



Créer votre cuisine de jardin parfaite

Votre jardin. Votre cuisine. Votre façon.

Un guide gratuit de Rhino-Pods

Pourquoi votre jardin mérite une vraie cuisine

Vous aimez cuisiner en plein air. Vous n'aimez pas transporter tout en dedans et en dehors – la planche à découper, la poêle, l'huile, les épices, les assiettes, les casseroles, les ustensiles. Quand vous êtes installé, vous êtes déjà fatigué.

Une cuisine de jardin ne doit pas être un projet. Juste une installation simple et solide qui vit à l'extérieur (ou qui se range).

La cuisine de jardin

7 éléments qui le rendent fonctionnel (seul ou à côté de votre barbecue)

1. Une plateforme stable pour votre réchaud

Une table stable et un réchaud deux feux à une hauteur confortable. Vous n'avez pas besoin d'un four. Vous avez juste besoin d'une chaleur fiable. Deux feux signifient que vous pouvez faire cuire du riz sur l'un et faire frire sur l'autre – ou préparer deux accompagnements en même temps pendant que le barbecue s'occupe de la viande.

2. Un plan de travail solide

Où coupez-vous l'oignon ? Où mettez-vous la planche à découper ? Et les épices, les herbes, et un endroit pour poser les ustensiles ? Une petite table solide ou un côté de travail à côté de votre réchaud change tout. Soudain, vous cuisinez, vous ne jonglez pas.

3. Un rangement qui facilite l'installation

Gardez une boîte ou un conteneur dédié à la cuisine en extérieur. À l'intérieur : un assortiment d'herbes et d'épices (sel, poivre, huile, paprika, granulés d'ail), quelques ustensiles (spatule, pince, louche) et de la batterie de cuisine qui peut rester dehors. Quand vous voulez cuisiner, prenez une boîte. Un seul voyage. Fini.

4. Une installation sans tracas

La clé est : si ce n'est pas rapide et facile à installer dehors, vous ne le ferez pas. Avoir tout à portée de main – ou rangé à un seul endroit – évite les allers-retours et rend l'expérience détendue et agréable.

5. Accès à l'eau

L'accès à l'eau fait toute la différence. Tant que vous n'avez pas d'évier à côté de vous, vous ne réalisez pas à quel point vous l'utilisez – se laver les mains, rincer les légumes, remplir les casseroles. Un simple récipient d'eau ou une carafe et un saladier changent tout.

6. Une poubelle à portée de main

Un sac en plastique accroché au bord de la table ou placé dans un bol. Soudain, vous ne courez plus à la maison toutes les cinq minutes. Cela semble anodin. Cela change tout.

7. Un torchon et un minuteur

Deux choses que vous regretterez immédiatement si vous les oubliez. Le torchon vit dans votre boîte d'extérieur. Le minuteur vit sur votre téléphone. Soudain, vous n'avez plus besoin de courir à l'intérieur pour l'un ou l'autre.

Cuisiner avec deux brûleurs + barbecue

Votre barbecue fait le héros : burgers, saucisses, cuisses de poulet, steak. Votre réchaud deux feux fait les seconds rôles : sauces, accompagnements, légumes et maintien au chaud.

La formule gagnante :

Brûleur 1	Brûleur 2	Barbecue
Riz ou pommes de terre	Légumes sautés ou champignons	Viande ou protéine principale
Ou : sauce (jus, chimichurri)	Ou : haricots cuits au four ou maïs	

6 recettes pour votre cuisine de jardin

(à côté ou sans barbecue)



1. Champignons & oignons à l'ail (10 mins)

Le topping parfait pour burgers ou hot-dogs

Coupez les oignons et les champignons en tranches. Faites-les revenir avec du beurre, de l'ail et du thym. Maintenez au chaud à feu doux pendant que le barbecue termine..



3. Riz et petits pois en une poêle (20 mins)

Un véritable accompagnement pour le poulet grillé ou le porc épicé

Faites revenir l'oignon et l'ail. Ajoutez le riz, les pois chiches ou les haricots rouges en boîte, le lait de coco, l'eau, le thym et le poivron rouge ou le piment. Laissez mijoter 20 minutes.



5. Maïs grillé au citron vert et piment

Faites bouillir le maïs sur un brûleur pendant 5 minutes. Égouttez, puis faites griller dans une poêle chaude sur le deuxième brûleur. Badigeonnez de beurre, de citron vert, de piment en poudre et de coriandre.



2. Sauce chimichurri (sans cuisson, 5 minutes)

Parfaite avec du steak ou du poulet grillé

Hachez finement le persil, l'ail et l'origan. Ajoutez l'huile d'olive, le vinaigre de vin rouge, le sel et les flocons de piment. Laissez reposer pendant que vous cuisinez. Servez dans un bol à côté du barbecue.



4. Légumes verts sautés (10 mins)

Parfaits avec des saucisses ou du poisson grillé

Faites sauter des courgettes coupées en tranches, des poivrons ou du brocoli tenderstem avec de l'ail et du piment. Un filet de citron à la fin.



6. Haricots à la sauce barbecue

Aucun repas barbecue n'est complet sans eux
Faites revenir du bacon fumé ou du chorizo coupé en dés. Ajoutez les haricots en boîte, une cuillère de sauce barbecue et un filet de sauce Worcestershire. Laissez mijoter 10 minutes.

Pas de barbecue ? Pas de stress !

Quatre dîners à un seul brûleur



1. Pâtes au beurre et à l'ail (10 minutes)

Faire bouillir les pâtes. Égoutter. Dans la même poêle, faire fondre le beurre avec l'ail écrasé et une pincée de piment. Remettre les pâtes. Mélanger avec du parmesan et une poignée d'épinards ou de petits pois surgelés. Le dîner est prêt.

2. Shakshuka tomate-œuf (15 minutes)

Faire revenir l'oignon et l'ail. Ajouter 1 boîte de tomates concassées, une cuillère de harissa ou de flocons de piment et une pincée de sucre. Laisser mijoter 5 minutes. Faire 4 puits dans la sauce. Casser un œuf dans chacun. Couvrir et cuire 5 minutes jusqu'à ce que les œufs soient pris. Servir avec du pain (du pain à la poêle, bien sûr).

3. Riz frit croustillant (15 minutes)

Utiliser du riz restant (ou faire cuire du riz instantané). Faire frire du bacon coupé, des saucisses ou une boîte de pois chiches dans l'huile jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Pousser d'un côté de la poêle. Casser 2 œufs dans l'espace vide. Brouiller. Ajouter le riz, la sauce soja et les légumes surgelés de votre choix. Mélanger et faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient chauds et croustillants sur les bords.

4. Saucisses et poivrons en une poêle (20 minutes)

Couper les saucisses et les poivrons en tranches. Les faire revenir ensemble jusqu'à ce que les saucisses soient cuites et les poivrons tendres. Ajouter une boîte de tomates concassées et un filet de sauce Worcestershire. Laisser mijoter 5 minutes. Servir sur du pain grillé ou avec de la purée instantanée.

Trois dîners à deux brûleurs

1. Smashed Burgers aux oignons caramélisés (pour 4 personnes)

Deux brûleurs. Une plaque. Une petite casserole. Un dîner épique.

Oignons caramélisés (petite casserole, feu doux – 20 minutes)

Émincer finement 2 gros oignons. Faire fondre une noix de beurre dans la petite casserole. Ajouter les oignons et une pincée de sel. Laisser cuire à feu doux pendant 15 à 20 minutes, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'ils soient dorés, tendres et sucrés. Ajouter un filet de vinaigre balsamique (ou une pincée de sucre) pour plus de profondeur.

Smashed burgers (plaque, feu vif – 10 minutes) :

Former 4 boulettes lâches avec 500g de viande hachée (ne pas trop travailler). Faire chauffer la plaque jusqu'à ce qu'elle soit très chaude – ajouter un filet d'huile. Déposer les boulettes sur la plaque et les aplatir avec une spatule (utiliser une cuillère en bois pour bien appuyer). Assaisonner généreusement de sel et de poivre. Cuire 2 minutes jusqu'à ce que les bords soient croustillants, puis retourner. Ajouter une tranche de fromage sur chaque steak – cuire encore une minute. Faire griller les pains sur la plaque (côté coupé vers le bas) 30 secondes. **Pour servir :** Pain, steak, fromage, oignons caramélisés, sauce de votre choix.

Astuce : Appuyez plus fort. Plus le steak est fin, plus les bords sont croustillants. C'est tout l'intérêt.



2. Cuisses de poulet grillées avec riz et petits pois

Pour 4 personnes. Deux brûleurs. Une plaque.

Riz et petits pois (casserole, 20 minutes) :

Faire bouillir 1 tasse de riz dans 2 tasses d'eau (ou de bouillon) avec une pincée de sel. Lorsque le riz est presque cuit, incorporer 1 tasse de petits pois surgelés. Couvrir et laisser reposer 5 minutes hors du feu – ils cuiront parfaitement à la vapeur.

Cuisses de poulet grillées (plaque, 15 minutes) :

Assaisonner 4 cuisses de poulet désossées avec peau avec du sel, du poivre et du paprika fumé (ou tout mélange d'épices que vous avez). Faire chauffer la plaque à feu moyen-vif – ajouter un filet d'huile. Placer le poulet côté peau vers le bas – appuyer avec une spatule pour le maintenir plat. Cuire 5 à 6 minutes jusqu'à ce que la peau soit dorée et croustillante.

Retourner et cuire encore 5 à 6 minutes jusqu'à ce qu'il soit bien cuit.

Pour servir : Poulet sur le riz, arroser du jus de cuisson.

Astuce : Gardez le couvercle sur le riz une fois cuit, il restera chaud pendant que vous finissez le poulet.



3. Halloumi & Courgettes avec vinaigrette citron-herbes

Deux brûleurs. Une plaque. Un bol. Léger, frais, rapide.

Vinaigrette citron-herbes (sans cuisson – 5 minutes) :

Dans un petit bol, mélanger : 3 càs d'huile d'olive, le jus d'1 citron, 1 gousse d'ail écrasée, 1 càc d'origan séché (ou des herbes fraîches si vous en avez). Assaisonner de sel et de poivre. Réserver

Halloumi & courgettes grillés (plaque, 10 minutes) :

Couper 1 bloc de halloumi en tranches de 1 cm d'épaisseur. Couper 1 courgette en rondelles de 1 cm d'épaisseur (ou dans le sens de la longueur). Faire chauffer la plaque à feu moyen-vif – pas besoin d'huile (le halloumi libère sa propre graisse).

Faire griller le halloumi 2 à 3 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'il soit doré et carbonisé.

Griller les courgettes à côté – 2 à 3 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient tendres et carbonisées. Disposer sur une assiette, arroser de vinaigrette et parsemer de menthe fraîche ou de persil si vous en avez.

Pour servir : Chaud de la poêle, arrosé de vinaigrette. Pour 2 en plat principal, 4 en accompagnement.

Astuce : Le halloumi passe du doré au brûlé très vite. Surveillez-le comme le lait sur le feu.

3 side sauces

(Parce que la sauce fait le repas)

1. Beurre ail & herbes rapide (2 minutes, sans cuisson)

Parfait pour le steak, le maïs, le pain ou fondu sur des légumes

Mélanger du beurre mou avec de l'ail écrasé, du persil haché et du poivre noir. Rouler dans du film alimentaire et réfrigérer. Couper une tranche et la déposer sur tout ce qui est chaud.



2. Sauce yaourt & menthe (2 minutes, sans cuisson)

Parfaite avec du poulet grillé, de l'agneau ou des légumes épicés

Mélanger du yaourt grec, de la menthe hachée, du jus de citron, de l'ail écrasé et une pincée de sel. Délayer avec un filet d'eau.



3. Mayo épicée (1 minute, sans cuisson)

Parfaite pour les burgers, les tacos ou pour tremper des légumes grillés

Mélanger de la mayonnaise, de la sauce piquante, du paprika fumé et un filet de citron vert.



Pain à la poêle

Parce que le pain frais au jardin, c'est un flex

Vous avez un réchaud deux feux. Vous avez une poêle ou une poêle en fonte. Vous avez 15 minutes. Vous avez du pain frais.

'Le pain à la poêle ne gagnera pas un concours de beauté. Le dessus reste pâle. Le dessous devient croustillant. Mais retournez-le pour les 2 dernières minutes, ou faites griller les tranches dans la même poêle, et vous oublierez ce qu'un four vous a jamais apporté.'

Une poêle en fonte hollandaise (four) et son couvercle est la meilleure à utiliser – mais une poêle ou une poêle en fonte avec un couvercle quelconque fera l'affaire



Pain à la poêle sans pétrissage (nécessite 2-3 heures de repos – ou toute une nuit)

Mélanger 3 tasses de farine, 1 càc de sel, 1/2 càc de levure instantanée et 1,5 tasse d'eau tiède. Remuer. Laisser couvert 2-3 heures (ou au réfrigérateur pendant la nuit).

Quand vous êtes prêt à cuisiner, faites chauffer votre poêle à feu moyen. Verser la pâte dans la poêle. Couvrir avec un couvercle ou du papier aluminium. Cuire 15 minutes.

Retourner. Cuire encore 10 minutes. Manger chaud avec du beurre, du beurre à l'ail (voir recette 7) ou trempé dans l'huile d'olive.



Pain rapide au soda (pas d'attente – prêt en 20 minutes)

Mélanger 2 tasses de farine, 1 càc de bicarbonate de soude, 1 càc de sel et 1 tasse de babeurre (ou du lait ordinaire + un filet de vinaigre). Mélanger jusqu'à ce que le tout soit juste combiné – ne pas trop mélanger. Former une boule. Faire chauffer votre poêle à feu moyen-doux. Cuire couvert 10 minutes. Retourner. Cuire à découvert 10 minutes de plus. Tapoter le dessous – il doit sonner creux.



D'autres idées de pain à la poêle!

1. Pain à la poêle à l'ail et au fromage

Préparer la pâte rapide pour le pain au soda. Avant de le cuire, l'aplatir légèrement dans la poêle. Enfoncer du fromage râpé (cheddar ou parmesan) et de l'ail écrasé sur le dessus. Cuire comme indiqué. Faire fondre du beurre avec plus d'ail et badigeonner le dessus une fois cuit.

2. Pain aux herbes et à l'huile d'olive

Ajouter 1 càs d'origan séché, de romarin ou de thym à la pâte no-knead avant le repos. Au moment de cuire, verser l'huile d'olive dans la poêle avant d'ajouter la pâte. Le dessous devient croustillant comme une focaccia.

3. Pain sucré à la cannelle (petit-déjeuner ou dessert)

Ajouter 2 càs de sucre et 1 càc de cannelle à la pâte à pain au soda. Après cuisson, badigeonner de beurre fondu et saupoudrer de plus de sucre à la cannelle. Déguster chaud avec du yaourt ou des fruits compotés.

Astuce : Préparez la pâte no-knead le matin. Laissez-la dans un bol sur le plan de travail. Quand vous cuisinez dehors le soir, votre pain est prêt. Pas de four. Pas de boulangerie. Juste vous et une poêle.

Quelque chose de sucré

(Parce que qui n'aime pas le dessert !)



Pêches ou ananas grillés (5 minutes, un brûleur)

Goût de dessert de restaurant

Couper les pêches en deux ou l'ananas en tranches.

Griller côté coupé vers le bas 2-3 minutes jusqu'à caramélisation. Servir avec du yaourt, de la glace ou le beurre à l'ail restant (faites-nous confiance).



Gâteau-pudding au chocolat sur plaque (15 minutes, un brûleur)

Mélanger 1 tasse de farine avec poudre levante, 1/2 tasse de sucre, 2 càs de cacao en poudre, 1/2 tasse de lait et 2 càs d'huile ou de beurre fondu. Verser dans une poêle légèrement graissée. Couvrir avec un couvercle. Cuire à feu très doux 12-15 minutes jusqu'à ce que le dessus soit pris. Servir chaud – avec du yaourt, de la glace ou nature. Pas de four. Pas de boîte.

Quelque chose à boire



Grande quantité de thé glacé (5 minutes actives, pas de cuisinière)

Parfait pour ceux qui conduisent !!

Remplissez une grande carafe d'eau froide. Ajoutez 4 sachets de thé, un citron tranché et une poignée de menthe. Laissez au soleil pendant 1 à 2 heures. Retirez les sachets de thé. Servez sur glace.

Le rythme détendu de la cuisine de jardin

Pendant que le barbecue chauffe :

Préparez les légumes, faites le chimichurri, installez les brûleurs.

Pendant que la viande cuit :

Commencez le riz ou les haricots sur un brûleur. Commencez les légumes sautés sur le deuxième.

Pendant que la viande repose :

Maintenez les accompagnements au chaud à feu doux. Assemblez tout. Appelez tout le monde à table.

Après avoir mangé (le feu est encore chaud) :

Place au dessert ! Regardez les recettes de desserts ou même faites simplement griller du pain restant avec du beurre et de la cannelle."

Une note de notre part

Nous avons construit Rhino-Pods parce que nous voulions que tout cela soit plus simple.

Notre Cucinino peut contenir la plupart des réchauds deux feux, dispose d'un évier intégré – aucune alimentation externe requise. Il s'installe parfaitement à côté de n'importe quel barbecue.

Le Cambio a de la place pour deux réchauds standards et une double zone de préparation supplémentaire. Les deux se démontent pour le rangement et durent toute une vie. Il vous donne l'espace de préparation dont votre jardin a toujours eu besoin.

Mais même sans notre équipement – commencez petit. Commencez avec un bon réchaud deux feux et une surface plane. Gardez une boîte de cuisine extérieure dédiée. Ajoutez de l'eau et une poubelle.

Lorsque vous cuisinez dehors, profitez du moment. *C'est à cela que ça sert.*

Go cook something great outdoors.



...where will you take me?