grille de 22 cm (20 cm en réel).

Il était évident que j'allais tomber aussi amoureux du Kamado. Un appareil de cuisson complet : grill, four, rôtissoire, fumoir. C'est le cuiseur polyvalent qui regroupe toutes les qualités qu'un cuisinier recherche. Ma cuisine au Kamado est une cuisine de partage où le barbecue et la cuisine traditionnelle se mêlent avec une touche française mais aussi exotique. Alors j'espère qu'elle vous séduira. Merci pour vos encouragements.

Tous mes livres de cuisine sont dans ma librairie numérique en ligne :

<https://www.cuisine-a-la-plancha.eu/category/cuisiner-a-la-plancha/livre-de-cuisine/>

Les saveurs retrouvées à :

<https://www.chef-pierre-henri.kitchen>

Chefounet TV la cuisine qui a du goût : devenez l'un des 16000 abonnés :

<https://www.youtube.com/@ChefounetTV>

***Remerciements : Si vous pouvez lire ce livre c'est grâce à tous ceux qui me soutiennent et me suivent depuis de nombreuses années.***

*Des placements de produits provenant de mes partenaires ont permis d'enrichir ce livre de recettes.*

*La société Simogas à Barcelone et tout son Staff : je suis devenu en quelque sorte leur ambassadeur français depuis quelques années. Plancha, Braserio, Kamado.*

*Antoine Remy et SousvideConsulting : ses conseils, son écoute et la qualité de son matériel pour la cuisson sous vide*

*Clara Petricorena : son accueil et ses produits authentiques, des aides culinaires à découvrir.*

*La Boucherie Lascours et son sponsoring : Boucher de Qualité depuis 1922, Commande possible sur le Web.*

*Mon épouse, et Bernard un ami de Longue date qui me supportent au sens propre et figuré.*

*Et vous tous chers lecteurs. MERCI. Ce livre de cuisine tente de vous donner les clés pour cuisiner, pour bien cuisiner avec cet extraordinaire barbecue qu'est le Kamado. Plus qu'un barbecue c'est l'appareil de cuisson qui vous permet de fumer, de faire des cuissons à basse température, de plancher, de griller, de mitonner, de rôtir, et enfin de cuire des pizzas à haute température.*





## NOTES DE L'AUTEUR

*Ce livre a pour objectif de vous aider à maîtriser les techniques pour y parvenir.*

*Ce livre est édité exclusivement en numérique. Le papier est précieux, et le monde de l'édition papier est univers clos. Si vous n'avez pas les Euros, ou si vous n'êtes pas passé à la Télé, les portes restent fermées.*

*Toutes les photos sauf celles identifiées autrement sont de l'auteur. Plusieurs des recettes de ce livre ont été réalisées en vidéo : vous les retrouverez sur ma chaîne YouTube : <https://www.youtube.com/@ChefounetTV>*

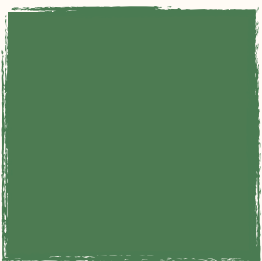
*Toute ma vie professionnelle a été de partager. Dans ce livre je souhaite partager ma cuisine qui se veut résolument classique héritière de mes expériences et découvertes tout au long de ma vie. Avec des épices, pour le goût, des ingrédients de qualité, une volonté farouche de ne proposer qu'essentiellement des viandes et des produits français.*





# HISTOIRE ET PRACTICITÉ

## *Un four cuiseur de riz devient un barbecue tendance*



Ed Fischer l'homme qui a inventé le Big green Egg aux Etats Unis, après maintes expériences, Il décida de le faire fabriquer au Mexique par un fabricant de céramique. Le BGE devenu un kamado au design plus adapté et grâce aux recherches de la Nasa, il put utiliser une qualité de céramique enfin résistante aux fortes températures, ce qui n'était pas toujours le cas auparavant. Le kamado est devenu le barbecue-four génial que l'on découvre aujourd'hui, avec des qualités culinaires remarquables et remarquées.





Revenons à l'histoire :

Le kamado est né il y a 3000 ans environ. Il était alors un four/brasero en poterie, utilisé au départ pour chauffer des liquides : servant entre autre à la cuisson du riz. Il a évolué jusqu'à l'utilisation que l'on lui donne aujourd'hui en barbecue vers les années 1950. L'avènement des cuiseurs à riz électrique a provoqué le déclin de l'usage du kamado cuiseur de riz pas pratique et long à mettre en oeuvre, mais il restait de nombreux fabricants de ces poteries.

Ce sont des américains qui ont eu à cette époque et dans les années suivantes, l'idée de développer et modifier cet outil de cuisson pour le faire évoluer vers l'usage d'un barbecue avec un couvercle. Il est devenu à lui seul un outil de cuisson performant très polyvalent avec la possibilité de réguler la puissance de la chauffe en modulant l'apport d'air nécessaire à la combustion : four multi-température de basse (80°C à très haute +350°C), fumoir, grill, il permet toutes les combinaisons possible : du fumoir à basse température au four à pizza. La poterie a des températures élevées avaient tendance à se fissurer, les progrès technologiques grâce à la Nasa ont

permis de développer des céramiques légères résistantes à la chaleur et aux contraintes thermiques.

Les premiers kamados sont arrivés en Europe au début du 21<sup>ème</sup> siècle en Hollande avec la marque Big Green Egg. 90% des kamados vendus au monde sont fabriqués en Chine. De nombreuses marques aujourd'hui se partagent le marché. Les plus connues Kamado Joe, Monolith, the Bastard, Primo, Yakiniku, etc... Ils sont très ressemblants, seules 3 ou 4 usines en Chine les fabriquent.

Cuisiner au kamado permet de redécouvrir la cuisine au charbon bois avec ce petit goût fumé que vous pouvez personnaliser en fonction de vos envies en ajoutant des copeaux ou chunks de bois. Vous combinerez de nombreuses techniques de cuisson : la cuisson à basse température, le fumage, griller, rôtir, mitonner. Le kamado reste très sobre en charbon bois : des cuissons de 6/8 heures pourront être réalisées sans recharge de combustible.





# COMMENT FONCTIONNE UN KAMADO

## *La gestion des températures*



*Il y a de nombreux paramètres qui peuvent influencer la gestion des température de votre Kamado. Si la quantité du flux d'air et donc l'apport en oxygène est la principale variable de la maîtrise de la température d'autres facteurs environnementaux doivent être pris en compte. Ils seront décrits dans ce chapitre.*



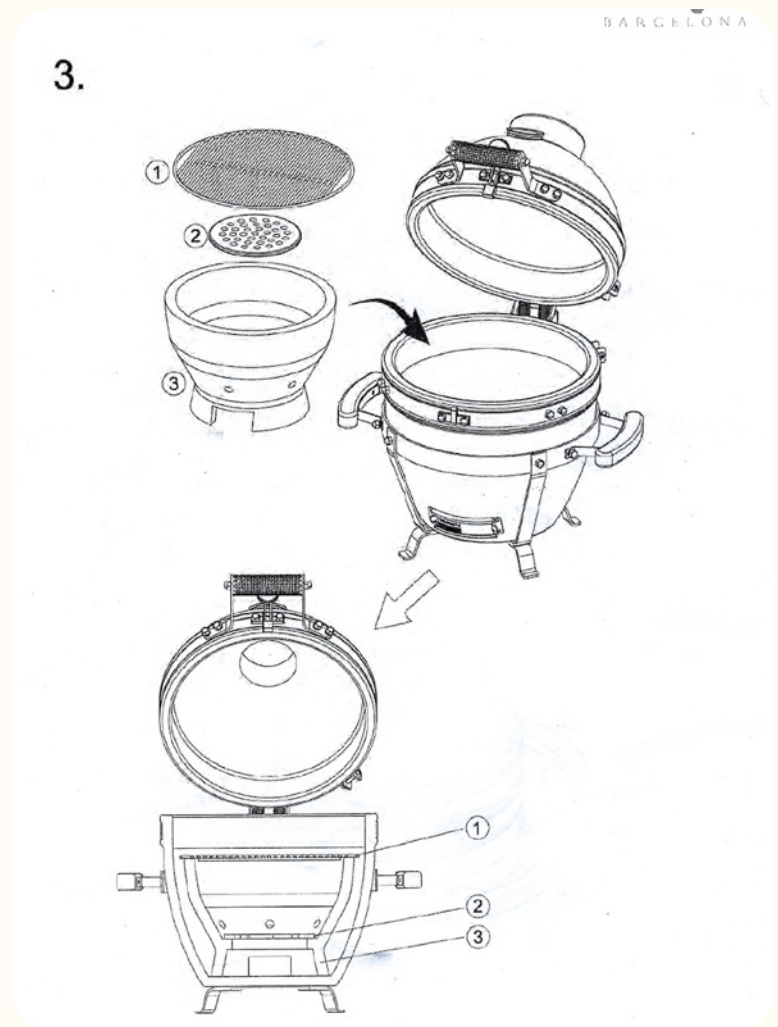


**Un kamado est composé de plusieurs parties :**

**Le corps principal :** C'est la partie centrale du kamado, souvent fabriquée en céramique, en acier inoxydable, en fonte ou en argile réfractaire. C'est dans cette chambre que se déroule la cuisson. Le corps principal est conçu pour retenir la chaleur et assurer une cuisson uniforme. Il se décompose en 3 parties : La chambre de combustion, la zone de cuisson avec les grilles de cuisson, et le dôme ou couvercle.

Certains kamados sont équipés d'un cendrier situé sous la chambre de combustion. Il recueille les cendres produites pendant la combustion du charbon de bois, facilitant ainsi le nettoyage après utilisation.

**La grille de cuisson :** généralement en acier inoxydable ou en fonte, elle est placée à l'intérieur du kamado pour supporter les aliments pendant la cuisson. Selon le modèle,



il peut y avoir plusieurs niveaux de grilles pour permettre la cuisson de plusieurs plats simultanément ou pour ajuster la hauteur de cuisson en fonction des besoins à l'exposition à la chaleur.

**Le couvercle du kamado** est une pièce essentielle. Habituellement en forme de dôme, il s'ouvre et se ferme pour permettre l'accès à la chambre de cuisson. Il est équipé de charnières pour faciliter son ouverture et sa fermeture, à son extrémité supérieure il est doté d'une ouverture ajustable pour réguler la température interne : la marguerite.

**Le joint :** Il s'agit d'un joint en fibres céramiques ou en matériaux similaires, situé entre le corps principal et le couvercle pour garantir une fermeture hermétique. Cela contribue à maintenir la chaleur à l'intérieur du kamado et à contrôler la température pendant la cuisson.



**Les ouvertures en haut et en bas** du kamado servent à contrôler le flux d'air. Ces ouvertures peuvent être ajustées pour réguler la température en régulant la quantité d'air qui entre dans la chambre de cuisson.

Ces différentes parties travaillent de concert pour permettre une cuisson polyvalente et précise, que ce soit pour griller, rôtir, cuire lentement ou fumer une grande variété d'aliments. La gestion de la chauffe est déterminée par :

### **Les conditions atmosphériques :**

L'exposition au vent, à la température ambiante, l'humidité, sont des facteurs qui déterminent les performances de chauffe.

Le vent ou son absence est un facteur variable de la combustion.

Une température de 25°C ou de 5°C représente 20 °C un écart sensible. Le fumage à froid devra être réalisé à des températures basses pour ne pas dépasser les 25°C au delà le produit va commencer à cuire et les développements bactériens seront intenses, on utilisera alors de la sciure de bois, le charbon même en faibles quantités dégagera trop de chaleur.

Une forte humidité ralentira la combustion.

### **La qualité et la nature du combustible :**

L'utilisation exclusive de charbon de bois permet un fonctionnement optimal du kamado. Le charbon de bois est obtenu par la pyrolyse ou la carbonisation de différentes espèces de bois. Plus le bois (essence) est dur et plus lente sera sa combustion. Plus les morceaux seront gros plus la combustion sera efficace et mieux vous pourrez gérer la combustion, les températures et le temps.



Pour un usage courant **choisissez la qualité Restauration et gros morceaux**. La quantité mise en oeuvre par rapport à l'aliment et son volume sont aussi déterminants. Il est à noter qu'un kamado consomme beaucoup moins de charbon de bois qu'un Barbecue classique même avec un couvercle.

**Pour de hautes températures :** Vous devez choisir un charbon de bois de très bonne qualité en gros morceaux, élaboré avec du bois dur. En France nous avons quelques marques de fabricant mais je doute que vous les trouviez ailleurs. La qualité dite restauration. Il faut au départ 3 à 4 points d'allumage. Il faut que le bas du kamado soit ouvert en grand et exempt de cendres anciennes qui pourraient ralentir la ventilation. Le haut ouvert, laisser le dôme ouvert au





départ, et bien charger le foyer, ce qui ne sera pas consommé, pourra l'être la fois d'après en coupant la circulation d'air en fin de cuisson. Pensez surtout à trouver du vrai bon charbon de bois. Pour des cuissons très longues il existe des charbons de bois très haut de gamme avec des prix conséquents (Fogon etc). **Pas de briquettes dans un kamado.** Les essences de charbon de bois de : chêne, hêtre, érable, sont les plus plébiscitées.

Le bois sec (hors bois de fumage) est à proscrire car sa combustion génère des très hautes températures (+500°C) avec le risque d'endommager la céramique du kamado. Les briquettes étant composé de poudre de charbon de bois et de liant (amidons). Elles dégagent des fumées qui vont laisser à la longues des suies avec des odeurs

désagréables qui seront préjudiciables aux saveurs des aliments. Etant composé à 100% de carbone, Leur combustion plus lente mais aussi intense va venir perturber les possibilités de réglage de la combustion, et donc le réglage de la température de cuisson. Allume feu :

Les allumes feu à base de dérivés du pétrole sont à proscrire, ils vont communiquer irrémédiablement des saveurs chimiques aux aliments, la céramique étant poreuse. Les allumes feu naturel en paille de bois et huile de paraffine se consomment bien et dégagent peu d'odeur. Dans la pratique j'utilise un décapeur thermique à 500°C qui allume le charbon de bois qui a l'avantage d'être peu couteux par rapport aux allumes BBQ électriques. Il implique d'avoir de l'électricité à portée de main.





**La configuration du kamado :** cuisson indirecte avec un déflecteur ou cuisson directe.

En cuisson indirecte la température montera plus lentement et sera plus sensible à l'ouverture du dôme. Cette configuration sera incontournable dans les cuissons basses, le fumage, les cuissons rôtir ou braisage dans un contenant en fonte, et les cuissons très hautes (pizzas).

Double indirecte : sur deux déflecteurs, pour les pizzas, le braisage, cette configuration permet de bien gérer, ou mieux gérer le feu vif, ou plus doux (braisage en cocotte).

En cuisson directe la température montera rapidement, le charbon lui se consumera aussi



plus rapidement. Il est à noter qu'il vous faudra dans tous les cas faire des cuissons avec le dôme ou couvercle baissé (fermé), le charbon ainsi dégagera moins de flammes avec les graisses consommées.

### **Gestion de la chauffe :**

Allumage : la rapidité de la montée en température est conséquente au nombre de point chaud à l'allumage. Pour du fumage qui demande une température basse un seul point chaud est nécessaire. Pour griller ou rôtir : il vaut mieux allumer 3 ou 4 points chauds suivant la grosseur du Kamado.

La régulation de la température se réalise par l'ouverture ou la fermeture du régulateur ou trappe basse et aussi du régulateur haut (marguerite) pour les fumées.



Le réglage de la température est conséquent à l'admission de l'air par la trappe basse, le réglage de l'air se fait par les volets métallique souvent équipé également d'une grille coulissante pour protéger la projection des braises.

Le réglage du régulateur haut sera souvent en corrélation avec le régulateur bas. C'est à dire qu'on recherchera le même débit et réglage. Exemple pour fumer : admission d'air minimale correspondra à une évacuation des gazes minimale par la marguerite.

En position fermée vous arrêtez d'alimenter la combustion en air (oxygène), la température va finir par baisser et au final sans apport d'air nouveau la combustion va mourir faute d'oxygène.

Une très faible ouverture permet des cuissons à basse température, en jouant

avec la grille et l'ouverture on arrive à maintenir la température du dôme vers des températures basses de 80°C à 120°C.

Une ouverture moyenne ou entre mini et maxi : on pourra gérer des températures de 180 à 250°C.

Une grande ouverture avec sa correspondance avec la marguerite permettent d'atteindre les températures maximum que la qualité du charbon de bois peut induire, avec du charbon de bonne qualité on doit pouvoir atteindre plus de 400/450°C.

Pour stabiliser la température à un degré précis, il faut veiller à anticiper et réduire l'apport d'air, bien avant que celle ci soit atteinte. Il très difficile de faire baisser la température par exemple de 250 à 150 cela demande un certain temps. Il vaut mieux monter très lentement et stabiliser la température en bloquant l'entrée d'air.







# LES OUTILS

---

*Etre bien équipé demande parfois des petits investissements qui vous rendront la cuisine facile :*



## **Les incontournables :**

Un kamado avec un déflecteur, un orifice pour alimenter en copeaux.

Un support de grille multiple hauteur

Des grilles standards en acier inoxydable demi lune

La housse de protection

La pierre à pizza

Un bac lèche frite à eau ou à sable (humidificateur) appelé aussi bac d'égouttage

Un tisonnier, un porte grille.

Des gants longs isothermes en peau

Une pince longue

Une fourchette à rôtir

Des pelles ou spatule à cuisson (longue pour les poissons et courte pour les viandes)

Une pelle à cendre ou tiroir

Un aspirateur à cendre

Thermomètre sonde à lecture instantanée

Un thermomètre numérique sans fil (wifi ou Bluetooth)

Des pinceaux de cuisine en silicone pour appliquer les « glazes » ou les nappages

Un pulvérisateur pour jus et autre mouillement

Gants de cuisine jetables en Nitrile

La Thermo Box pour le repos au chaud

Papier boucher non plastifié ou du papier cuisson

Papier aluminium

Un petit décapeur thermique pour l'allumage (moins onéreux qu'un allume BBQ électrique)

Bâtons à brochette en bois.

## **Les accessoires :**

La pierre à pizza en demi lune

La pierre à savon

Le déflecteur en pierre de lave

Le support à ribs

Grille en fonte ou plaque lisse (plancha)

Une pierre à savon qui pourra faire office de Plancha ou pierrade

Rôtissoire, support à brochettes

Plancha en fonte ou acier

Une presse à steak

Un escargot à sciure pour du fumage à basse température

Le support à poulet canette

La poêle en fonte manche amovible

Le wok

La marmite en fonte

La sauteuse en fonte

Le panier à charbon à deux zones pour de l'indirect

La poêle à Paella

Récipients ou sachets pour mettre sous vide pour les marinades.

La machine sous vide

Une seringue pour la saumure

## **Conclusions :**

Si on veut devenir un pro du kamado il faut un certain budget.



