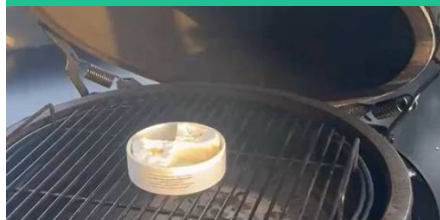


COMMENT FUMER UN CAMEMBERT DANS UN KAMADO BARBECUE BIG GREEN EGG AVEC DES COPEAUX DE FUMAGE À CHAUD ?

47520 Le Passage | Lot et Garonne (47)

ref : 59014



Fiche en ligne



PECHAVY
ENERGIE BOIS
Pechavy Energies
Alternatives
05.53.47.04.66

Chantier réalisé en : 2026

Le barbecue Kamado est devenu la référence des amateurs de cuisson au [feu de bois et de fumage](#). Parmi les modèles les plus réputés, le Big Green Egg se distingue par sa capacité à maîtriser parfaitement les températures et à révéler les saveurs des aliments. Après l'acquisition d'un Kamado Big Green Egg auprès de notre partenaire installateur Ghibaudo à Agen, une évidence s'est imposée : tester nos [copeaux de fumage à chaud](#) dans des conditions réelles.

Pour ce premier essai, nous avons choisi un grand classique de l'apéritif convivial : le camembert fumé au barbecue. Une recette simple, rapide et terriblement gourmande qui met parfaitement en valeur les arômes du [bois de fumage](#).

Pourquoi fumer un camembert dans un Big Green Egg ?

Le camembert possède une texture crémeuse et un goût délicat qui se marient parfaitement avec les notes boisées apportées par le [fumage à chaud 100% hêtre](#). Grâce à la conception en céramique du Big Green Egg, la chaleur est répartie de manière homogène et la fumée circule idéalement autour de l'aliment.

Le résultat est spectaculaire :

- Un cœur fondant et coulant.
- Une croûte légèrement parfumée par la fumée.
- Des arômes subtils qui enrichissent le goût du fromage sans le masquer.

C'est une recette parfaite pour un apéritif original ou une entrée conviviale à partager.



RÉSEAU
proéco-énergies

reseau-proeco-energies.fr
Un réseau d'entreprises indépendantes & solidaires

Les ingrédients nécessaires

Pour réaliser votre camembert fumé au Kamado, vous aurez besoin de :

- 1 camembert de qualité.
- Du charbon de bois
- Une poignée de [copeaux de fumage à chaud PECHAVY](#).
- Facultatif : ail, thym, romarin ou miel selon vos envies.

Quels copeaux de bois choisir pour le fumage du camembert ?

Le choix du bois joue un rôle essentiel dans la réussite du fumage.

Nos [copeaux de fumage à chaud PECHAVY](#) sont spécialement conçus pour les barbecues. Séchés et calibrés pour une combustion régulière, ils produisent une fumée propre et aromatique idéale pour les aliments délicats comme le fromage.

Comment préparer les copeaux de fumage à chaud ?

- Pendant que vous préparez vos braises, faites tremper dans un saladier rempli d'eau une bonne poignée de nos copeaux de fumage à chaud pendant 30 min.
- Stabilisez la température du Big Green Egg entre 110°C et 130°C.
- Déposez directement vos [copeaux de fumage](#) à chaud humides (et égouttés) sur les braises chaudes.
- Refermez le dôme pour permettre à la fumée de se développer.
- Les [copeaux](#) commencent rapidement à produire une fumée fine et parfumée, idéale pour le [fumage](#) du fromage. C'est le moment d'y mettre votre camembert !
- Laissez fumer pendant 5 à 10 min minutes selon l'intensité aromatique souhaitée. Le fromage doit devenir souple et fondant sans se liquéfier totalement.

Pourquoi utiliser des copeaux de fumage à chaud pour vos barbecues ?

Le [fumage à chaud](#) permet d'ajouter une nouvelle dimension à vos recettes sans complexifier la cuisson.

Les avantages sont nombreux :

Une saveur authentique : Les copeaux diffusent des arômes naturels impossibles à reproduire avec des assaisonnements classiques.

Une grande polyvalence : Ils conviennent aussi bien aux fromages, aux viandes, aux poissons, aux légumes et aux légumes.

Péchavy Energie Bois : votre expert de la flamme ... du chauffage à la cuisson bois !

Le camembert fumé au Big Green Egg est probablement l'une des recettes les plus simples pour découvrir les plaisirs du [fumage à chaud](#). Facile à réaliser et rapide, il met parfaitement en valeur les qualités d'un Kamado Big Green Egg associé à des [copeaux de bois de fumage](#) de qualité.



Notre essai a confirmé ce que nous pressentions déjà : les [copeaux de fumage à chaud PECHAVY](#) trouvent dans le Big Green Egg un partenaire idéal pour révéler tout leur potentiel aromatique.

Un grand merci à la société Ghibaudo à Agen pour ses conseils et son accompagnement dans le choix de notre Kamado. Et vous, quel est votre aliment préféré à fumer au barbecue ?

[Commandez vos copeaux de fumage en cliquant ici !](#)

Retrouvez toute notre gamme cuisson également sur notre site de commandes en ligne : www.pechavy-energie-bois.fr

Avis client



Je suis vraiment ravie de ces copeaux de fumage à chaud ! Je les ai utilisés avec mon kamado pour fumer un camembert, et le résultat était excellent. Les copeaux produisent une belle fumée, régulière, qui apporte un goût fumé subtil et très agréable au fromage. Faciles à utiliser et de très bonne qualité, ils ont parfaitement répondu à mes attentes. Je recommande sans hésiter !

Alicia S. 06/07/2026



RÉSEAU
proéco-énergies

reseau-proeco-energies.fr
Un réseau d'entreprises indépendantes & solidaires



(5/5 pour 155 avis)

Pechavy Energies Alternatives

612 Avenue du Brulhois - ZI du Treil 47520

05.53.47.04.66

<https://www.granules-bois-pechavy.fr/>
amaury.mascot@pechavy.com



RÉSEAU
proéco-énergies

reseau-proeco-energies.fr
Un réseau d'entreprises indépendantes & solidaires