

# NAPOLEON

SÉRIE MIRAGE<sup>MD</sup>

LES EXPERTS EN GRILS À GAZ ET EN GRILS INFRAROUGES



[napoleongrills.com](http://napoleongrills.com)



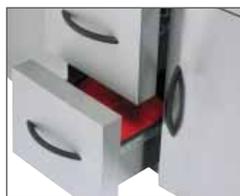
# SÉRIE MIRAGE<sup>MD</sup>

## M730RSBI

Jusqu'à 106 500 BTU  
7 brûleurs  
Surface de cuisson : 1095 po<sup>2</sup>  
Modèle encastré disponible



Bac à glace et planche à dépecer intégrés



Tiroirs centraux EASY SLIDE™



Système d'allumage JETFIRE™



Brûleur de cuve infrarouge



INFRAROUGE  
**SIZZLE  
ZONE**

## CÔTELETTES DE PORC FARCIES

- 4 côtelettes de porc avec os, 2 po d'épaisseur (300 à 360 g, 10 à 12 oz)
- 30 ml (2 c. à soupe) d'épices à la cajun créole

### Farce

- 2 tranches de pain multigrains, grillées, refroidies, puis coupées en cubes de ½ po (environ 750 ml ou 3 tasses de cubes)
- 250 ml (1 tasse) de chair à saucisse, style déjeuner, hachée
- 125 ml (½ tasse) d'oignon blanc, haché finement
- 60 ml (¼ tasse) de céleri, haché finement
- 60 ml (¼ tasse) de Sauvignon blanc
- 60 ml (¼ tasse) de sauce à l'ail grillé
- 125 ml (½ tasse) de fromage mozzarella râpé
- 15 ml (1 c. à soupe) de thym frais, haché
- 15 ml (1 c. à soupe) de sauge fraîche, hachée
- 30 ml (2 c. à soupe) d'épices à la cajun créole

### BRÛLEUR ARRIÈRE INFRAROUGE EN CÉRAMIQUE

Les ondes infrarouges du brûleur arrière en céramique saisissent rapidement les aliments et y emprisonnent les jus, leur donnant ainsi une tendreté et une saveur exceptionnelles. Vous obtenez donc de parfaites grillades et des rôtis comme au restaurant. (Rôtissoire robuste avec contrepoids, support en acier inoxydable et fourches disponible pour la plupart des modèles.)

# SÉRIE MIRAGE<sup>MD</sup>

## M605RSBI

Jusqu'à 90 500 BTU  
6 brûleurs  
Surface de cuisson : 920 po<sup>2</sup>  
Modèle encastré disponible



Brûleurs de cuve et arrière infrarouges

Couvercle à double paroi en acier inoxydable LIFT EASE<sup>®</sup>

Brûleur latéral de cuisinière

Bac à glace et planche à dépecer intégrés

Grilles de cuisson vagues en acier inoxydable

Boutons de commande rétroéclairés i-GLOW<sup>™</sup> qui permettent de cuisiner en soirée

Tablettes et plateaux à condiments WRAP AROUND<sup>™</sup>

Disponible comme modèle au gaz naturel ou au propane



INFRAROUGE  
**SIZZLE ZONE**

Dans un grand bol, combiner les cubes de pain, la chair à saucisse hachée, l'oignon et le céleri en dés, le Sauvignon blanc, la sauce à l'ail grillé, le fromage mozzarella râpé, le thym et la sauge hachés et les épices à la cajun créole. Bien mélanger.

À l'aide d'un couteau bien affûté, faire une incision de 2 à 3 po de profondeur dans le côté de chaque côtelette afin de former une pochette au centre et en prenant soin de ne pas couper la côtelette de bord en bord.

Farcir chaque côtelette avec 1/2 à 3/4 de tasse du mélange, bien tasser la farce à l'intérieur de chaque côtelette. Assaisonner les côtelettes de porc avec les épices à la cajun créole, bien faire pénétrer l'assaisonnement dans la viande. Placer les côtelettes farcies sur un plateau, couvrir et réfrigérer au moins une heure pour permettre à la farce de prendre.

Préchauffer le gril à feu moyen.

Faire griller les côtelettes de porc de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient grillées, retourner une fois pendant la cuisson. Enlever les côtelettes de la grille et les placer sur la grille supérieure, fermer le couvercle et laisser rôtir de 8 à 10 minutes de plus, en les retournant toutes les deux minutes et en les badigeonnant avec de la sauce à l'ail grillé, ou jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites et que la farce soit bien chaude. Retirer de la grille et laisser tiédir une ou deux minutes. Servir immédiatement accompagnées de sauce à l'ail grillé.

Donne 4 portions



Brûleur latéral de cuisinière



Brûleur arrière infrarouge en céramique



Bac à glace et planche à dépecer intégrés



Technologie rétroéclairée i-GLOW<sup>™</sup>

### ALLUMAGE INSTANTANÉ JETFIRE<sup>™</sup>

Le système JETFIRE<sup>™</sup> de Napoléon<sup>®</sup> allume chacun des brûleurs individuellement pour un allumage fiable à TOUT coup.



# SÉRIE MIRAGE<sup>MD</sup>

## M485RSIB

Jusqu'à 74 000 BTU  
5 brûleurs  
Surface de cuisson : 815 po<sup>2</sup>  
Modèle encastré disponible



Brûleur arrière infrarouge en céramique

Couvercle à double paroi en acier inoxydable LIFT EASE™

Brûleur latéral infrarouge SIZZLE ZONE™

Bac à glace et planche à dépecer intégrés

Grilles de cuisson vaguées en acier inoxydable

Boutons de commande rétroéclairés i-GLOW™ qui permettent de cuisiner en soirée

Tablettes et plateaux à condiments WRAP AROUND™

Disponible comme modèle au gaz naturel ou au propane



Grilles de cuisson vaguées en acier inoxydable



Système d'allumage JETFIRE™



Brûleur arrière infrarouge en céramique



Brûleur latéral infrarouge SIZZLE ZONE™

# CÔTELETTES D'AGNEAU TANDOORI AVEC TREMPETTE RAÏTA

- 2 carrés d'agneau à la française (5 à 7 côtelettes chacun)

### Marinade

- 1 bocal de 300 ml de sauce à injection Tandoori
- 125 ml (½ tasse) de menthe fraîche, hachée
- 60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive
- 30 ml (2 c. à soupe) de jus de lime

### Trempette raïta

- 1 petit oignon rouge, en petits dés
- ½ concombre sans pépins, pelé et coupé en petits dés
- 1 gousse d'ail, hachée
- 250 ml (1 tasse) de yogourt nature
- 30 ml (2 c. à soupe) de jus de lime
- 15 ml (1 c. à soupe) de menthe fraîche, hachée
- Sel et poivre noir grossièrement moulu, au goût

### TECHNOLOGIE INFRAROUGE

La chaleur intense produite par la technologie infrarouge de Napoléon® emprisonne instantanément les jus afin de donner un goût délectable! Plus de 11 000 orifices émettent une chaleur de 1800 °F, ce qui permet de saisir les aliments de façon optimale.



# SÉRIE MIRAGE<sup>MD</sup>

## M485RB

Jusqu'à 61 500 BTU  
4 brûleurs  
Surface de cuisson : 675 po<sup>2</sup>  
Modèle encastré disponible



Brûleur arrière infrarouge en céramique

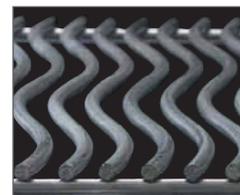
Couvercle à double paroi en acier inoxydable LIFT EASE™

Boutons de commande rétroéclairés i-GLOW™ qui permettent de cuisiner en soirée

Tablettes et plateaux à condiments WRAP AROUND™

Grilles de cuisson vagues en acier inoxydable

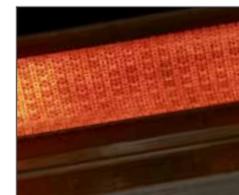
Disponible comme modèle au gaz naturel ou au propane



Grilles de cuisson vagues en acier inoxydable



Plaques de brûleur en acier inoxydable



Brûleur arrière infrarouge en céramique



Technologie rétroéclairée i-GLOW™

À l'aide d'un couteau bien affûté, découper entre chacun des os pour former des côtelettes d'environ ¾ po d'épaisseur.

Mettre la sauce à injection Tandoori, la menthe fraîche hachée, l'huile d'olive et le jus de lime dans un bol moyen et mélanger en fouettant. Placer les côtelettes dans un sac scellable, y verser la marinade, puis sceller le sac et placer au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures en retournant à l'occasion.

Dans un bol à mélanger de grandeur moyenne, combiner l'oignon rouge, le concombre en dés, l'ail émincé, le yogourt, le jus de lime et la menthe. Assaisonner, au goût, de sel et de poivre noir grossièrement moulu. Couvrir et réfrigérer jusqu'à utilisation.

Préchauffer le gril à feu moyen-vif.

Retirer les côtelettes de la marinade. Secouer délicatement l'excédent de marinade et placer les côtelettes d'agneau sur la grille. Griller les côtelettes d'agneau 2 à 3 minutes par côté, pour une cuisson médium-saignant, en les badigeonnant continuellement avec de la marinade.

Retirer les côtelettes de la grille et laisser tiédir 1 minute. Servir immédiatement accompagnées de trempette raïta.

Donne 2 portions comme plat principal

Donne 4 à 6 portions comme entrée

### SYSTÈME DE CUISSON ROBUSTE EN ACIER INOXYDABLE

Une chaleur uniforme et constante, de feu élevé à feu bas. Le système comprend des grilles de cuisson vagues qui créent les marques de grillage distinctes à Napoleon®, des plaques de brûleur autonettoyantes qui réduisent les poussées de flamme et des brûleurs durables qui fournissent une chaleur uniforme et un contrôle précis.

# MODULE DE CUISINE MIRAGE<sup>MD</sup>

## OD-KSM100

Dimensions du module :  
29 3/4" L x 24 1/2" P x 40 3/4" H



Évier et robinet en acier inoxydable



Tablette de rangement



Comprend deux ensembles de poignées (noires et plaquées chrome)



Peut être jumelé à un gril de la série Mirage<sup>™</sup> (gril M485RSIB illustré)

## HAUTS DE CUISSE DE POULET GLACÉES À LA SAUCE SOYA ET AU WASABI

- 12 hauts de cuisse de poulet, avec la peau, non désossés
- 30 ml (2 c. à soupe) d'épices à côtes levées et poulet savoureux

Sauce à glacer au soya et au wasabi

- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile végétale
- 5 ml (1 c. à thé) d'huile de sésame
- 4 gousses d'ail, hachées
- 15 ml (1 c. à soupe) de gingembre, haché finement
- 125 ml (1/2 tasse) de sauce soya
- 60 ml (1/4 tasse) de miel
- 30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre de riz
- 15 ml (1 c. à soupe) de poudre de wasabi
- Sel et poivre grossièrement moulu, au goût
- 60 ml (1/4 tasse) de graines de sésame grillées
- 125 ml (1/2 tasse) de gingembre mariné

### MODULE DE CUISINE MIRAGE<sup>™</sup>

Le module de cuisine Mirage<sup>™</sup> de Napoléon<sup>®</sup> peut être jumelé à n'importe quel gril de la série Mirage<sup>™</sup>, transformant ainsi votre gril en une cuisine extérieure. Le module se branche à un boyau d'arrosage ou peut être raccordé au système de plomberie. Un seau de drainage est requis sous le comptoir si l'évier n'est pas branché au système de plomberie (non compris).



Assécher les hauts de cuisse de poulet en les épongeant avec des essuie-tout. Assaisonner le poulet avec les épices à côtes levées et poulet savoureux, en faisant pénétrer les épices dans la viande.

Afin de préparer la sauce à glacer, placer l'huile végétale et l'huile de sésame dans une casserole moyenne sur un feu moyen-vif. Sauter l'ail et le gingembre jusqu'à ce qu'ils soient tendres et qu'ils dégagent leur parfum, soit environ 3 à 4 minutes. Ajouter, en remuant, la sauce soya, le miel et le vinaigre de riz. Amener à ébullition, réduire la chaleur et faire mijoter 10 minutes. Retirer du feu et incorporer, en fouettant, la poudre de wasabi. Laisser refroidir et réserver.

Préchauffer le gril à feu moyen-vif.

Vaporiser le poulet d'enduit de cuisson antiadhésif et placer sur la grille. Faire saisir les hauts de cuisse de 2 à 3 minutes par côté. Transférer les hauts de cuisse sur la grille supérieure, réduire la chaleur du gril à feu moyen, puis fermer le couvercle. Faire rôtir les hauts de cuisse de 20 à 30 minutes, en utilisant la chaleur indirecte, en les badigeonnant abondamment de sauce à glacer toutes les 10 minutes. Badigeonner les hauts de cuisse une dernière fois avec la sauce à glacer, puis retirer le poulet du gril.

Parsemer les hauts de cuisse de graines de sésame grillées, puis servir en les accompagnant de gingembre mariné et de sauce à glacer.

Donne 6 portions

SPÉCIFICATIONS	M730RSBI	M605RSBI	M485RSIB	M485RB	OD-KSM100
Couvercle équilibré LIFT EASE™	S	S	S	S	-
Jauge de température ACCU-PROBE™	S	S	S	S	-
Système d'allumage JETFIRE™	S	S	S	S	-
Allumeur de brûleur arrière	S	S	S	S	-
Brûleurs de cuve infrarouges en céramique	S	S	-	-	-
Brûleurs de cuve en acier inoxydable	4	3	3	3	-
Brûleur arrière infrarouge en céramique	S	S	S	S	-
Brûleur latéral de cuisinière	S	S	-	-	-
Brûleur latéral infrarouge SIZZLE ZONE™	-	-	S	-	-
Grilles de cuisson vagues en acier inoxydable	S	S	S	S	-
Bac à glace et planche à dépecer intégrés	S	S	S	-	-
Boutons de commande rétroéclairés i-GLOW™	S	S	S	S	-
Soupapes en laiton avec protecteur contre les insectes sur les venturis	S	S	S	S	-
Plateau d'égouttement amovible	S	S	S	S	-
Grille de réchaud	S	S	S	S	-
Plateaux à condiments et crochets à ustensiles	S	S	S	S	-
Cabinets de rangement latéraux	0	0	0	0	-
Garantie à Vie Limitée de Napoléon	S	S	S	S	-
ACCESSOIRES	M730RSBI	M605RSBI	M485RSIB	M485RB	OD-KSM100
Rôtissoire avec lumière halogène flexible	0	0	0	0	-
Bac à charbon de bois	0	0	0	0	-
Pipe à boucane	0	0	0	0	-
Housse robuste	0	0	0	0	-
DÉBITS (BTU)	M730RSBI	M605RSBI	M485RSIB	M485RB	OD-KSM100
Brûleurs de cuve infrarouges	16 000	16 000	-	-	-
Brûleurs de cuve tubulaires	64 000	48 000	48 000	48 000	-
Brûleur latéral	11 000	11 000	12 500	-	-
Brûleur arrière infrarouge	15 500	15 500	13 500	13 500	-
Total	106 500	90 500	74 000	61 500	-
DIMENSIONS	M730RSBI	M605RSBI	M485RSIB	M485RB	OD-KSM100
Longueur totale (po)	76 1/2	70 1/4	63 1/2	63 1/2	29 3/4
Profondeur totale (po)	27 1/2	25	25	25	24 1/2
Hauteur totale (po)	49 1/2	50	50	50	40 3/4

S = Standard 0 = Optionnel

Autres produits Napoléon



Foyers encastrés • Grils au charbon de bois • Foyers au gaz • Cascades d'eau • Poêles à bois  
Fournaises hybrides • Foyers électriques • Produits HVAC • Accessoires de gril



- 7200, Route Transcanadienne, St-Laurent, Québec H4T 1A3
- 214 Bayview Drive, Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8
- 103 Miller Drive, Crittenden, Kentucky, USA 41030

TÉLÉPHONE : 514-737-6294 • TÉLÉCOPIEUR : 514-344-9925  
napoleongrills.com  
info@maxiflamme.com

Approuvé par Intertek Testing Services aux normes des États-Unis et du Canada : ANSI Z21.58 / CSA 1.6 – Appareils de cuisson extérieurs au gaz. Toutes les spécifications et conceptions sont sujettes à modifications sans préavis en raison des améliorations constantes apportées aux produits. Consultez le manuel d'instructions pour les directives d'installation complètes et les instructions d'opération. Consultez la réglementation et les codes du bâtiment locaux et nationaux. Certaines caractéristiques ne sont pas disponibles sur tous les modèles. Napoléon® est une marque de commerce déposée de Wolf Steel Ltée. Les produits peuvent différer légèrement des illustrations.

Détaillant autorisé



Imprimé au Canada  
ADBMR-FR 04/2013