



**SOVEREIGN XL 90**  
Brûleur arrière de rotisserie  
et brûleur latéral inclus



## Broil King®

La qualité et le savoir-faire de Broil King® sont à l'honneur partout sur ce barbecue. Son impressionnante surface de cuisson peut facilement accommoder la cuisson d'aliments pour plusieurs convives tout en offrant la flexibilité d'un contrôle de chaleur précis. Les 4 brûleurs Dual-Tube™ et les compartiments de chaleur Flay-R-Zone™ procurent un contrôle de chaleur indépendant sur toute la surface.



LE THERMOMETRE ACCU-TEMP™  
INDIQUE AVEC PRÉCISION LA  
TEMPÉRATURE



LE SYSTÈME D'ALLUMAGE  
ÉLECTRONIQUE ASSURE UN  
DÉMARRAGE RAPIDE

## SÉRIE SOVEREIGN XL

### SOVEREIGN XL 90

• Brûleur principal	16 kWh	
• Brûleur Dual-Tube™ en acier inoxydable	4	
• Flay-R-Zone™ en acier inoxydable	4	
• Brûleur latéral en acier inoxydable	2,7 kWh	
• Brûleur arrière de rotisserie	5,25 kWh	
• Kit de luxe rotisserie	■	
• Surface grille de cuisson	86 x 44 cm	
• Surface grille de réchauffage	82 x 30 cm	
• Grille de cuisson en fonte émaillée	3	
• Grill réversible en fonte émaillée	■	
• Système de cuisson Flay-R-Wave™ en acier inoxydable	■	
• Valve à flux linéaire	■	
• Thermomètre Accu-Temp™	■	
• Système d'allumage	■	Electronique
• Cuve en aluminium Thermo-Cast™	■	
• Livré avec manuel de cuisine et de recettes	■	

## SAUTÉ DE LÉGUMES

- 2 tasses de brocoli en fleurons
- 2 tasses de chou-fleur en fleurons
- 1 poivron rouges en cubes de 1 po
- 1 courgette, en tranches de 1/4 po
- 1 tasse de carottes, coupées en diagonale
- 1 tasse de pois mange-tout, parés
- 3 oignons verts, hachés en diagonale

Pour la marinade :

- 2 c. à table d'huile de canola
- 1 c. à table d'huile de sésame
- 1 c. à thé de sauce chili asiatique
- 1 c. à table de jus de citron
- 1 c. à table de sauce aux huîtres
- 1 c. à table de miel
- 1 gousse d'ail pressée
- 1 c. à table de gingembre frais, haché
- 1 c. à thé de sel cachet

Pour la garniture :

- 2 c. à table de coriandre fraîche, hachée
- 2 c. à table de graines de sésame rôties

**Remarques:** Lorsque vous utilisez le wok, sur un côté de votre barbecue, vous pouvez en même temps de l'autre côté, cuisiner le poisson, poulet, porc ou bœuf. Si le barbecue est muni d'un brûleur latéral, vous pouvez également préparer le riz et vous avez un repas complet en quelques minutes! Utilisez votre imagination et remplacez par d'autres légumes tout aussi délicieux, comme les champignons, céleri, asperges ou aubergines.



GrillPro® Wok en Fonte  
Article #98013

### Personnes : 6 - Temps de Préparation : 0:20

"Ces légumes sont partiellement sautés et partiellement rôtis, offrant une caramélisation de certains morceaux de légumes."

Préparer tous les légumes et les déposer dans un grand bol.

Dans un petit bol, mélanger tous les ingrédients de la marinade. Verser la marinade sur les légumes et brasser pour bien enrober.

Préchauffer le barbecue à température élevée (HIGH), en déposant un wok pour barbecue ou un couvercle-gril sur le grill de cuisson. Lorsque la température est atteinte, vaporiser ou badigeonner généreusement le wok d'huile végétale.

Déposer les légumes dans le wok, brasser légèrement et fermer le couvercle.

Brasser les légumes toutes les minutes à l'aide de pinces, en prenant soin de refermer le couvercle à chaque fois, jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres, mais légèrement croustillants et qu'ils commencent à dorer, environ 10 minutes.

En utilisant de bonnes mitaines de fourneau, transférer les légumes dans un plat de service préalablement réchauffé et saupoudrer de coriandre hachée et de graines de sésame rôties.

## PIZZA AUX FRUITS AVEC GLAÇURE AU MIEL ET LIME

### Personnes : 8 - Temps de Préparation : 0:10

Préchauffer le barbecue à température moyenne (MEDIUM) et bien nettoyer le grill de cuisson.

Réduire le feu à basse température (LOW).

Mélanger le fromage à la crème, le zeste de lime, le sucre à glacer et étendre sur la pâte à pizza. Recouvrir de fruits variés et déposer sur le grill de cuisson. Cuire tout juste jusqu'à ce que le fromage à la crème ramollisse et commence à fondre, environ 5 minutes.

Entre-temps, mélanger le miel, jus de lime et cannelle et badigeonner les fruits, pendant la cuisson de la pizza.

- 1 pâte à pizza mince, du commerce
- 1 c. à thé de zeste de lime, râpé
- 2 c. à table de sucre à glacer
- 8 onces de fromage à la crème, température de la pièce
- 1 tasse de fruits à chair tendre (pêches, kiwi, fraises)
- 2 c. à table de miel
- 1 c. à table de jus de lime
- 1/4 c. à thé de cannelle