

GUIDE DES COMBUSTIBLES

Comparatif des principaux charbon de bois

Le choix du combustible influe directement sur la performance de cuisson, la maîtrise de la température, les arômes dégagés ainsi que sur l'émission de fumée. Ci-dessous, un tableau comparatif sélectionné des principaux types de charbon compatibles avec votre barbecue THE LINE GRILL® :

Type de charbon	Fumée dégagée	Puissance calorifique	Durée de combustion	Avantages	Inconvénients	Recommandé pour
Charbon de bois classique	Moyenne à élevée	Moyenne	Moyenne	Facile à trouver, chauffe vite	Fume beaucoup, peu stable en température	Cuissons rapides, usage occasionnel
Charbon de bois dur (chêne, hêtre)	Faible à moyenne	Élevée	Longue	Bonne stabilité thermique, faible taux d'humidité	Temps d'allumage plus long	Cuissons longues, saisie de viandes
Charbon de noix de coco (coco shell)	Très faible	Très élevée	Très longue	Émission de fumée quasi nulle, excellente longévité, écologique	Coût plus élevé, nécessite un bon allumage	Utilisation professionnelle, cuisson sans nuisance
Briquettes compressées	Faible à moyenne	Moyenne à élevée	Longue	Bonne constance de température, économique	Démarrage long	Cuissons indirectes, longue tenue du feu
Charbon Binchotan	Très faible	Très élevée	Exceptionnelle	Charbon pur, sans odeur, sans fumée, utilisé dans la haute gastronomie	Très coûteux, difficile à trouver, très long à allumer	Cuissons très haut de gamme, grillades gastronomiques
Charbon de Marabu (Cuba)	Faible	Très élevée	Très longue	Dur, excellente puissance, combustion homogène et peu de cendres	Peu nécessiter une forte chaleur initiale pour démarrer	Restauration professionnelle, cuisson intense et stable

Comparatif des principaux bois utilisés pour le feu de cuisson

Bûches de Bois – L'authenticité d'un feu vivant

L'utilisation de bûches fendues et bien sèches est essentielle pour une montée en température efficace, une combustion régulière et une belle tenue de braise.

Un bon espacement entre les bûches assure une circulation optimale de l'air, évitant l'étouffement du foyer et favorisant une flamme vive et maîtrisée.

Ne jamais utiliser de bois résineux (pin, sapin...), de bois humide, ni de bois traité ou recyclé : leur combustion peut être instable, produire des fumées toxiques ou encrasser le foyer.

Type de bois	Arôme dégagé	Puissance calorifique	Tenue au feu / braise	Avantages	Inconvénients	Idéal pour
Chêne	Léger, boisé, peu sucré	Élevée	Excellente	Très calorifique, braise dense et durable	Temps d'allumage plus long	Cuissons longues, viandes rouges
Hêtre	Doux, subtil, neutre	Bonne	Bonne	Combustion propre, flamme vive	Moins aromatique que d'autres bois	Polyvalent : poissons, légumes, volailles
Charme	Neutre à légèrement sucré	Élevée	Très bonne	Chaleur constante, braises stables	Moins courant, prix plus élevé	Grillades maîtrisées, cuisson indirecte
Frêne	Léger, sec, discret	Moyenne à élevée	Bonne	Facile à allumer, montée rapide en température	Flamme plus vive que braise	Cuissons rapides, allumage initial
Olivier	Intense, fruité, fumé	Moyenne à élevée	Bonne	Arôme puissant et distinctif, braises intéressantes	Peut projeter des étincelles	Cuisson méditerranéenne, pièces savoureuses
Vigne (souches)	Puissant, rustique	Moyenne	Moyenne	Très parfumé, combustion rapide, excellent pour parfumer	Combustion courte, peu de braise	Cuissons express, saveurs prononcées
Aulne	Doux, sucré, légèrement fumé	Moyenne	Moyenne	Bon compromis entre parfum et chaleur	Plus rare, plus utilisé en fumage	Poissons, volailles, cuisson légère
Érable	Sucré, légèrement caramélisé	Moyenne	Bonne	Bonne tenue, fumée douce et agréable	Moins courant en Europe	Desserts, volailles, légumes grillés

Saisir, griller, sublimer – Repères de cuisson

(Grille ou plancha inox – cuisson à la braise ou au feu de bois)

1. Poissons

La cuisson des poissons au barbecue doit être maîtrisée pour préserver leur moelleux et éviter qu'ils ne se délitent.

Pour les poissons à chair fragile (dorade, bar, cabillaud...), on recommande l'usage de la plancha inox, qui évite les cassures et l'adhérence à la grille. Pour les poissons plus fermes ou entiers (thon, saumon, maquereau...), la cuisson sur grille est possible, à condition de bien huiler celle-ci.

- La chair est cuite à point lorsqu'elle est opaque, nacrée, et se détache facilement à la fourchette.

Épaisseur	Hauteur de cuisson	Temps estimé	Type de cuisson	Résultat recherché
~2 cm (filet fin)	~15 cm (chaleur modérée)	3 à 4 min de chaque côté	Plancha inox	Chair opaque, moelleuse
~3 cm (filet épais)	~15 cm	4 à 6 min de chaque côté	Plancha inox ou grille	Chair uniformément cuite
~4 cm (poisson entier ou steak)	~15 cm	5 à 6 min de chaque côté	Grille (braises vives)	Bien cuit à cœur (sans dessèchement)

2. Légumes (poivrons, oignons, courgettes, etc.)

Les légumes au barbecue gagnent en arômes avec le feu de bois ou de charbon.

La plancha inox est idéale pour éviter qu'ils ne tombent dans les braises et pour une cuisson douce et régulière.

La grille est conseillée pour les légumes charnus (comme le poivron), ou lorsqu'ils sont suffisamment gros ou en brochettes.

Certains légumes, comme les poivrons ou les aubergines, peuvent aussi être cuits entiers, puis pelés après cuisson pour obtenir une texture confite.

Légume / Préparation	Épaisseur / Format	Hauteur de cuisson	Temps estimé	Type de cuisson	Résultat recherché
Poivron (coupé en 2 ou 4)	En coque, épaisseur naturelle	~15 cm	6 à 8 min peau vers le bas + 2 min côté chair	Grille ou plancha inox	Peau noircie, chair tendre
Oignon (rondelles épaisses)	~1 à 1,5 cm	~15 cm	3 à 4 min par face	Grille ou plancha inox	Caramélisé, croquant fondant
Courgette (tranches dans la longueur)	~0,5 à 1 cm	~15 cm	2 à 3 min par face	Plancha inox	Dorée, texture moelleuse
Aubergine (tranches rondes ou longues)	~1 à 1,5 cm	~15 cm	3 à 4 min par face	Grille huilée ou plancha inox	Fondante, légèrement grillée
Champignons (entiers ou demi)	Taille moyenne	~15 cm	4 à 5 min, en remuant	Plancha inox	Jus conservé, texture moelleuse
Tomate (coupée en 2)	Demi-fruit, côté chair haut	~15 cm	3 à 4 min peau vers les braises	Grille ou plancha inox	Fondante, légèrement rôtie
Maïs (épi entier)	Épi entier précuit ou frais	~15 cm	10 à 12 min, en tournant régulièrement	Grille	Grillé, grains tendres
Brochette de légumes	Variée	~15 cm	8 à 10 min, en retournant régulièrement	Grille ou plancha	Uniformément grillée

3. Viandes rouges (bœuf, agneau...)

Les viandes rouges nécessitent une gestion précise de la chaleur pour obtenir le bon degré de cuisson (saignant, à point, bien cuit).

Pour les pièces fines (steak), une cuisson directe sur grille basse (~10 cm) convient bien. Pour les pièces épaisses (côte de bœuf, gigot tranché), on privilégiera une saisie initiale à feu vif, puis une cuisson indirecte en remontant la grille à 15 cm.

Pensez à laisser reposer la viande au minimum 2 à 3 minutes après cuisson pour en préserver le jus.

Épaisseur	Hauteur de cuisson	Temps estimé	Type de cuisson	Résultat recherché
~2 cm (steak)	~10 cm (feu vif)	2 min par côté	Grille ou plancha inox	Saignant (intérieur rouge)
~2 cm	~15 cm (feu moyen)	3 min par côté	Grille ou plancha inox	À point (rosé à cœur)
~2 cm	~15 cm	4 min par côté	Grille ou plancha inox	Bien cuit (uniformément gris)
~3 cm (entrecôte, agneau)	10 → 15 cm	3 à 5 min par côté	Grille ou plancha inox	Selon cuisson souhaitée
~4 cm (côte de bœuf)	10 → 15 cm	4 à 7 min par côté	Grille ou plancha inox	Selon cuisson souhaitée

4. Viandes blanches (poulet, dinde...)

La viande blanche exige une cuisson à cœur impérative. Une cuisson trop forte brûlerait l'extérieur sans garantir l'intérieur cuit.

L'idéal est une cuisson à chaleur modérée (~15 cm), en retournant régulièrement les morceaux.

Température à cœur recommandée : ≥ 74 °C. Le jus doit être clair, sans trace de sang.

Épaisseur	Hauteur de cuisson	Temps estimé	Type de cuisson	Résultat recherché
~2 cm (escalope)	~10-12 cm	6 à 8 min par côté	Grille ou plancha inox	Bien cuit, jus clair
~3 cm (blanc épais)	~15 cm	8 à 10 min par côté	Grille ou plancha inox	Bien cuit, sans rosé
~4 cm (haut de cuisse, avec os)	~15 cm	10 à 12 min par côté	Grille ou plancha inox	Cuit à cœur, surface dorée

5. Fruits (dessert grillé)

Les fruits sont excellents grillés, caramélisés légèrement, servis chauds.

On privilégie une cuisson rapide, sur une grille bien huilée ou une plancha, à chaleur modérée. Idéal pour l'ananas, la pêche, la banane ou la mangue.

Un filet de miel, un zeste de citron vert ou une pincée de cannelle rehausseront leur arôme.

Préparation	Hauteur de cuisson	Temps estimé	Type de cuisson	Résultat recherché
Ananas (tranches ~2 cm)	~10 cm	3 min par côté	Grille	Caramélisé, chaud
Pêche (coupée en deux, sans noyau)	~10-15 cm	2 à 3 min par côté	Grille	Chair tendre, grillée
Banane entière (avec peau)	~15 cm	5 à 7 min	Grille ou plancha	Fondante, pulpe chaude