



BRAZIR
BRASERO-PLANCHAS & CO

Éditeur
Brazir

Design graphique
Clarisse Lefebvre & Clotilde Jacqmin Design



Sommaire

Brasero de table [10](#)

Meuble M [12](#)

Meuble XL [26](#)

Meuble S [40](#)

Accessoires [52](#)

Gamme pro [66](#)

Déco & mobilier [78](#)

Recettes [94](#)



Edito

La vision BRAZIR d'une entreprise familiale



Même à l'improviste, vous adorez que les retrouvailles se déroulent sans bavure. Nous aussi et c'est d'ailleurs pour ça que nous avons créé le brasero plancha Brazir... une vraie histoire de famille.

Mon père a passé sa vie professionnelle à travailler le métal sous toutes ses coutures. Découpe, soudure, pliage, aucune de ces opérations n'avait de secret pour lui. De fil en aiguille, nous avons imaginé un brasero plancha simple et pratique et conçu les plans en famille. Pour mon mariage, il m'a fait une véritable surprise en m'offrant le prototype prêt à l'emploi. Il ne nous restait plus qu'à l'inaugurer pour les festivités ! Ce fut un vrai baptême du feu : l'idée de Brazir était née, elle n'allait jamais s'éteindre.

Aujourd'hui, tous les modèles de brasero plancha Brazir sont assemblés en intégralité dans nos ateliers en Charente, pour le plaisir de tous les amoureux des fêtes avec ce petit plus qui les fait sortir du lot.

L'originalité de nos braseros planchas tient dans leur plaque de cuisson : en effet, elle n'est pas sertie au cône de cuisson mais simplement posée sur des entretoises avec une fine rainure latérale sur le pourtour.

Cette rainure présente deux avantages : elle permet aux graisses de retomber dans le foyer sans finir sur les mains ni les vêtements, de quoi rester propre... et cuisiner à même le feu en profitant de toutes ses variations : flamme, plancha à différentes températures ou gril.

David Penneteau, fondateur de Brazir.

Comment choisir son Brasero plancha ?

Retrouvez plus d'infos sur
www.brazir.fr

01

La plaque de cuisson

Choisissez parmi nos 3 tailles

Brazir Mini, Classique et Max pouvant accueillir jusqu'à 50 personnes pour encore plus de convivialité.



02

Le socle

Découvrez 3 déclinaisons de socle S, M ou XL pour des utilisations adaptées à votre besoin.

03

Le design

Carré

Températures différentes dans les angles
Plus d'espace de cuisson dans les angles
Moderne

Rond

Favorise l'ambiance conviviale
Chaleur uniforme
Aspect organique et naturel

Octo

Le parfait mix entre rond et carré !



04

La matière

Acier finition Rouille

- Auto-protégé grâce à la formation d'une patine en surface qui empêche l'extension progressive de la corrosion
- Aspect unique à chaque modèle

Acier peint Noir thermolaqué

- Uniforme
- Finition premium





FABRIQUÉ
EN FRANCE

Un design français, durable & innovant

Le concept innovant de Brazir tient dans sa plaque de cuison amovible dont le rebord extérieur laisse couler les graisses dans le foyer. Bye-bye, les salissures ! Cette rainure présente deux avantages : elle permet aux graisses de retomber dans le foyer sans finir sur les mains ni les vêtements, de quoi rester propre... et cuisiner à même le feu en profitant de toutes ses variations : flamme, plancha à différentes températures ou gril. Vous serez ravis d'apprendre que chaque Brazir est équipé d'un tiroir à cendre.

L'acier de nos braseros planchas est découpé puis plié pour finir assemblé dans notre atelier Brazir en Nouvelle-Aquitaine. Le symbole d'un illustre savoir-faire culinaire 100 % français.

2 ans de garantie, haute durabilité, facile d'utilisation, polyvalence de cuisson, plancha 10mm acier décapé certifié alimentaire.

Brasero-plancha de table Oscaphir

Finition Noir



Dimensions

Plaque de cuisson 440x440x6 mm

Produit assemblé 490x490x236 mm

Poids

Plaque de cuisson 2,5 kg

Socle 12,5 kg

Produit assemblé 15 kg

Capacité de cuisson

Plancha et grill jusqu'à 4 convives

Surface de cuisson 0,16 m²

Matériaux

Finition noir acier + peinture thermolaquée haute température

Références produits

Finition Noir BMC640NTM

BRAZIR

BRASIL

Brasero-plancha Mini Carré 640 M

Finition Noir ou Rouille



Dimensions

Plaque de cuisson 628x628x10 mm

Socle 450x450x654 mm

Produit assemblé 640x640x947 mm

Poids

Plaque de cuisson 30 kg

Socle 25 kg

Produit assemblé 70 kg

Capacité de cuisson

Plancha et grill jusqu'à 6 convives

Surface de cuisson 0,36 m²

Matériaux

Finition noir acier + peinture thermolaquée haute température

Finition rouille acier

Accessoires disponibles

Grille de cuisson & Anti-chute - Four à pizza - Tourne broche -
Tour de brasero plancha - Housse

Détails à partir de p. 52

Références produits

Finition Noir BMC640NTM

Finition Rouille BMC640COM

Brasero-plancha Mini Rond 640 M

Finition Noir ou Rouille



Dimensions

Plaque de cuisson 628x628x10 mm

Socle 450x450x654 mm

Produit assemblé 640x640x947 mm

Poids

Plaque de cuisson 25 kg

Socle 25 kg

Produit assemblé 65 kg

Capacité de cuisson

Plancha et grill jusqu'à 6 convives

Surface de cuisson 0,27 m²

Matériaux

Finition noir acier + peinture thermolaquée haute température

Finition rouille acier

Accessoires disponibles

Grille de cuisson & Anti-chute - Four à pizza - Tourne broche - Tour de brasero plancha - Housse

Détails à partir de p. 52

Références produits

Finition Noir BMR640NTM

Finition Rouille BMR640COM

Brasero-plancha Mini Octogone 640 M

Finition Noir ou Rouille



Dimensions

Plaque de cuisson 620x620x10 mm

Socle 450x450x654 mm

Produit assemblé 640x640x947 mm

Poids

Plaque de cuisson 28 kg

Socle 25 kg

Produit assemblé 68 kg

Capacité de cuisson

Plancha et grill jusqu'à 6 convives

Surface de cuisson 0,29 m²

Matériaux

Finition noir acier + peinture thermolaquée haute température

Finition rouille acier

Accessoires disponibles

Grille de cuisson & Anti-chute - Four à pizza - Tourne broche -
Tour de brasero plancha - Housse

Détails à partir de p. 52

Références produits

Finition Noir BMO640NTM

Finition Rouille BMO640COM



Brasero-plancha Classique Carré 840 M

Finition Noir ou Rouille



Dimensions

Plaque de cuisson 828x828x10 mm

Socle 450x450x654 mm

Produit assemblé 840x840x947 mm

Poids

Plaque de cuisson 40 kg

Socle 25 kg

Produit assemblé 85 kg

Capacité de cuisson

Plancha et grill jusqu'à 15 convives

Surface de cuisson 0,61 m²

Matériaux

Finition noir acier + peinture thermolaquée haute température

Finition rouille acier

Accessoires disponibles

Grille de cuisson & Anti-chute - Four à pizza - Tourne broche -
Tour de brasero plancha - Housse

Détails à partir de p. 52

Références produits

Finition Noir BCC840NTM

Finition Rouille BCC840COM

Brasero-plancha Classique Rond 840 M

Finition Noir ou Rouille



Dimensions

Plaque de cuisson 828x828x10 mm

Socle 450x450x654 mm

Produit assemblé 840x840x947 mm

Poids

Plaque de cuisson 35 kg

Socle 25 kg

Produit assemblé 80 kg

Capacité de cuisson

Plancha et grill jusqu'à 15 convives

Surface de cuisson 0,46 m²

Matériaux

Finition noir acier + peinture thermolaquée haute température

Finition rouille acier

Accessoires disponibles

Grille de cuisson & Anti-chute - Four à pizza - Tourne broche -
Tour de brasero plancha - Housse

Détails à partir de p. 52

Références produits

Finition Noir BCR840NTM

Finition Rouille BCR840COM

Brasero-plancha Classique Octogone 840 M

Finition Noir ou Rouille



Dimensions

Plaque de cuisson 820x820x10 mm

Socle 450x450x654 mm

Produit assemblé 840x840x947 mm

Poids

Plaque de cuisson 37 kg

Socle 25 kg

Produit assemblé 82 kg

Capacité de cuisson

Plancha et grill jusqu'à 15 convives

Surface de cuisson 0,52 m²

Matériaux

Finition noir acier + peinture thermolaquée haute température

Finition rouille acier

Accessoires disponibles

Grille de cuisson & Anti-chute - Four à pizza - Tourne broche - Tour de brasero plancha - Housse

Détails à partir de p. 52

Références produits

Finition Noir BCO840NTM

Finition Rouille BCO840COM



Brasero-plancha Max Carré 1040 M

Finition Noir ou Rouille



Dimensions

Plaque de cuisson 1028x1028x10 mm

Socle 450x450x654 mm

Produit assemblé 1040x1040x947 mm

Poids

Plaque de cuisson 68 kg

Socle 25 kg

Produit assemblé 120 kg

Capacité de cuisson

Plancha et grill jusqu'à 30 convives

Surface de cuisson 0,98 m²

Matériaux

Finition noir acier + peinture thermolaquée haute température

Finition rouille acier

Accessoires disponibles

Grille de cuisson & Anti-chute - Four à pizza - Tourne broche -
Tour de brasero plancha - Housse

Détails à partir de p. 52

Références produits

Finition Noir BMC1040NTM

Finition Rouille BMC1040COM

Brasero-plancha Max Rond 1040 M

Finition Noir ou Rouille



Dimensions

Plaque de cuisson 1028x1028x10 mm

Socle 450x450x654 mm

Produit assemblé 1040x1040x947 mm

Poids

Plaque de cuisson 58 kg

Socle 25 kg

Produit assemblé 110 kg

Capacité de cuisson

Plancha et grill jusqu'à 30 convives

Surface de cuisson 0,75 m²

Matériaux

Finition noir acier + peinture thermolaquée haute température

Finition rouille acier

Accessoires disponibles

Grille de cuisson & Anti-chute - Four à pizza - Tourne broche -
Tour de brasero plancha - Housse

Détails à partir de p. 52

Références produits

Finition Noir BMR1040NTM

Finition Rouille BMR1040COM

Brasero-plancha Max Octogone 1040 M

Finition Noir ou Rouille



Dimensions

Plaque de cuisson 1020x1020x10 mm

Socle 450x450x654 mm

Produit assemblé 1040x1040x947 mm

Poids

Plaque de cuisson 65 kg

Socle 25 kg

Produit assemblé 117 kg

Capacité de cuisson

Plancha et grill jusqu'à 30 convives

Surface de cuisson 0,82 m²

Matériaux

Finition noir acier + peinture thermolaquée haute température

Finition rouille acier

Accessoires disponibles

Grille de cuisson & Anti-chute - Four à pizza - Tourne broche -

Tour de brasero plancha - Housse

Détails à partir de p. 52

Références produits

Finition Noir BMO1040NTM

Finition Rouille BMO1040COM







A gauche : Brasero plancha Mini Rond 640 S finition noir avec grille de cuisson et antichute - **Détails p.27 et p.39.**

A droite : Brasero plancha Classique Rond 640 M finition rouille avec grille de cuisson et antichute - **Détails p.11 et p.39.**

Brasero-plancha Mini Carré 640 XL

Finition Noir ou Rouille



Dimensions

Plaque de cuisson 628x628x10 mm

Socle 1350x450x654 mm

Produit assemblé 1540x640x947 mm

Poids

Plaque de cuisson 30 kg

Socle 65 kg

Produit assemblé 110 kg

Capacité de cuisson

Plancha et grill jusqu'à 6 convives

Surface de cuisson 0,36 m²

Matériaux

Finition noir acier + peinture thermolaquée haute température

Finition rouille acier

Accessoires disponibles

Grille de cuisson & Anti-chute - Four à pizza - Tourne broche -
Tour de brasero plancha - Housse

Détails à partir de p. 52

Références produits

Finition Noir BMC640NTXL

Finition Rouille BMC640COXL

Brasero-plancha Mini Rond 640 XL

Finition Noir ou Rouille



Dimensions

Plaque de cuisson 628x628x10 mm

Socle 1350x450x654 mm

Produit assemblé 1540x640x947 mm

Poids

Plaque de cuisson 25 kg

Socle 65 kg

Produit assemblé 105 kg

Capacité de cuisson

Plancha et grill jusqu'à 6 convives

Surface de cuisson 0,27 m²

Matériaux

Finition noir acier + peinture thermolaquée haute température

Finition rouille acier

Accessoires disponibles

Grille de cuisson & Anti-chute - Four à pizza - Tourne broche -
Tour de brasero plancha - Housse

Détails à partir de p. 52

Références produits

Finition Noir BMR640NTXL

Finition Rouille BMR640COXL

Brasero-plancha Mini Octogone 640 XL

Finition Noir ou Rouille



Dimensions

Plaque de cuisson 620x620x10 mm

Socle 1350x450x654 mm

Produit assemblé 1540x640x947 mm

Poids

Plaque de cuisson 28 kg

Socle 65 kg

Produit assemblé 108 kg

Capacité de cuisson

Plancha et grill jusqu'à 6 convives

Surface de cuisson 0,28 m²

Matériaux

Finition noir acier + peinture thermolaquée haute température

Finition rouille acier

Accessoires disponibles

Grille de cuisson & Anti-chute - Four à pizza - Tourne broche - Tour de brasero plancha - Housse

Détails à partir de p. 52

Références produits

Finition Noir BMO640NTXL

Finition Rouille BMO640COXL



Brasero-plancha Classique Carré 840 XL

Finition Noir ou Rouille



Dimensions

Plaque de cuisson 828x828x10 mm

Socle 1350x450x654 mm

Produit assemblé 1740x840x947 mm

Poids

Plaque de cuisson 40 kg

Socle 65 kg

Produit assemblé 125 kg

Capacité de cuisson

Plancha et grill jusqu'à 15 convives

Surface de cuisson 0,61 m²

Matériaux

Finition noir acier + peinture thermolaquée haute température

Finition rouille acier

Accessoires disponibles

Grille de cuisson & Anti-chute - Four à pizza - Tourne broche -
Tour de brasero plancha - Housse

Détails à partir de p. 52

Références produits

Finition Noir BCC840NTXL

Finition Rouille BCC840COXL

Brasero-plancha Classique Rond 840 XL

Finition Noir ou Rouille



Dimensions

Plaque de cuisson 828x828x10 mm

Socle 1350x450x654 mm

Produit assemblé 1740x840x947 mm

Poids

Plaque de cuisson 40 kg

Socle 65 kg

Produit assemblé 125 kg

Capacité de cuisson

Plancha et grill jusqu'à 15 convives

Surface de cuisson 0,46 m²

Matériaux

Finition noir acier + peinture thermolaquée haute température

Finition rouille acier

Accessoires disponibles

Grille de cuisson & Anti-chute - Four à pizza - Tourne broche -
Tour de brasero plancha - Housse

Détails à partir de p. 52

Références produits

Finition Noir BCR840NTXL

Finition Rouille BCR840COXL

Brasero-plancha Classique Octogone 840 XL

Finition Noir ou Rouille



Dimensions

Plaque de cuisson 820x820x10 mm

Socle 1350x450x654 mm

Produit assemblé 1740x840x947 mm

Poids

Plaque de cuisson 37 kg

Socle 65 kg

Produit assemblé 122 kg

Capacité de cuisson

Plancha et grill jusqu'à 15 convives

Surface de cuisson 0,52 m²

Matériaux

Finition noir acier + peinture thermolaquée haute température

Finition rouille acier

Accessoires disponibles

Grille de cuisson & Anti-chute - Four à pizza - Tourne broche - Tour de brasero plancha - Housse

Détails à partir de p. 52

Références produits

Finition Noir BCO840NTXL

Finition Rouille BCO840COXL



Brasero-plancha Max Carré 1040 XL

Finition Noir ou Rouille



Dimensions

Plaque de cuisson 1028x1028x10 mm

Socle 1350x450x654 mm

Produit assemblé 1940x1040x947mm

Poids

Plaque de cuisson 68 kg

Socle 65 kg

Produit assemblé 160 kg

Capacité de cuisson

Plancha et grill jusqu'à 30 convives

Surface de cuisson 0,98 m²

Matériaux

Finition noir acier + peinture thermolaquée haute température

Finition rouille acier

Accessoires disponibles

Grille de cuisson & Anti-chute - Four à pizza - Tourne broche -
Tour de brasero plancha - Housse

Détails à partir de p. 52

Références produits

Finition Noir BMC1040NTXL

Finition Rouille BMC1040COXL

Brasero-plancha Max Rond 1040 XL

Finition Noir ou Rouille



Dimensions

Plaque de cuisson 1028x1028x10 mm

Socle 1350x450x654 mm

Produit assemblé 1940x1040x947 mm

Poids

Plaque de cuisson 58 kg

Socle 65 kg

Produit assemblé 150 kg

Capacité de cuisson

Plancha et grill jusqu'à 30 convives

Surface de cuisson 0,75 m²

Matériaux

Finition noir acier + peinture thermolaquée haute température

Finition rouille acier

Accessoires disponibles

Grille de cuisson & Anti-chute - Four à pizza - Tourne broche -
Tour de brasero plancha - Housse

Détails à partir de p. 52

Références produits

Finition Noir BMR1040NTXL

Finition Rouille BMR1040COXL

Brasero-plancha Max Octogone 1040 XL

Finition Noir ou Rouille



Dimensions

Plaque de cuisson 1020x1020x10 mm

Socle 1350x450x654 mm

Produit assemblé 1940x1040x947mm

Poids

Plaque de cuisson 65 kg

Socle 65 kg

Produit assemblé 157 kg

Capacité de cuisson

Plancha et grill jusqu'à 30 convives

Surface de cuisson 0,82 m²

Matériaux

Finition noir acier + peinture thermolaquée haute température

Finition rouille acier

Accessoires disponibles

Grille de cuisson & Anti-chute - Four à pizza - Tourne broche - Tour de brasero plancha - Housse

Détails à partir de p. 52

Références produits

Finition Noir BMO1040NTXL

Finition Rouille BMO1040COXL

BRAZIR



Brasero plancha Mini Carré 640 M finition rouille avec grille de cuisson et antichute - **Détails p.10**



Brasero-plancha Mini Carré 640 S

Finition Noir ou Rouille



Dimensions

Plaque de cuisson 628x628x10 mm

Socle 450x450x104 mm

Produit assemblé 640x640x381 mm

Poids

Plaque de cuisson 30 kg

Socle 10 kg

Produit assemblé 55 kg

Capacité de cuisson

Plancha et grill jusqu'à 6 convives

Surface de cuisson 0,36 m²

Matériaux

Finition noir acier + peinture thermolaquée haute température

Finition rouille acier

Accessoires disponibles

Grille de cuisson & Anti-chute - Four à pizza - Tourne broche -
Tour de brasero plancha - Housse

Détails à partir de p. 52

Références produits

Finition Noir BMC640NTS

Finition Rouille BMC640COS

Brasero-plancha Mini Rond 640 S

Finition Noir ou Rouille



Dimensions

Plaque de cuisson 628x628x10 mm

Socle 450x450x104 mm

Produit assemblé 640x640x381 mm

Poids

Plaque de cuisson 25 kg

Socle 10 kg

Produit assemblé 50 kg

Capacité de cuisson

Plancha et grill jusqu'à 6 convives

Surface de cuisson 0,27 m²

Matériaux

Finition noir acier + peinture thermolaquée haute température

Finition rouille acier

Accessoires disponibles

Grille de cuisson & Anti-chute - Four à pizza - Tourne broche -
Tour de brasero plancha - Housse

Détails à partir de p. 52

Références produits

Finition Noir BMR640NTS

Finition Rouille BMR640COS

Brasero-plancha Mini Octogone 640 S

Finition Noir ou Rouille



Dimensions

Plaque de cuisson 620x620x10 mm

Socle 450x450x104 mm

Produit assemblé 640x640x381 mm

Poids

Plaque de cuisson 28 kg

Socle 10 kg

Produit assemblé 52 kg

Capacité de cuisson

Plancha et grill jusqu'à 6 convives

Surface de cuisson 0,29 m²

Matériaux

Finition noir acier + peinture thermolaquée haute température

Finition rouille acier

Accessoires disponibles

Grille de cuisson & Anti-chute - Four à pizza - Tourne broche -

Tour de brasero plancha - Housse

Détails à partir de p. 52

Références produits

Finition Noir BMO640NTS

Finition Rouille BMO640COS



Brasero-plancha Classique Carré 840 S

Finition Noir ou Rouille



Dimensions

Plaque de cuisson 828x828x10 mm

Socle 450x450x104 mm

Produit assemblé 840x840x381 mm

Poids

Plaque de cuisson 40 kg

Socle 10 kg

Produit assemblé 70 kg

Capacité de cuisson

Plancha et grill jusqu'à 15 convives

Surface de cuisson 0,61 m²

Matériaux

Finition noir acier + peinture thermolaquée haute température

Finition rouille acier

Accessoires disponibles

Grille de cuisson & Anti-chute - Four à pizza - Tourne broche -
Tour de brasero plancha - Housse

Détails à partir de p. 52

Références produits

Finition Noir BCC840NTS

Finition Rouille BCC840COS

Brasero-plancha Classique Rond 840 S

Finition Noir ou Rouille



Dimensions

Plaque de cuisson 828x828x10 mm

Socle 450x450x104 mm

Produit assemblé 840x840x381 mm

Poids

Plaque de cuisson 35 kg

Socle 10 kg

Produit assemblé 65 kg

Capacité de cuisson

Plancha et grill jusqu'à 15 convives

Surface de cuisson 0,46 m²

Matériaux

Finition noir acier + peinture thermolaquée haute température

Finition rouille acier

Accessoires disponibles

Grille de cuisson & Anti-chute - Four à pizza - Tourne broche -
Tour de brasero plancha - Housse

Détails à partir de p. 52

Références produits

Finition Noir BCR840NTS

Finition Rouille BCR840COS

Brasero-plancha Classique Octogone 840 S

Finition Noir ou Rouille



Dimensions

Plaque de cuisson 820x820x10 mm

Socle 450x450x104 mm

Produit assemblé 840x840x381 mm

Poids

Plaque de cuisson 37 kg

Socle 10 kg

Produit assemblé 67 kg

Capacité de cuisson

Plancha et grill jusqu'à 15 convives

Surface de cuisson 0,52 m²

Matériaux

Finition noir acier + peinture thermolaquée haute température

Finition rouille acier

Accessoires disponibles

Grille de cuisson & Anti-chute - Four à pizza - Tourne broche - Tour de brasero plancha - Housse

Détails à partir de p. 52

Références produits

Finition Noir BCO840NTS

Finition Rouille BCO840COS

BRAZIR

Brasero-plancha Max Carré 1040 S

Finition Noir ou Rouille



Dimensions

Plaque de cuisson 1028x1028x10 mm

Socle 450x450x104 mm

Produit assemblé 1040x1040x381 mm

Poids

Plaque de cuisson 70 kg

Socle 10 kg

Produit assemblé 105 kg

Capacité de cuisson

Plancha et grill jusqu'à 30 convives

Surface de cuisson 0,98 m²

Matériaux

Finition noir acier + peinture thermolaquée haute température

Finition rouille acier

Accessoires disponibles

Grille de cuisson & Anti-chute - Four à pizza - Tourne broche -
Tour de brasero plancha - Housse

Détails à partir de p. 52

Références produits

Finition Noir BMC1040NTS

Finition Rouille BMC1040COS

Brasero-plancha Max Rond 1040 S

Finition Noir ou Rouille



Dimensions

Plaque de cuisson 61028x1028x10 mm

Socle 450x450x104 mm

Produit assemblé 1040x1040x381 mm

Poids

Plaque de cuisson 60 kg

Socle 10 kg

Produit assemblé 95 kg

Capacité de cuisson

Plancha et grill jusqu'à 30 convives

Surface de cuisson 0,75 m²

Matériaux

Finition noir acier + peinture thermolaquée haute température

Finition rouille acier

Accessoires disponibles

Grille de cuisson & Anti-chute - Four à pizza - Tourne broche -
Tour de brasero plancha - Housse

Détails à partir de p. 52

Références produits

Finition Noir BMR1040NTS

Finition Rouille BMR1040COS

Brasero-plancha Max Octogone 1040 S

Finition Noir ou Rouille



Dimensions

Plaque de cuisson 1020x1020x10 mm

Socle 450x450x104 mm

Produit assemblé 1040x1040x381 mm

Poids

Plaque de cuisson 65 kg

Socle 10 kg

Produit assemblé 100 kg

Capacité de cuisson

Plancha et grill jusqu'à 30 convives

Surface de cuisson 0,82 m²

Matériaux

Finition noir acier + peinture thermolaquée haute température

Finition rouille acier

Accessoires disponibles

Grille de cuisson & Anti-chute - Four à pizza - Tourne broche -

Tour de brasero plancha - Housse

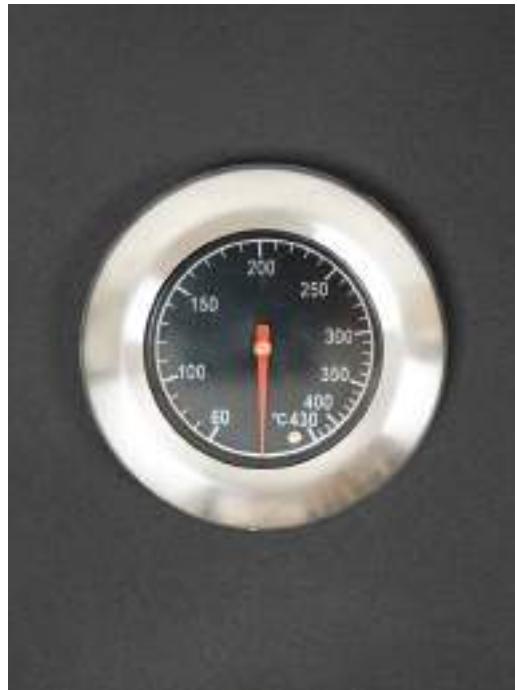
Détails à partir de p. 52

Références produits

Finition Noir BMO1040NTS

Finition Rouille BMO1040COS





Set Four à pizza

Pierre & pelle offertes

Découvrez l'accessoire essentiel pour les amateurs de pizza qui souhaitent savourer des pizzas parfaitement cuites chez eux, en toute simplicité. Ce four à pizza innovant est conçu pour s'adapter à votre brasero plancha, plancha ou barbecue, offrant une expérience de cuisson authentique et délicieuse.

Retrouvez plus d'infos sur www.Brazir.fr



Thermomètre intégré

Ne laissez plus la cuisson de vos pizzas au hasard. Le Four à Pizza est équipé d'un thermomètre précis intégré, vous permettant de surveiller la température interne pour des résultats de cuisson parfaits à chaque fois.

Plaque réfractaire en cordière

La plaque réfractaire en cordière de haute qualité garantit une répartition uniforme de la chaleur, créant une base croustillante pour vos pizzas. Elle résiste aux températures élevées, ce qui en fait l'outil idéal pour une cuisson rapide et uniforme.

Compatibilité polyvalente et qualitative

Ce Four à Pizza s'adapte facilement à la plupart des braseros planchas et barbecues courants, ce qui signifie que vous pouvez profiter de la pizza artisanale dans le confort de votre jardin, en camping ou lors de vos sorties en plein air. Fabriqué avec des matériaux durables, ce Four à Pizza est conçu pour résister à une utilisation régulière et pour durer dans le temps.

Facilité d'utilisation et d'entretien

Son design simple et fonctionnel permet une installation rapide et sans tracas. Vous pouvez commencer à cuire vos pizzas en un rien de temps. De plus, la plaque réfractaire est facile à nettoyer, ce qui vous permet de passer moins de temps à l'entretien et plus de temps à déguster vos délicieuses créations.

Dimensions

460x420x180 mm

Poids

20 kg

Matière

Finition noir acier + peinture thermolaquée haute température

Référence produit

SETFAP

Support de broche

Acier inoxydable

Broche & moteur

Découvrez le complément idéal pour vos moments de convivialité en plein air : notre tournebroche conçu pour s'adapter à tous les braseros planchas de la gamme Brazir.

Doté de deux supports de broches ajustables, cet accessoire de cuisson transforme votre brasero plancha en un véritable rôtissoire extérieure, vous permettant de réaliser une multitude de recettes à la broche.

Compatibilité

Conçu spécifiquement pour s'adapter à tous les modèles de braseros planchas Brazir. Supports de Broches : deux supports ajustables inclus, permettant une fixation solide et stable sur votre brasero plancha ou plancha. Inclut un moteur 230V et une broche avec deux fourches (image non contractuelle).

Facilité d'installation

Montage simple et rapide, sans outils spéciaux requis.

Conseils d'utilisation et d'entretien

- Préchauffage :** Pour des résultats optimaux, préchauffez votre brasero plancha Brazir avant de commencer la cuisson à la broche.

Nettoyage : Nettoyez la broche et les supports après chaque utilisation avec une brosse métallique et un peu d'eau chaude savonneuse.

Stockage : Rangez le tournebroche dans un endroit sec et à l'abri des intempéries pour prolonger sa durée de vie.

Dimensions et poids

687x160x200 mm
12 kg

Référence produit

TB



Tour de Brasero

Acier inoxydable

Carré, rond ou octo

Le Tour de brasero plancha Brazir est l'accessoire indispensable pour enrichir votre expérience autour du brasero plancha. Conçu pour allier fonctionnalité et sécurité, cet accessoire élégant transforme votre brasero plancha en un véritable espace convivial.

Fonctionnalité

Le Tour de brasero plancha Brazir offre une surface stable pour poser tous vos accessoires de cuisine. Que ce soit pour un barbecue entre amis ou un repas en famille, cet accessoire facilite la préparation et la dégustation de vos plats favoris directement au bord du brasero plancha.

Sécurité renforcée

Conçu pour entourer votre brasero plancha, cet accessoire agit comme une barrière de protection, réduisant les risques associés à la proximité du feu. Profitez d'une ambiance chaleureuse en toute sécurité, que le brasero plancha soit en pleine combustion ou en braise.

Convivialité

Lorsque le brasero plancha est en braise et ne dégage pas de fumée, le Tour de brasero plancha Brazir vous invite à vous rassembler autour du feu pour partager un repas ou un moment de détente, amplifiant l'atmosphère conviviale de vos soirées extérieures.

Finition haute qualité

Le Tour de brasero plancha Brazir allie esthétique et durabilité. Cette finition soignée apporte une touche d'élégance à votre espace extérieur, tout en assurant une longue durée de vie à l'accessoire.

Utilisation et Entretien

Facile à installer et à retirer, le Tour de brasero plancha Brazir est également simple à entretenir. Un nettoyage régulier avec un chiffon humide suffit pour préserver son éclat. Il est recommandé de le stocker dans un endroit sec et abrité lorsqu'il n'est pas utilisé pour prolonger sa durabilité. Transformez votre brasero plancha en un espace de convivialité et de sécurité avec le Tour de brasero plancha Brazir. Que vous souhaitiez organiser un barbecue ou simplement profiter d'un moment de détente autour du feu, cet accessoire est l'ajout parfait à votre jardin ou votre terrasse.



Dimensions

Tour de brasero plancha rond, carré et octo 640 995x995x30 mm
Tour de brasero plancha rond, carré et octo 840 1195x1195x30 mm
Tour de brasero plancha rond, carré et octo 1040 1395x1395x30 mm

Poids

Tour de brasero plancha rond, carré et octo 640 20 kg
Tour de brasero plancha rond, carré et octo 840 25 kg
Tour de brasero plancha rond, carré et octo 1040 30 kg

Matière

Aacier inoxydable

Références produits

Tour de brasero plancha rond 640 TDBR640
Tour de brasero plancha rond 840 TDBR840
Tour de brasero plancha rond 1040 TDBR1040

Tour de brasero plancha carré 640 TDRC640
Tour de brasero plancha carré 840 TDRC840
Tour de brasero plancha carré 1040 TDRC1040

Tour de brasero plancha octo 640 TDBO640
Tour de brasero plancha octo 840 TDBO840
Tour de brasero plancha octo 1040 TDBO1040

Gants en cuir Thérmoresistants & Tablier en cuir

Les gants anti-feu et le tablier pour brasero plancha Brazir sont les compagnons essentiels de tous les amateurs de grillades en plein air. Conçus avec soin en France pour offrir une protection optimale, ils sont spécialement étudiés pour résister aux températures élevées et aux flammes vives.



Ergonomiques

Grâce à leur conception ergonomique, les gants et le tablier Brazir offrent un confort et une protection optimale lors de vos grillades. Les gants s'adaptent parfaitement à vos mains, assurant une excellente dextérité pour manipuler les ustensiles et les grilles chaudes avec précision. Le tablier, quant à lui, protège efficacement votre tenue des projections de flammes ou de graisses chaudes, vous permettant de cuisiner en toute sérénité.

Polyvalents et durables

Les gants anti-feu et le tablier Brazir sont parfaits pour toutes vos activités de cuisson en extérieur, que ce soit sur un brasero plancha, une plancha, un barbecue ou même en camping. Les gants offrent une protection optimale tout en assurant un confort ajustable, tandis que le tablier protège efficacement votre tenue des éclaboussures et de la chaleur. Ne prenez aucun risque lors de vos grillades en plein air. Optez pour ces équipements indispensables et profitez de vos moments de cuisson en toute sécurité. Commandez dès maintenant pour une protection complète et sereine !

Matière

Cuir

Dimensions et poids

1 kg

Référence produit

Gant thérmoresistant GANTCUIR
Tablier en cuire TABLIERCUIR

Grille de cuisson & anti-chute

Profitez de cette grille de cuisson en acier adaptée aux braseros planchas Brazir 640mm, 840mm ou 1040mm.



Dimensions

Grille de cuisson & anti-chute 640mm 250x250x150 mm

Grille de cuisson & anti-chute 840mm et 1040mm
350x350x150mm

Poids

Grille de cuisson & anti-chute 640mm 3 kg

Grille de cuisson & anti-chute 840mm et 1040mm 4 kg

Matière

Aacier

Références produits

Grille de cuisson & anti-chute 640mm GCUI640

Grille de cuisson & anti-chute 840mm et 1040mm GCUI84010140



Lot de 4 roulettes

Commandez et profitez de ces 4 roulettes Brazir à placer sous vos braseros planchas ou vos meubles billot. Il vous sera très simple de les ajouter.

Dimensions

60mm

Poids

5 kg

Matière

Aacier plastique

Référence produit

ROUL4

Tole de protection

Carrée, ronde ou octogonale

Avec cet accessoire vous protégez à merveille votre brasero plancha. Il est recommandé de laisser la plaque de cuisson graisseuse.

Important : choisissez la dimension adaptée à votre brasero plancha Brazir.



Dimensions

Tole de protection carrée, ronde et octo 640mm 680x680x1,5 mm

Tole de protection carrée, ronde et octo 840mm 880x880x1,5 mm

Tole de protection carrée, ronde et octo 1040mm 1080x1080x1,5 mm

Poids

Tole de protection carrée, ronde et octo 640mm 5 kg

Tole de protection carrée, ronde et octo 840mm 7 kg

Tole de protection carrée, ronde et octo 1040mm 10 kg

Matière

Acier galvanisé

Références produits

Tole de protection carrée 640 mm TPGALV640C

Tole de protection carrée 840 mm TPGALV840C

Tole de protection carrée 1040 mm TPGALV1040C

Tole de protection ronde 640 mm TPGALV640R

Tole de protection ronde 840 mm TPGALV840R

Tole de protection ronde 1040 mm TPGALV1040R

Housse de protection octo 640 mm TPGALV640O

Housse de protection octo 840 mm TPGALV840O

Housse de protection octo 1040 mm TPGALV1040O



Housse de protection imperméable

Carrée, ronde ou octogonale

Voici notre housse de protection carrée, ronde ou hexa 100% imperméable avec son élastique permettant une protection optimale. La haute qualité de cette housse en a fait un best-seller !



Matière

Polyester imperméable

Références produits

Housse de protection carrée 640 mm HOU640C

Housse de protection carrée 840 mm HOU840C

Housse de protection carrée 1040 mm HOU1040C

Housse de protection ronde 640 mm HOU640R

Housse de protection ronde 840 mm HOU840R

Housse de protection ronde 1040 mm HOU1040R

Dimensions

Housse de protection carrée, ronde et octo 640mm
680x680x260 mm

Housse de protection carrée, ronde et octo 840mm
880x880x260 mm

Housse de protection carrée, ronde et octo 1040mm
1080x1080x260 mm

Poids

1 kg

Housse de protection octo 640 mm HOU640O

Housse de protection octo 840 mm HOU840O

Housse de protection octo 1040 mm HOU1040O

BRASSEUR
BRASSEUR-PLANCHER & CO

Poignée brasero-plancha Brazir

Finition noir ou rouille

Voici notre poignée Brazir, à la fois robuste et élégante. Conçue pour faciliter le déplacement de votre brasero en toute sécurité, elle s'installe facilement sur la structure.



Dimensions

Hauteur 11,5 cm
Largeur 35,4 cm
Longeur 16,2 cm

Poids

Poignée 1,5 kg

Matériaux

Finition noir acier + peinture thermolaquée haute température
Finition rouille acier
Poignée bois

Références produits

Finition Noir POIGNEENT
Finition Rouille POIGNEERO





Remorque Brasero 1500 finition rouille avec grille de cuisson et antichute - **Détails p.69**



Gamme PRO

Découvrez ici nos remorques et modèles professionnels de braseros-planchas fabriquées en France et personnalisable à votre marque.

Remorque Brasero-plancha 1500

Finition Noire Thermolaquée



Dimensions

Plaque de cuisson 1500x10 mm
Remorque 1580x1720x483,20 mm
2 coffres de rangement 380x1500x350 mm

Références produits

Finition Noir BPRO1500NT

Matériaux

Finition noir acier + peinture thermolaquée haute température

Accessoires disponibles

Grille de cuisson & anti-chute 1er étage 750mm
Cage de cuisson & décorative
Couvercle galvanisé 1500
Détails à partir de p. 72

Remorque Brasero-plancha 1500

Corten Finition Rouille



Dimensions

Plaque de cuisson 1500x10 mm
Remorque 1580x1720x483,20 mm
2 coffres de rangement 380x1500x350 mm

Références produits

Finition rouille BPRO1500FR

Matériaux

Finition rouille

Accessoires disponibles

Grille de cuisson & anti-chute 1er étage 750mm
Cage de cuisson & décorative
Couvercle galvanisé 1500
Détails à partir de p. 72

Brasero-plancha Pro 1500 rond

Finition Noire Thermolaquée



Dimensions

Plaque de cuisson 1500x10 mm
Meuble 1580x1720x483,20 mm

Références produits

Finition Noir BPRO1500NTXXL

Matériaux

Finition noir acier + peinture thermolaquée haute température

Accessoires disponibles

Grille de cuisson & anti-chute 1er étage 750mm
Cage de cuisson & décorative
Couvercle galvanisé 1500
Détails à partir de p. 72

Brasero-plancha Pro 1500 rond

Corten Finition Rouille



Dimensions

Plaque de cuisson 1500x10 mm
Meuble 1580x1720x483,20 mm

Références produits

Finition Rouille BPRO1500FRXXL

Matériaux

Finition rouille

Accessoires disponibles

Grille de cuisson & anti-chute 1er étage 750mm
Cage de cuisson & décorative
Couvercle galvanisé 1500
Détails à partir de p. 72

Cage de cuisson & décorative

La cage de cuisson pour remorque Brasero Plancha Brazir est l'accessoire ultime pour les professionnels qui souhaitent sublimer leurs démonstrations culinaires et offrir une expérience visuelle et gustative unique à leurs convives.



Fonctionnalité

Avec sa structure robuste et élégante, la cage de cuisson transforme vos réceptions et événements en véritables spectacles culinaires. Viandes, poissons, fruits et légumes : chaque ingrédient devient une œuvre d'art, cuite lentement au-dessus du feu pour révéler toute sa saveur.

Caractéristiques techniques

Matériau : Acier haute qualité pour une résistance optimale à la chaleur et aux conditions extérieures.
Dimensions : Adaptée à la remorque Brazir 1500 et à la plaque de cuisson associée.
Design : Structure en dôme, permettant de suspendre des aliments grâce à des barres horizontales.
Fixation : Montage sécurisé sur le bord extérieur de la plaque de cuisson, laissant la surface de cuisson libre pour d'autres préparations.

Utilisation et Entretien

Que vous soyez traiteur, chef ou passionné de cuisine en extérieur, la cage de cuisson s'adapte à tous vos événements. Elle est idéale pour les réceptions, mariages, festivals ou démonstrations culinaires, offrant une touche d'originalité tout en répondant aux exigences des professionnels.

Références produits

GAGEPRO



Desserte acier inoxydable

La desserte en acier inoxydable pour remorque Brasero Plancha Brazir est l'accessoire indispensable pour transformer votre espace de cuisson en une véritable station culinaire. Conçue pour s'adapter facilement de chaque côté du brasero, cette desserte robuste et élégante offre une surface pratique et spacieuse pour préparer vos plats, organiser vos ingrédients ou poser vos ustensiles.



Fonctionnalité

Grâce à ses dimensions généreuses de 40 cm x 1563 cm, elle permet de cuisiner en toute facilité, que ce soit lors d'événements professionnels, de démonstrations culinaires ou de réceptions privées. Fabriquée en acier inoxydable, elle allie durabilité, résistance et design moderne pour répondre aux exigences des chefs les plus exigeants.

Utilisation et Entretien

La desserte en acier inoxydable est pensée pour les professionnels de la cuisine, les traiteurs et les amateurs de brasero. Que vous cuisiniez lors d'un événement, d'une réception ou pour une utilisation quotidienne, cet accessoire optimise votre confort et votre efficacité.

Caractéristiques techniques

Matériau : Acier inoxydable de haute qualité, résistant à la corrosion et facile à entretenir.
Dimensions : 40 cm x 1563 cm, offrant une large surface pour vos préparations.
Fixation : Compatible avec la remorque Brasero Plancha Brazir, s'adapte de chaque côté du brasero pour une installation pratique. Vendu à l'unité.
Design : Finition élégante et professionnelle pour s'intégrer parfaitement à votre équipement Brazir.



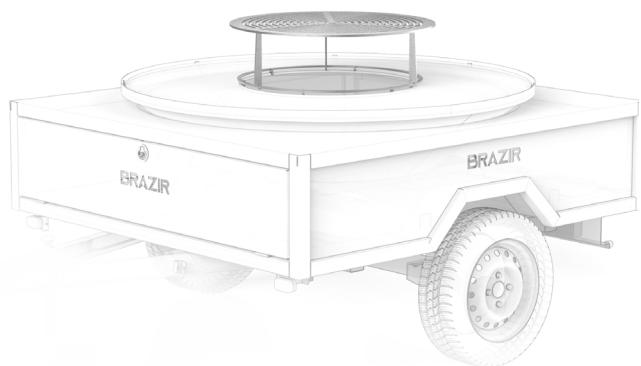
BRAZIR



BRAZIR

Grille de cuisson & anti-chute 1er étage 750mm

La grille de cuisson & anti-chute 1er étage 750mm est un accessoire indispensable pour compléter la remorque Brazir 1500.



Références produits

GCU1750

Tôle de protection en acier galvanisé

La tôle de protection en acier galvanisé est l'élément incontournable pour protéger efficacement le foyer de votre remorque Brasero Plancha Brazir.



Références produits

GCU1750

Plaque de cuisson & anti-chute 1er étage 750mm + grille de cuisson & anti-chute 2ème étage

La plaque de cuisson & anti-chute 1er étage 750mm + grille de cuisson & anti-chute 2ème étage est un accessoire indispensable pour compléter la remorque Brazir 1500.



Références produits

Plaque de cuisson & anti-chute 1er étage 750mm GCU1750

Grille de cuisson & anti-chute 2ème étage 750mm GCU184010140



BRAZ



DÉCO & MOBILIER

Découvrez ici nos déco et cuisine extérieure fabriquées en France et personnalisables.

Jardinère Brazir L

Finition noir ou autres couleurs

Cette grande jardinière attire les regards avec élégance. Sa finition mate et ses lignes équilibrées en font un choix idéal pour une terrasse chic ou un jardin structuré.



**213 couleurs
disponibles p.90**

Dimensions

Meuble 70 x 70 x 50 cm

Poids 45 kg

Matériaux

Finition noir acier + peinture thermolaquée haute température
Toutes les couleurs disponibles à la demande p. 90

Références produits

Finition rouille JARLRO

Finition couleur JARLNT





BRAZIR

Jardinière Brazir M

Finition noir ou autres couleurs

La jardinière Brazir M allie contenance généreuse et style contemporain. Elle met en valeur vos plantes sans voler la vedette à votre aménagement extérieur.

**213 couleurs
disponibles p.90**



Dimensions

Meuble 100 x 50 x 50 cm

Poids 45 kg

Références produits

Finition rouille JARMRO

Finition couleur JARMNT

Matériaux

Finition noir acier + peinture thermolaquée haute température
Toutes les couleurs disponibles à la demande p. 90

Jardinère Brazir S

Finition noir ou autres couleurs

Cette jardinière Brazir en acier thermolaqué s'intègre parfaitement aux décors contemporains. Parfaite pour accueillir vos aromates, petits arbustes ou plantes graphiques.

**213 couleurs
disponibles p.90**



Dimensions

Meuble 50 x 50 x 80 cm

Poids 35 kg

Matériaux

Finition noir acier + peinture thermolaquée haute température
Toutes les couleurs disponibles à la demande p. 90

Références produits

Finition rouille JARSRO
Finition couleur JARSNT

BRAZIR

Soucoupe Brazir

Finition noir ou autres couleurs

Sous chaque jardinière, nous proposons des soucoupes assorties.
Découvrez les trois modèles disponibles, déclinés en noir thermolaqué

**213 couleurs
disponibles p.90**



Dimensions

Meuble 50 x 50 x 2 cm

Poids meuble S 5kg

Poids meuble M 7kg

Poids meuble L 4kg

Matériaux

Finition noir acier + peinture thermolaquée haute température
Toutes les couleurs disponibles à la demande p. 90

Références produits

Soucoupe S couleur SOUSNT

Soucoupe M couleur SOUMNT

Soucoupe L couleur SOULNT

Soucoupe Brazir

Finition rouille

Chaque jardinière peut être accompagnée de sa soucoupe assortie. Nos trois modèles sont également proposés en finition rouille corten, pour un rendu chaleureux et authentique.



Dimensions

Meuble 50 x 50 x 2 cm

Poids meuble S 5kg

Poids meuble M 7kg

Poids meuble L 4kg

Références produits

Soucoupe S finition rouille SOUSRO

Soucoupe M finition rouille SOUMRO

Soucoupe L finition rouille SOULRO

Matériaux

Finition rouille acier corten

BRAZIR

Range bûches Brazir

Finition noir ou autres couleurs

Minimaliste, solide et élégant : le range bûches Brazir est l'accessoire design par excellence pour vos moments autour du feu. Sa structure haute offre un espace de stockage généreux tout en affirmant une vraie présence esthétique.



**213 couleurs
disponibles p.90**



Dimensions

Meuble L 100 x P 47 x H 151 cm

Poids 69 kg

Matériaux

Finition noir acier + peinture thermolaquée haute température
Toutes les couleurs disponibles à la demande p.90

Références produits

Finition rouille RBRO

Finition couleur RBNT

1000	1018	2003	3011	4004	5009	6000	6015	6033	7015
1001	1019	2004	3012	4005	5010	6001	6016	6034	7018
1002	1020	2005	3013	4006	5011	6002	6017	7000	7021
1003	1021	2009	3014	4007	5012	6003	6018	7001	7022
1004	1023	2010	3015	4008	5013	6004	6019	7002	7023
1005	1024	2011	3016	4009	5014	6005	6020	7003	7024
1006	1027	2012	3017	4010	5015	6006	6021	7004	7026
1007	1028	3000	3018	5000	5017	6007	6022	7005	7030
1011	1032	3001	3020	5001	5018	6008	6024	7006	7031
1012	1033	3002	3022	5002	5019	6009	6025	7008	7032
1013	1034	3003	3027	5003	5020	6010	6026	7009	7033
1014	1037	3004	4000	5004	5021	6011	6027	7010	7034
1015	2000	3006	4001	5005	5022	6012	6028	7011	7035
1016	2001	3007	4002	5007	5023	6013	6029	7012	7036
1017	2002	3009	4003	5008	5024	6014	6032	7013	7037

Couleurs disponibles à la demande

Pour les cuisines et éléments de décoration.

7038	8009	9003
7039	8010	9004
7040	8011	9006
7042	8012	9010
7043	8014	9004
7044	8015	9016
7045	8017	9017
7046	8019	9018
7047	8022	
	8000	8023
	8001	8024
	8002	8025
	8003	8028
	8004	
		9002





Recette gourmande au brasero

Vous manquez d'inspiration pour vos repas au brasero ?

Brazir vous accompagne avec des idées de recettes gourmandes et simples à réaliser. Que ce soit pour des soirées conviviales en famille ou entre amis, découvrez des plats savoureux à préparer directement sur la flamme, la plancha ou la grille de cuisson.

Avec Brazir, cuisinez à même le feu et savourez des moments uniques autour d'une cuisine 100 % française.

BRAZER



Sommaire

- Escargot à la bourguignonne** 96
- Saint-Jacques et choux rouge** 97
- Saltimbocca de bœuf** 98
- Chorizo & Crevettes** 100
- Camembert Rôti** 101
- Truite dorée & brunoise fondante** 102
- Cœur de Canard & Champignons** 104
- Tarte Tatin** 106
- Bananes Flambée** 108

Escargots à la bourguignonne

Sublimés par le feu !

INGRÉDIENTS (4 personnes)

- 24 escargots déjà cuits et décoquillés
- 100 g de beurre doux
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 échalote ciselée
- 1 bouquet de persil frais haché
- 1 filet de jus de citron
- Sel et poivre
- Petites coquilles vides ou mini casseroles en fonte



20 minutes



10 minutes

PRÉPARATION

Préparer le beurre persillé :

Mélangez le beurre ramolli avec l'ail, l'échalote, le persil, le sel, le poivre et un filet de jus de citron.

Assembler les escargots :

Déposez un peu de beurre persillé dans chaque coquille ou mini cassolette, ajoutez un escargot, puis recouvrez généreusement de beurre.

Saupoudrez légèrement de

Cuisson au brasero :

Placez les escargots dans une poêle en fonte ou une grille spéciale. Faites cuire sur la braise chaude pendant 10 minutes, jusqu'à ce que le beurre soit fondu et légèrement doré.

Déguster bien chaud :

Servez immédiatement avec du pain grillé pour savourer le beurre fondu parfumé !



Saint-Jacques et choux rouge

Tendresse et croquant

INGRÉDIENTS (2 à 4 personnes)

- 12 coquilles Saint-Jacques
- 1 petit chou rouge
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 3 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
- 1 cuillère à soupe de beurre
- Sel et poivre
- 1 cuillère à soupe de calvados ou de cognac (pour flamber)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive



10 minutes



15 minutes

PRÉPARATION

Chou rouge :

Faire revenir le chou rouge émincé dans l'huile d'olive sur le brasero. Ajouter le sucre, le vinaigre, sel et poivre, et laisser mijoter jusqu'à ce qu'il soit tendre.

Saint-Jacques :

Faire fondre le beurre sur le brasero et cuire les Saint-Jacques 2-3 minutes de chaque côté. Flamber avec le calvados ou le cognac.

Servir :

Déposer le chou braisé dans les assiettes, ajouter les Saint-Jacques flambées, et déguster.



Saltimbocca de bœuf

Gourmandes

INGRÉDIENTS (4 personnes)

- 4 fines escalopes de bœuf (type rumsteck ou faux-filet)
- 4 tranches de jambon de pays (Parme, Serrano, etc.)
- 4 tranches de mozzarella
- 8 feuilles de sauge fraîche
- 20 g de beurre
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 10 cl de vin blanc sec
- Sel, poivre
- Cure-dents ou ficelle de cuisine



15 minutes



10 minutes

PRÉPARATION

Préparer les escalopes :

Aplatissez-les légèrement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie si besoin.

Garnir :

Déposez une tranche de jambon et une tranche de mozzarella sur chaque escalope. Ajoutez deux feuilles de sauge sur le dessus.

Rouler et fixer :

Roulez chaque escalope sur elle-même et fixez-la avec des cure-dents ou ficelez-la comme une paupiette.

Cuisson (10 min) :

Faites chauffer la plancha de votre brasero et huilez légèrement la surface. Faites dorer les saltimboccas sur toutes les faces pendant 6-7 minutes, en les retournant régulièrement.

Déglacez avec le vin blanc et laissez cuire encore 3 minutes, jusqu'à ce que la sauce réduise et enrobe la viande.

Assaisonnez :

Salez et poivrez légèrement avant de servir bien chaud.



Chorizo & Crevettes

Flamboyantes

INGRÉDIENTS (2 à 3 personnes)

- 300 g de crevettes décortiquées
- 200 g de chorizo (fort ou doux, selon vos préférences)
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de paprika
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à soupe de sauce soja (optionnel)
- 1 pincée de piment d'Espelette (facultatif)
- Quelques brins de persil frais, haché



30 minutes



10 minutes



PRÉPARATION

Mariner les crevettes :

Mélangez les crevettes avec l'ail, le paprika, le jus de citron, la sauce soja, le piment, du sel et du poivre.

Laissez mariner 20 à 30 minutes.

Cuisson :

Faites dorer les rondelles de chorizo dans l'huile d'olive pendant 3-4 minutes. Ajoutez les crevettes marinées et faites cuire 3-5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient rosées.

Finalisation :

Parsemez de persil frais et servez chaud.

Camembert Rôti

Cœur Fondant

INGRÉDIENTS (2 à 4 personnes)

- 1 camembert entier (dans sa boîte en bois)
- 1 cuillère à soupe de miel
- 2 branches de thym frais
- 1 gousse d'ail (facultatif)
- Poivre du moulin
- Pain grillé pour accompagner



5 minutes



15 minutes

PRÉPARATION

Préparer le camembert :

Retirer le papier du camembert et replacer le fromage dans sa boîte en bois. Entailler légèrement le dessus avec un couteau en formant un quadrillage.

Assaisonner :

Arroser de miel, ajouter les branches de thym et, si désiré, insérer quelques fines lamelles d'ail dans les entailles. Poivrer légèrement.

Cuisson au brasero ou au four :

Au brasero :

Placer la boîte directement sur la grille à chaleur douce et laisser fondre 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit coulant.

Au four :

Préchauffer à 180°C (350°F) et enfourner pour 15 minutes.

Dégustation :

Servir aussitôt avec du pain grillé ou des pommes de terre rôties.



Truite dorée et brunoise fondante Citronnée

INGRÉDIENTS (4 personnes)

- 4 pavés de truite
- 2 carottes
- 1 petit chou romanesco
- 1 courgette
- 1 oignon rouge
- 2 gousses d'ail
- 1 citron jaune
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à café de thym
- Fleur de sel et poivre du moulin
- Sauce au choix : sauce crème citronnée, sauce beurre blanc ou sauce soja miel



20 minutes



15 minutes

PRÉPARATION

Préparation des légumes

Laver et tailler en brunoise (petits dés) les carottes, la courgette et l'oignon rouge. Détacher les fleurettes du chou romanesco et les couper en petits morceaux. Hacher finement l'ail.

Cuisson des légumes

Faire chauffer un filet d'huile d'olive sur la plaque du brasero. Ajouter les légumes en brunoise et faire revenir pendant 8 à 10 minutes en remuant. Assaisonner avec la fleur de sel, le poivre, le thym et l'ail. Déglacer avec le jus du citron et mélanger. Ajouter les légumes à la sauce de votre choix et laisser mijoter 2 minutes.

Cuisson de la truite

Huiler légèrement les pavés de truite et les assaisonner avec du sel et du poivre. Déposer les pavés côté peau sur la plaque bien chaude du brasero. Cuire environ 3 à 4 minutes côté peau jusqu'à ce qu'elle soit croustillante. Retourner les pavés, arroser de jus de citron, couvrir et laisser cuire encore 1 à 2 minutes.

Dressage

Disposer les légumes nappés de sauce dans les assiettes. Déposer le pavé de truite par-dessus. Ajouter un filet de citron et quelques herbes fraîches pour la touche finale.





Cœurs de Canard & Champignons

Rôtis

INGRÉDIENTS (4 personnes)

- 400 g de cœurs de canard
- 250 g de champignons de Paris (ou autres champignons au choix)
- 1 oignon rouge
- 30 g de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de thym séché
- Sel & poivre au goût
- Sauce de votre choix pour accompagner



15 minutes



10 minutes

PRÉPARATION

Préparez les ingrédients :

Épluchez l'oignon rouge et découpez-le en fines lamelles. Nettoyez les champignons et émincez-les. Coupez les cœurs de canard en deux pour une cuisson homogène.

Faites revenir l'oignon :

Sur une plaque bien chaude du brasero, ajoutez le beurre et l'huile d'olive. Déposez l'oignon émincé et laissez-le caraméliser à feu moyen, en remuant de temps en temps.

Ajoutez les champignons :

Incorporez les champignons aux oignons et laissez-les fondre doucement. Remuez régulièrement jusqu'à ce qu'ils rendent leur eau et deviennent légèrement dorés.

Grillez les cœurs de canard :

Pendant que les champignons cuisent, placez les cœurs de canard sur une zone bien chaude du brasero. Faites-les griller 2 à 3 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés mais encore tendres à cœur.

Assaisonnez et servez :

Saupoudrez les cœurs de canard et les champignons de thym, salez et poivrez selon votre goût. Mélangez brièvement et servez aussitôt avec la sauce de votre choix.

Tarte Tatin

Fondante

INGRÉDIENTS (6 personnes)

- 6 pommes (Golden ou Reine des reinettes)
- 100 g de sucre
- 50 g de beurre
- 1 pâte brisée
- 10 cl de crème liquide
- 1 pincée de sel



20 minutes



30 minutes

PRÉPARATION

Faites fondre le sucre :

Sur la plaque chaude du brasero, versez le sucre dans un moule en fonte et laissez-le fondre doucement jusqu'à obtenir un caramel doré.

Préparez les pommes :

Pendant ce temps, épluchez et coupez les pommes en quartiers. Disposez-les en quinconce dans le moule sur le caramel encore chaud.

Ajoutez le beurre et le sucre :

Glissez des morceaux de beurre entre les pommes, puis saupoudrez-les généreusement de sucre pour une caramélisation parfaite.

Préparez la crème caramel :

Dans une petite casserole sur le brasero, chauffez la crème liquide et ajoutez-la au caramel restant dans le moule. Mélangez délicatement pour enrober les pommes.

Ajoutez la pâte :

Recouvrez les pommes avec la pâte brisée, en rentrant légèrement les bords vers l'intérieur. Piquez la pâte avec une fourchette, couvrez le moule et laissez cuire sur le brasero environ 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

Démoulez et nappez :

Une fois cuite, retournez la tarte sur un plat de service. Versez un peu de caramel restant sur le dessus pour encore plus de gourmandise.



Bananes Flambées

Explosion de saveurs !

INGRÉDIENTS (2 personnes)

- 2 bananes bien mûres
- 30 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de sucre roux
- 4 cl de rhum ambré
- 1 pincée de cannelle (optionnel)
- Caramel au beurre salé pour le dressage



5 minutes



5 minutes

PRÉPARATION

Préparez les bananes :

Épluchez les bananes et coupez-les en deux dans la longueur.

Faites revenir dans le beurre :

Sur une plaque bien chaude du brasero, faites fondre le beurre, puis ajoutez les bananes. Saupoudrez de sucre roux et laissez-les caraméliser doucement jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Flambez :

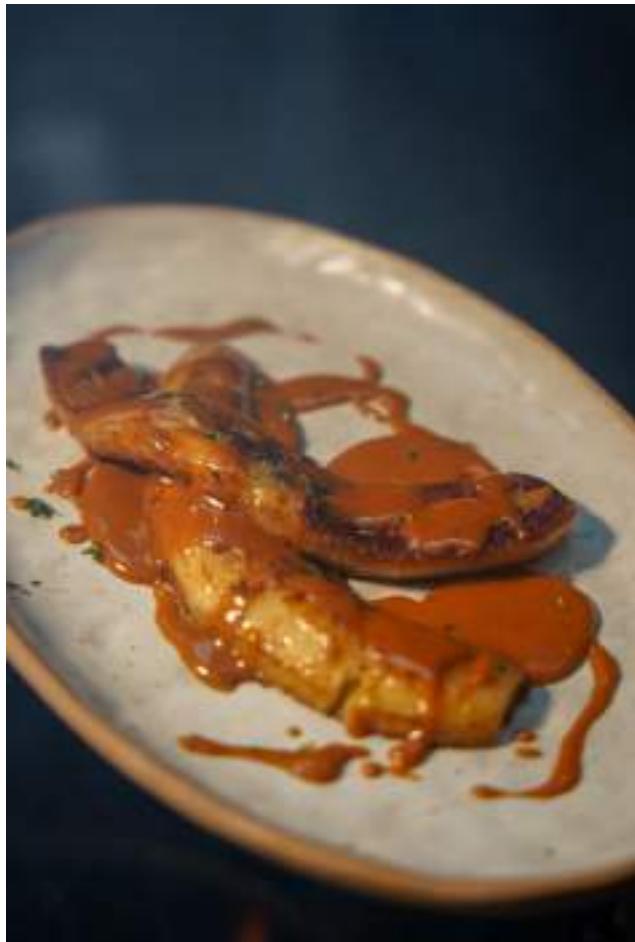
Versez le rhum sur les bananes et, avec précaution, flambez à l'aide d'une allumette longue. Laissez l'alcool s'évaporer et le feu s'éteindre naturellement.

Ajoutez la touche gourmande :

Pour encore plus de gourmandise, nappez les bananes de caramel au beurre salé et saupoudrez d'un peu de cannelle si vous aimez.

Servez immédiatement :

Dégustez ces bananes fondantes seules ou accompagnées d'une boule de glace vanille.





Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux et sur notre site
www.brazir.fr



www.brazir.fr

Éditeur
Brazir

Design graphique
Clarisse Lefebvre
& Clotilde Jacqmin Design

Ne pas jeter sur la voie publique.