

# Planchas, stars de la cuisine d'été

Les planchas sont aujourd'hui une vraie alternative au barbecue. Elles permettent une cuisson précise, saine, rapide de la viande, du poisson, des légumes, des fruits... sans ajout de matière grasse. On en choisira une à gaz ou électrique en fonction de son budget et de l'usage souhaité : à l'intérieur ou à l'extérieur et sa fréquence d'utilisation. TEXTE ET SÉLECTION : JUDITH HABERBERG



Brochettes d'abricots au romarin.



COUP DE CŒUR  
ma  
CAMPAGNE

## MOBILE

Traveler barbecue à gaz, 58,40 x 110,80 x H 95,50 cm  
Weber chez Jardiland • Prix indicatif : 515,95 €



## PETIT PRIX

Plancha à gaz 3 brûleurs Grimaud avec plaque en acier émaillé,  
68,8 x 45,9 x 18,8 cm Alice's Garden • Prix indicatif : 89,90 €



## CONVIVIALE

Plancha Giant XL électrique avec revêtement  
antiadhésif et bac à jus, 30,4 x 55 cm, 2300 W  
Tefal • Prix indicatif : 79,90 €

## ULTRADESIGN

Plancha à gaz  
Joana tout inox,  
2 feux et tiroir  
récupérateur de  
graisse, 53 x  
40 cm Brasero  
chez Le Rêve  
chez vous • Prix  
indicatif : 369 €



## Brochettes d'abricots

Pour 8 personnes

Prélevez 8 petites branches de romarin. Dénudez-les en gardant leur sommité. Passez-les sous l'eau et réservez. Coupez en deux les 16 abricots. Ôtez les noyaux. Piquez les moitiés d'abricots 4 par 4 sur les branches de romarin. Faites tiédir 10 cl de miel liquide et 10 cl d'huile d'olive. Badigeonnez les brochettes. Faites chauffer la plancha à 200°C et dorer les brochettes 3 min côté plat et 3 min côté bombé. Servez avec une glace.

## Intérieur ou extérieur ?

- **À l'intérieur, on optera pour une plancha électrique.** Elles peuvent être utilisées sur les petites surfaces comme les balcons ou les terrasses et n'ont besoin que d'une prise électrique pour fonctionner. Grâce à un thermostat, les cuissons sont rapides, faciles à maîtriser, même pour les cuisiniers débutants. De plus, elles se rangent facilement. Leur prix est souvent plus abordable. Inconvénient : le temps de préchauffage peut être long.

- **Pour l'extérieur, la plancha à gaz est idéale.** Plus encombrante, elle monte rapidement en température et permet de cuire une grande quantité d'aliments. Certaines planchas peuvent être posées sur un plan de travail ou sur un chariot à roulettes, plus pratique pour les jardins. Inconvénient : la cuisson est plus difficile à contrôler et génère davantage de fumée.



### CUISSON IDÉALE

Plancha Sign électrique en fonte émaillée avec rebord haut, 24 x 41 x 57 cm **Eno** • Prix indicatif : 559,30 €



### XXL

Plancha électrique avec plaque en fonte d'aluminium et thermostat extractible, 54 x 30 cm **Siméo** • Prix indicatif : 89,90 €



### CUISSONS INTELLIGENTES

Plancha Grill Profi Plus en acier inoxydable avec 2 zones de cuisson réglables séparément **WMF** • Prix indicatif : 599 €



### LE NEC PLUS ULTRA

Plancha Exception Pakita à gaz avec 4 brûleurs en acier émaillé inclinable, 10 000 W, 118 x 30 x 65 cm, fabriquée en France **Le Marquier, à la Camif** • Prix indicatif : 1100 €



### COMPACTE

Plancha électrique Accessimo avec revêtement antiadhésif et bac récupérateur de graisse, 1800 W, 36 x 36 cm **Moulinex** • Prix indicatif : 49,99 €

**PRÉFÉREZ LES MODÈLES DE PLANCHAS EN INOX, PLUS FACILES À NETTOYER.**



### LE BON RAPPORT QUALITÉ PRIX

Plancha Initial 50 en fonte émaillée et châssis en inox, 2 brûleurs, 18 x 49 x 46 cm **Eno** • Prix indicatif : 394,30 €



### HAUTE PERFORMANCE

Plancha à gaz Silvia II en inox, 4 feux, 84 x 41,4 x 22 cm **Brasero chez Le Rêve chez vous** • Prix indicatif : 389 €